



EL SABOR DE LOS RECUERDOS, IN MEMORIAM

MARÍA CRISTINA SERRANO

EULALIA VINTIMILLA

APUNTES BIOGRÁFICOS

Nació en Cuenca, el 21 de Octubre de 1920, hija de Cornelio Vintimilla Muñoz y de Esther Muñoz Dávila. Creció en una familia relativamente pequeña y profundamente tradicional. Su abuela materna, doña Francisca Dávila, jugó un papel fundamental en su formación y se constituyó en un referente importante de su vida entera, pues aprendió de ella valores tan importantes como la solidaridad y la fortaleza.

Francisca Dávila fue conocida en nuestro medio por dedicar su vida a la labor social y a la desinteresada ayuda al prójimo: entre sus virtudes se le recuerda por su apasionada gestión a fin de lograr alimentar a los más necesitados, por la creación de instituciones que promuevan estos fines y además, por aportar de su propio patrimonio para que sea posible la construcción del ferrocarril en Cuenca.

De acuerdo a las costumbres de la época, doña Eulalia Vintimilla Muñoz pasó gran parte de su infancia y de su primera juventud en el campo, en las haciendas de propiedad de su familia dedicadas a la actividad agrícola. Es importante anotar que, una parte significativa de la economía de la sociedad ecuatoriana se sustentaba en esos años en la producción agrícola y ganadera. Al tener el inicial contacto con el entorno cultural puro de las más ancestrales tradiciones, empezó a desarrollar ese particular interés por lo nuestro, interés que posteriormente se vio reflejado en

grandes obras y aportes a la sociedad de la que se sintió parte, protagonista y responsable de su custodia.

Disfrutó del contacto con los campesinos y siempre mostró interés por sus costumbres, tradiciones, vestimentas, sus fiestas populares y en general por el sincretismo de las culturas indígenas y mestizas que encontraba en sus personales investigaciones de juventud.

A los 19 años contrae matrimonio con Alejandro Crespo Ordoñez con quien formó un respetable hogar y a sus treinta años tenía ya cinco hijos. En esa época realizó un inolvidable viaje a Europa, cuya experiencia marcó para siempre su vida.

Maravillada por los encantos de tierras europeas, advirtió las similitudes de las usanzas del viejo continente con nuestros usos y tradiciones. Así, llega a comparar la alfarería española con las actividades afines que se realizaban en Chordeleg, o los bordados portugueses con las finas labores que en el Azuay se hacían.

Motivada por ese ánimo de rescatar y promover lo nuestro y acompañada siempre por ese espíritu de solidaridad, en 1955 funda el Centro Materno Infantil, cuyo objetivo fue reunir mujeres de las zonas urbanas y rurales de Cuenca para capacitarles en el arte del bordado, el tejido en paja toquilla, en la confección de alfombras y en fin, en las más finas tradiciones artesanales del entorno. El Centro Materno Infantil incluía una guardería, que ayudaba a las mujeres en aquella época para que pudiesen trabajar mientras sus hijos recibían educación y cuidado. Esta

unidad parvularia no sólo albergaba a los hijos de quienes participaban en el Centro Materno Infantil, sino también a los niños de más mujeres que necesitaban trabajar. Ahí fueron atendidos, dejando para nosotras, las generaciones posteriores, la enseñanza de un servicio social desinteresado a la comunidad. Doña Eulalia Vintimilla, respaldada siempre por un importante grupo de damas de Cuenca, concretaron esta maravillosa obra regida por la idea de que la ayuda a la comunidad no se debe limitar únicamente a la caridad ni al paternalismo, sino más bien al hecho de capacitar a las personas, lo que aseguraba a su vez un futuro con mayores posibilidades para las mujeres que accedían a la organización.

En 1956 utiliza por primera vez en el Ecuador el tejido de Macana o Ikat para la confección de ropa femenina. La creativa promoción de las prendas realizadas con este procedimiento, las hizo a través de desfiles de moda tanto locales como en otras importantes ciudades, tales como Quito y Lima, permitiendo de esta manera que el arte azuayo trascienda sus fronteras. Se encargó de hacerlo de tal manera que para aquella época se convirtieron en prendas de moda, utilizadas por las damas. Incorporó vida y colores a las Macanas, haciendo de ellas prendas novedosas y exclusivas.

En 1957 recibió la condecoración Orden Nacional al Mérito en el Grado de Caballero, durante el gobierno del Dr. Camilo Ponce Enríquez. Es a partir de este año, que doña Eulalia Vintimilla se convierte en la pionera del desarrollo artesanal de las Provincias del Azuay y Cañar. Además aprovechó de esta tarea para guiar y capacitar a muchas mujeres. En 1964 la Muy Ilustre Municipalidad de Cuenca, merecidamente, le otorgó la Orden Virrey Andrés Hurtado de Mendoza.

Otra de las características destacadas de su personalidad fue su lucha incansable por la preservación de la arquitectura de Cuenca. En una época en la que la defensa de los patrimonios históricos prácticamente era desconocida, lideró innumerables actividades con el fin de salvar edificaciones antiguas, como por ejemplo, el actual edificio de la

Cruz Roja.

En 1969 fundó con sus hijos la fábrica de cerámica artística Yapacunchi y el taller de Bordados Doña Eulalia, cuyos productos serían comercializados tanto a nivel nacional como internacional. En estas empresas, se encargó del diseño de las cerámicas, los bordados, muebles pintados a mano, joyería y demás artesanías de nuestra ciudad, poniendo en cada pieza parte de su elevado espíritu y su siempre presente sensibilidad artística.

En 1976 organizó la primera reunión de cuencanos, cuyo trabajo concluyó en la fundación del Museo Municipal de Arte Moderno de Cuenca, Luis Crespo Ordoñez. Fue miembro fundador de la Subdirección del Patrimonio Cultural de Cuenca y del Instituto Azuayo del Folklore. Para esta entidad, doña Eulalia realizó trabajos de investigación sobre cuentos, mitos y leyendas populares. Destaca su investigación sobre la Mama Huaca como uno de sus más significativos aportes a la cultura de la comarca. En 1990 la Cámara de Comercio de Cuenca le entregó la condecoración al Mérito Comercial, Luis Carillo Jaramillo León.

Fue una radical defensora de la cocina tradicional de Cuenca y, de seguro, su más importante divulgadora. Su amor se vio reflejado en un trabajo que empezó a los veinte años con una exhaustiva recopilación de recetas tradicionales que concluyó con la publicación de su emblemático libro *Viejos secretos de la Cocina Cuencana*, en 1993.

Participó en algunas conferencias sobre cocina tradicional cuencana y costumbres e historias de los habitantes de las Provincias de Azuay y Cañar, siendo por su valiosa obra sujeto de innumerables entrevistas y reportajes. En el año 2005 publicó su último libro, *El sabor de los Recuerdos*, en el que se hace una recopilación de 150 recetas del primer libro, acompañadas de fotografías e historias que vinculan las tradiciones de nuestra cultura.

Doña Eulalia Vintimilla nos ha dejado un gran ejemplo a quienes de alguna forma conocimos de su obra y de su vida, valorando que su trabajo en aquella época fue revolucionario, pues además de no existir conciencia sobre la

importancia en la preservación de lo nuestro, el rol de la mujer en la sociedad era casi nulo. Doña Eulalia fue una mujer auténtica, sencilla y apasionada. Siempre tuvo fe en la juventud, porque decía que allí se encuentra su energía e idealismo: *“Anhelos para mi Patria una juventud idealista, que salvaguarde sus raíces, que sea más amorosa con los niños, con los ancianos y con la naturaleza”*.





CARLA ALBA

Con un bocadillo de guayaba que se derrite en mi boca, empiezo a sentir cómo mi memoria vibra y se traslada a toda mi infancia, adolescencia y parte de mi adultez junto a mi abuela materna, Eulalia Vintimilla de Crespo, mi abuelita Lala, mujer referente de mi vida.

Para quienes no tuvieron el verdadero gusto de conocerla –y sin ánimo de pecar en alabanzas propias– me siento en la libertad de decirles que ella, Eulalia Vintimilla, fue una mujer fuera de este siglo, una mujer luchadora, emprendedora, visionaria, llena de pasiones que nunca permitió que los prejuicios, los códigos o las posturas le coarten su amor por nuestra cultura y le interrumpan su misión de “conservacionista” de nuestro patrimonio cultural.

Sin duda, fue uno de esos seres afortunados que nacieron con esa magnífica capacidad para admirar las cosas y los sucesos de la vida desde una arista única, poco convencional, que le permitió romper esquemas, adelantarse a su tiempo y empezar una ardua labor por mantener nuestras tradiciones vivas y pasarlas de generación en generación.

Desde muy niña mi abuela Eulalia entendió (a través de su infancia en el valle de Paute, su charlas con sus amigas, las hijas de los guasicamas...) que la naturaleza y los seres que la habitan son el verdadero tesoro de nuestra tradición y cultura. Por eso, nunca perdió oportunidad alguna para hablar y

hasta bailar con los “rucus” que encontraba en su camino; compartir largas horas con las cholitas cuencanas, que siempre acompañadas de sus polleras y bolsicones, le compartían los más deliciosos secretos culinarios; secretarse con las comadronas..., que hacían de ella una orgullosa cuencana y amante de su tierra.

Siempre me decía que la marca que necesitamos como personas está en nuestra sangre, en nuestro bagaje personal y cultural, en nuestros antepasados y tradiciones, y que por tanto, ninguna cosa material va a poder ocupar ese lugar. Sin duda alguna mi abuela Eulalia era una verdadera humanista, una antropóloga de la vida que buscó transmitir el valor real del ser humano más allá de las apariencias.

“No se puede decir que una cultura es superior a la otra, porque todos somos seres humanos. Repudio el racismo, se imaginan lo que es ser americano y no tener gotas de sangre indígena. Ya es hora de que los ecuatorianos nos quitemos el complejo y pensemos que tenemos sangre indígena y africana. En fin, el color de la piel no hace el alma de las personas”.

Eulalia Vintimilla de Crespo

Y aunque para algunos sea un tanto contradictorio, mi abuela Eulalia, a más de ser una apasionada defensora de nuestra cultura y tradiciones, era una mujer extremadamente creativa e innovadora. Su mentalidad siempre estuvo abierta a cambios, a sabores, texturas, olores y colores nuevos. Amaba a todas

las culturas y por eso no podía concebir los fanatismos, los encasillamientos o prejuicios. Ella misma era una fuerza creadora.

Esa libertad le permitió tener amistades de la más variada índole: artistas, intelectuales, cocineras, campesinos, políticos, curas..., que hacían de las sobremesas una verdadera clase de historia, literatura, sociología, antropología combinadas con las más variadas anécdotas que iban desde el Instituto de Folklore y Carvalho Neto, con sus investigaciones de la mama huaca o del muy majadero chuzalongo, hasta su memorable viaje a Europa.

Cada uno de ellos recibía el mismo trato, la misma atención y dedicación, pues era tan auténtica que apreciaba a cada uno de sus amigos e invitados por sus cualidades humanas y no por su currículum vitae.

Por estos motivos era una anfitriona exquisita, ningún detalle salía de sus manos. Cada vez que invitaba a alguien a su casa se preparaba con esmero un selecto menú que ella, con toda su perspicacia, tenía la certeza que iba a encantar a cada uno de los invitados.

Para esto, su paladar era de estudio, tan entrenado por los sabores que no había ingrediente que se le pasara por alto, con cuchara en mano en una especie de danza se paseaba por la cocina probando que cada uno de los platos seleccionados se encuentre en el punto preciso para ser degustado por los hambrientos comensales. Siempre pensé que su dirección de la cocina se asemejaba a la del director de una sinfónica, quien con uno de sus sentidos afinaba todo su ambiente hasta alcanzar una melodía que deleitaba a todos.

En cuanto a la hora de la comida, nunca faltaba en su mesa un pozuelo de rico mote, pues como buena “hija del maíz” decía que nuestra comida cuencana no podía sobrevivir sin este ingrediente.

Las sopas por su parte merecen un espacio particular. En su casa éste era probablemente uno de los platos más suculentos, ya que para mi abuela no podía haber comida sin una buena sopa. Tenía un repertorio interminable de sopas: desde la sopa de rosquitas de quesillo, de espárragos con sagú...

El segundo plato se caracterizaba por una deliciosa pierna de perrito ahumado, achogchas rellenas, pollo con nata o frío, salón con hongos secos y en ciertas oportunidades un buen trozo de cuy hecho en cangador (plato que ella decía sentir que le liberaba de todas las nostalgias) acompañado de tamales de papa o de maíz, motepillo, diversas variantes de arroz de cebada o papas chauchas y unas deliciosas ensaladas, calientes o frías, de zucchini, alcachofas, lechugas, tomates y aguacates pautemos, que siempre le encantaban, satisfaciendo hasta al paladar más exigente y el hambre más voraz.

Pero la parte que más anhelaba de sus comidas era la hora del postre, albaricoques, sorbetes de gullán, papaya o chirimoya, higos pasados en almíbar o azucarados, nogadas, flan de coco con ciruelas, buñuelos, dulces de corpus y la deliciosa tiza de guayaba con tocte forman parte de aquellos dulces sabores que a uno le trasladan a momentos felices.

A continuación del postre comenzaban a circular por la mesa tazas de café pasado o una olorosa agua de frescos, que con el color del ataco y unas gotas de limón preparaban a nuestras bocas para una magnífica tertulia que no se interrumpía ni por la llegada del café con rodillas de cristo, pan de las Villacís, mermeladas de naranjas, ruibarbo, bocadillos de guayaba...

Comida, artesanías, historias, edificaciones fueron para mi abuela Eulalia medios para homenajear al ser humano, para que cada una de las generaciones nos veamos reflejados en lo que ella decía, el “espejo de la identidad”.

Ahora que han pasado los años empiezo a entender que su legado va más allá del concepto de cultura y artes. Su verdadero legado es el amor y respeto al ser humano, a sus raíces y a cada una de las manifestaciones de su alma.