
Nitza, la Máster Chef cubana

Por: Vladia Rubio / CubaSi
16/04/2019



Si fuera necesario un motivo, digamos que hace dos años, también en abril, la cocina cubana recibió la condición de Patrimonio Inmaterial a nivel planetario.

Así la declaró entonces la Asociación Mundial de Sociedades de Chefs, en cuyo nombre el chef Claudio Ferrer, director continental de las Américas e islas del Caribe, había destacado que esta Antilla Mayor se distingue por la forma, conocimiento, sabor y técnicas que se han transmitido de generación en generación.

A propósito del otorgamiento de la condición, había señalado también que la cocina cubana ha mantenido sus tradiciones a lo largo de los años y es muy apreciada a nivel internacional.

Pero para rendir homenaje a Nitza Villapol no hace falta la justificación de una efeméride, aun cuando sea tan importante como la citada.

A pesar de que las nuevas generaciones de cubanos no la conocieron y, lamentablemente, la mayoría de ellos aún no sabe quién fue, para aquellos que rebasan las cuatro décadas la sola mención de su nombre atrae muchísimas remembranzas, en particular a las mujeres.

No es una postura machista hacer ese aparte para las cubanas; sencillamente, aunque las aspiraciones sean otras, todavía en el presente la cocina sigue siendo un espacio doméstico en esencia femenino.

Desde ese ámbito de calderos y cucharones, al descubrir con angustia que los tres últimos huevos en el refrigerador estaban malos, me he preguntado cómo lo hubiera hecho Nitza de no haber tenido ese ingrediente.

Ocurre que tan singular cubana, graduada de Pedagogía, de Dietética y Nutrición en las universidades de La

Habana y en la de Londres, y también licenciada en Historia del Arte, fue muchísimo más que una cocinera.

Con los pies bien aterrizados en esta tierra, nuestra Nitza primero ayudó a compilar en recetarios lo mejor de la culinaria cubana y luego, mostró cómo prepararlo ante una cámara de televisión.

Aseguran que en la primera emisión de su programa televisivo, en vivo, la primera receta que presentó fue un pavo navideño. Pero a medida que pasaba el tiempo y cuando el zapato empezó a apretar en cuestiones de economía doméstica, enseñó cómo la creatividad y la responsabilidad son un binomio excelente a la hora de dar de comer a los de casa.

En el documental realizado por el ICAIC [Con pura magia satisfechos](#), dedicado al quehacer de esta nutricionista y pedagoga, la protagonista recordaba que «Hubo momentos muy difíciles, de la escasez, del bloqueo; momentos en que a veces a las doce del día Margot me decía: ¿y qué hacemos hoy?, y yo le decía: no sé. Pero siempre el programa salió al aire. Yo no cambio el privilegio de haber trabajado estos años...»

Durante el cortometraje, Villapol evoca entre risas una anécdota que retrata cuán difíciles andaban las cosas por la cocina cubana. Cuenta que ella se encargaba de una página de recetas para la revista *Bohemia*, pero ante las carencias, decidió comentar lo mismo de peinados que de plantas. Y en una oportunidad en que le habían hecho unas fotos mientras ella removía la tierra de una maceta con un tenedor para demostrar cómo cuidar a la maticá, alguien exclamó ante la imagen fuera de contexto y acabada de revelar: «¡Pero esta mujer ya nos va a hacer comer tierra!»

A renglón seguido de contar aquel pasaje, Nitza precisaba: «Para hacer cualquier programa de cocina para la televisión, el radio o el cine, es necesario tener el oído muy pegado a la tierra, tener la sensibilidad para saber en qué momento las personas a quienes va dirigido nuestro trabajo quieren o necesitan algo».

Presta siempre a solucionar, a ayudar desde su cocina a resistir y salir adelante, en momentos bien duros la Villapol ofrecía recetas en las que sugería sustituir la harina de trigo por la yuca o el boniato, y echar mano a la zanahoria rallada en lugar del coco, y al guiso de col como plato fuerte.



Aquella inventiva de la también escritora de numerosos libros de cocina fue una manera práctica de contribuir a defender este país, a enfrentar fuertes embates.

Se afirma, desde la más absoluta razón, que la profesora Nitza asumió la cocina cubana como un problema no solo dietético, sino también económico.

Igual puede asegurarse que lo hizo desde el convencimiento de que sazones, adobos y almíbares también formaban —y forman— parte de nuestra identidad como nación.

Aquejada de poliomielitis desde su infancia —no pudo caminar desde los 12 hasta los 17 años—, la Villapol sonreía poco ante cámaras, pero llevó desde el rigor y un sentido muy alto de la responsabilidad durante 44 años seguidos el programa *Cocina al minuto*, que debió su nombre al libro de igual nombre, de la autoría de Nitza.

Nacida en Nueva York, en noviembre de 1923, como hija de cubanos emigrados por sus ideas políticas, a los diez años se radicó junto a su familia en Cuba, donde, de la mano de una sólida preparación, se hizo invitada de cada hogar cubano, al que entraba cada tarde por las pantallas de los televisores Caribe y los Krim-218.

Las emisiones diarias, siempre con la ayuda de Margot Bacallao, la auxiliar de Nitza, se extendieron hasta los años 80, cuando empezaron a transmitirse solo semanalmente, en las mañanas de los domingos. Durante el año 1993, en lo más recio del período especial, el programa dejó de salir al aire.

Autora de una treintena de libros de cocina, reconocida con la Distinción por la Cultura Nacional y especialmente por la gratitud de la familia cubana, Nitza Villapol Andiarena falleció en su Habana, el 20 de septiembre de 1998, a los 74 años.

No obstante, su tenacidad y convencimiento de la importancia de la cultura culinaria en la identidad de cada nación han hecho de ella presencia en la cocina cubana.

A tal punto ha sido así, que cuando a inicios de este año Cuba aportó evidencias a la Unesco para que nuestra cocina sea declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, presentando los avales estaban también las ágiles manos de Nitza, su verbo familiar y de magisterio, al que los cubanos quizás debamos más que un documental.
