

LAS MUJERES EN LA COCINA. UN ANÁLISIS DESDE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO

*Dra. en E.T. Arlen Sánchez Valdés¹
M. en C. y. T. E. Gloria Georgina Icaza Castro²
M. en A. Mónica del Valle Pérez³*

Resumen: Este es un estudio de corte cualitativo con un diseño fenomenológico que busca conceptualizar el papel de la mujer en la cocina haciendo énfasis en los elementos históricos que han llevado a que hoy en día, la gastronomía sea todavía una profesión liderada por hombres. A través de este trabajo, se logra identificar que al igual que muchas otras profesiones, la historia de las mujeres en la cocina tiene un fuerte componente de machismo prevaleciendo un marcado estereotipo de género que, mientras en el ámbito doméstico la cocina históricamente se ha asociado a la mujer, los restaurantes y la alta cocina sigue siendo un mundo de hombres. Concluyendo que, poco a poco las mujeres van ganando espacios en todas las profesiones por lo que, probablemente muy pronto encontremos más nombres de chefs mujeres en el escaparte nacional y mundial.

Palabras clave: papel de la mujer, cocina, género.

Abstract: This is a qualitative study with a phenomenological design that seeks to conceptualize the role of women in the kitchen, emphasizing the historical elements that have led to today's gastronomy a profession led by men. Through this work, it is possible to identify that, like many other professions, the history of women in the kitchen has a strong component of *machismo*, with a marked

¹ Dra. Arlen Sánchez Valdés, Profesora Investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México y miembro de la Sistema Nacional de Investigadores.

² Mtra. Gloria Georgina Icaza Castro, Profesora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

³ Mtra. Mónica del Valle Pérez, Profesora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

gender stereotype prevailing, while in the domestic sphere the kitchen has historically been associated to women, restaurants and haute cuisine is still a world of men. Concluding that, little by little, women are gaining space in all professions, so we will probably soon find more names of female chefs in the national and world escape.

Key words: Women's role, Cooking, gender.

Introducción

Poco a poco, las mujeres van ganando espacios en todas las profesiones. Aunque el oficio de cocinera está íntimamente ligado al concepto de mujer, la profesión de chef generalmente se vincula con hombres. De siempre, han sido éstos los que han acaparado la esfera mundial y los que han sido objeto de reconocimiento internacional. De hecho, en la lista World's 50 best (2017), sólo en dos de los primeros diez restaurantes de América Latina aparecen mujeres, en el número dos junto con su esposo está Pía León, ambos del restaurante Central, Lima Perú y en el número nueve se encuentra Helena Rizzo, del restaurante Maní en Manioca, Sau Paulo. México, no es la excepción, aunque poco a poco las mujeres ganan espacios es hasta el lugar 35 que aparece el restaurante Rosetta de la chef Elena Reygadas de hecho, es la única mujer mexicana que aparece en la lista colocándola en una de las principales exponentes de la gastronomía contemporánea mexicana claro sin olvidar, a Martha Ortiz y Abigail Mendoza, que día con día logran poner en alto la gastronomía mexicana en todo el mundo ya sea contemporánea o tradicional y recurrentemente son ganadoras de premios de corte internacional. Pero, aun así, es evidente la deuda social que existe con estas mujeres, que en gran medida son guardianas del patrimonio gastronómico de este país no importando si es una gran chef o una cocinera tradicional, al final su trabajo siempre trasciende más allá de sus cocinas.

Este documento se divide en cuatro apartados, donde primeramente se explica la metodología posteriormente el cómo la historia de las mujeres en la cocina ha estado fuertemente marcada por el género seguido de un apartado

que busca entender el marco cultural en virtud del trabajo de las cocineras tradicionales y chefs en México, para llegar al apartado de conclusiones

Finalmente, todo es resultado de una investigación de corte cualitativo, donde a través de una extensa revisión bibliográfica, entrevistas semi estructuradas, charlas espontáneas, así como de la observación, es que se logra entender el papel de las mujeres en la cocina.

Metodología

Este es un estudio de corte cualitativo con un diseño fenomenológico, ya que se pretendió comprender cómo se ha conceptualizado el papel de la mujer en la cocina haciendo énfasis en los elementos históricos que han llevado a que hoy en día la gastronomía sea todavía una profesión liderada por hombres.

Como se mencionó, el abordaje específico que se utilizó para llevar adelante el proceso de investigación, fue de tipo fenomenológico. Mertens (2005), establece que este tipo de diseños se enfocan en las experiencias individuales y subjetivas de los participantes; mientras que Bogden y Biklen (2003), refieren que éstos pretenden reconocer las percepciones de las personas y el significado de un fenómeno o experiencia. De acuerdo con Hernández, et. al. (2010), en estos estudios, se pretende describir y entender los fenómenos desde el punto de vista de cada participante y desde la perspectiva construida colectivamente. El diseño fenomenológico, se basa en el análisis de discursos y temas específicos, así como en la búsqueda de sus posibles significados. El investigador confía en la intuición, imaginación y en las estructuras universales para lograr aprender de los participantes. De tal suerte, que se contextualiza las experiencias en términos de su temporalidad (tiempo en que sucedieron), corporalidad (las personas físicas que la vivieron) y el contexto relacional (los lazos que se generaron durante las experiencias). El lenguaje fenomenológico es descriptivo, y su propósito es hacer que la experiencia original sea evidente por medio del reflejo de la percepción directa, la cual, indica el camino hacia la constitución de los fenómenos. Ante este escenario, el entender el papel del género en la

cocina desde la perspectiva de sus participantes, permite obtener una visión integral de la situación, retos y perspectivas.

El trabajo de campo que se llevó a cabo durante los meses de noviembre 2018 a febrero 2019, realizándose una serie de entrevistas informales a mujeres cocineras, chefs, promotoras de la gastronomía mexicana, así como otros actores clave.

La fundamentación teórica, se logró a través de una extensa revisión bibliográfica, sin embargo, se pudo identificar, que la información científica que existe en relación al tema es escasa, por lo que la búsqueda se amplió a sitios de internet, principalmente de noticias, con el objetivo de poder caracterizar el problema y entender la evolución histórica que la mujer ha tenido principalmente en la alta cocina.

Historia marcada por el género

La mujer inventó la cocina una labor ejercida en exclusiva, y fue separada de ella solo cuando esta adquirió importancia simbólica y económica⁴.

En realidad, al igual que muchas otras profesiones la historia de las mujeres en la cocina tiene un fuerte componente de machismo. El mismo código de Hammurabi, conjunto de leyes que unificaba la aplicación de justicia en el imperio babilónico, establecía que la producción de cerveza era una actividad económica exclusiva para mujeres ya que era una diosa la que protegía dicho oficio y no un dios. Siendo también responsables de su distribución y venta en las tabernas (Ayuso, 2018). De alguna forma, se reconocía la importancia mística de las actividades relacionadas con la gastronomía, pero al mismo tiempo muy marcada por el género.

⁴ <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/de-mesopotamia-a-la-guia-michelin-la-historia-de-las-mujeres-en-la-cocina-es-la-historia-del-machismo>.

Más reciente, es sin duda la Revolución Francesa el hecho histórico que logró que la alta cocina saliera a la calle. Ante la abolición de privilegios, los chefs tenían que salir a ofrecer sus servicios, multiplicándose así los restaurantes y logrando que cualquier ciudadano pudiera comer como los aristócratas (Asociación Gastronómica Francesa en Argentina, 2013). Siendo esto, lo que en gran medida condiciona la figura del chef a una profesión de hombres. Aunque paradójicamente, desde la perspectiva de género, la revolución francesa fue cuando por primera vez las mujeres formaron parte de las manifestaciones públicas y adquieren visibilidad en la esfera social pública pero no así, en la cocina. Y aunque históricamente han sido más mujeres que hombres las que saben cocinar, es la figura del chef que emana de la revolución francesa, la que ha dominado el escaparate mundial de la gastronomía y la cual ha sido replicada en todo el mundo.

En México, la cocina también ha sido una cuestión de género, en la Nueva España la gastronomía se convirtió en algo exclusivo para los conventos catalogándola indirectamente a una actividad única de mujeres peor aún, para el deleite principal de los hombres. Entre las mujeres ilustres se encuentra Sor Juana Inés de la Cruz, quien escribió el primer libro de recetas del que se tiene registro en el México Virreinal (Dragonné, 2018), iniciando así con la documentación del patrimonio gastronómico de nuestro país. Así como las “Adelitas” grupo de fieles mujeres que, durante la revolución mexicana, siempre viajaban junto con la tropa y eran las responsables de preparar los alimentos y cuidar a los enfermos. Dice la historia, que siempre llevaban una colección de especias, así como utensilios básicos para la cocina (La gastronomía en la revolución mexicana, 2012).

Hoy en día, el éxito de la profesión ha hecho que las mujeres ganen más espacios, sin embargo, el estereotipo sigue presente ya que se ha tratado de asegurar que las mujeres son más dadas a la repostería, mientras que los hombres a tomar decisiones, manejar restaurantes y coordinar las cocinas. Según Solís (2019), “*cuando una mujer entra en un restaurante, lo hace por la pastelería o el sector de frío. Se cree que una mujer no puede manejar los fuegos*”. Condicionando

y etiquetando de nuevo, el papel de la mujer a actividades delicadas, fuertemente estéticas y dulces, olvidando, que las mujeres en la cocina hoy se imponen y marcan tendencias. Y aún en la repostería, no ha sido fácil ya que en realidad fue en el 2018 cuando por primera vez, la asociación de “Les grandes tables du monde” le otorgó el premio como la mejor repostera del mundo a la francesa Chirstelle Brua (La voz de Michoacán, 2018).

El fuerte estereotipo de género prevalece, en el ámbito doméstico la cocina históricamente se ha asociado a la mujer, los restaurantes y la alta cocina sigue siendo un mundo de hombres (Albors, 2017), sin embargo, día con día gracias al arduo trabajo de las cocineras y chefs, se ganan espacios que permiten el reconocimiento y desarrollo profesional de las mujeres en la cocina. Y es que, a pesar de que, en una esfera dominada por hombres, es fácil caer en la tentación de replicar los modelos conocidos, las mujeres han demostrado tener la creatividad, capacidad y carácter suficiente para poder competir en una profesión dominada por hombres. Simplemente, en el año 2011, Anne Sophie Pic fue nombrada la mejor chef del mundo. Posteriormente, en 2013, esta distinción fue para Nadia Santini y 2014 para Helena Rizzo. Y esto es resultados de su gran astucia, habilidad, creatividad y talento en la cocina, pero también, de su constancia, capacidad de comunicación y estilo propio. Ya que el trascender en este medio no es fácil, requiere imponerse.

Finalmente, el impacto de los medios masivos particularmente la televisión y recientemente las redes sociales han propiciado un crecimiento acelerado de los grandes chefs a nivel mundial, impulsando un reajuste social de los papeles de género. Los nombres de grandes chefs son equiparados con estrellas cinematográficas y las mujeres empiezan a compartir espacios televisivos con ellos, en igualdad de condiciones y con el mismo número de adeptos. Es más, programas televisivos como *Top chef* o *Master Chef*, no se pueden conceptualizar sin el toque femenino. Por un lado, rompiendo así, el paradigma de que la mujer en la cocina que sale en televisión es aquella ama de casa, que cocina para sus seres querido y utiliza productos básicos y tradicionales y por el otro, inspirando a un sin número de niñas y revalorizando así el papel de la mujer no sólo en la cocina sino en el mundo gastronómico.

En el marco cultural

En Londres me Aman. Ellos reconocen que son las mujeres quienes le han dado lo mejor que tienen. Margaret Tacher, La reina Isabel II, Stella McCartney, Sara Burton, Rudayrd Kipling o Teresa May. Ya sea en la política, el arte, el diseño las mujeres son las mejores.

Martha Ortiz Chapa.

No hay duda de que la cocina mexicana es muy femenina. Ya lo dijo el investigador gastronómico y fundador del Centro de Innovación Gastronómica, Plascencia (2018) *“Fue y es ejecutada, mantenida y transmitida principalmente por mujeres que, sin saberlo, se convirtieron en auténticas depositarias de saberes cuantificables solo en la identidad de un pueblo. Esas mujeres en la historia no necesariamente fueron cocineras profesionales, ni tampoco reconocidas en medios internacionales. Simplemente fueron el sostén casi anónimo de sus hogares, de su descendencia”*. Desde el Virreinato, el papel de la mujer ha sido clave, pero no reconocida. Siendo que, *“Sí, la cocina mexicana es fundamentalmente femenina. Hoy busca entre las filas de profesionales en formación o en total consolidación a las nuevas representantes de una manera de ver la vida (...) Ahora son las jóvenes las que tienen esa responsabilidad de conciliar entre un pasado de mujer mexicana y un futuro de mujer cosmopolita conectada con los orbes, a las redes sociales, que habla varios idiomas y cocina en varias lenguas. México es femenino, la búsqueda de la mujer por nuevas divas de la cocina parece jamás parar”*. (Plascencia, 2018)

Sin embargo, lejos de los reflectores televisivos o del impacto de las redes sociales es necesario destacar que, desde siempre México, cuenta con una importante historia de cocineras tradicionales. Michoacán, Oaxaca y Veracruz, son algunos de los estados donde se encuentran algunas de las mayores exponentes de nuestro país. Han pasado muchos siglos en los que la mujer cocina con humo, sin recetarios, uniformes, mandiles o glamour sin embargo hay una evolución, una reconsideración a la cocina tradicional mexicana. A pesar de ser una historia muy antigua, es muy recientemente, en el 2015, que se establece

el parte-aguas con el Primer Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales, donde aportaron sus saberes, sabores, gustos, usos y costumbres, para el diseño de lo que Enríquez (2018) ha denominado la Nueva Cocina Tradicional Mexicana, esa sí dominada por mujeres “esencialmente femenina”, donde al igual que Juana Bravo, Abigail Mendoza, Pilar Cabrera, Benedicta Alejo, Celia Florián o Martha González son, las mujeres de humo han logrado trascender las fronteras y dar a conocer la cocina tradicional mexicana en el mundo. Y al igual que las grandes chefs internacionales, ellas han podido desenvolverse en un mundo dominado por hombres. Salir de los fogones y enfrentarse a escenarios plétoricos de gente lo cual no ha sido tarea fácil y no todas las cocineras tradicionales lo logran. Convencer a las autoridades que deben ser tratadas y respetadas como cualquier chef del mundo también ha sido un trabajo arduo, y es que, en realidad, han sido estas mujeres las guardianas del patrimonio gastronómico de México y quienes han logrado transmitirlo y conservarlo de generación en generación de ahí la deuda histórica que el país tiene con ellas.

Y es en esta nueva época de resurgimiento y revalorización, de la cocina tradicional mexicana donde destacan las cocinas regionales, protagonizadas principalmente por mujeres, en las que se encuentran vigentes recetarios prehispánicos de regiones muy particulares y no tan populares los cuales, con una gran creatividad, utilizan lo que se llama la cocina de la milpa, donde de nuevo el trabajo de la mujer es fundamental, siempre con la esperanza de que al cocinar puedan vivir mejor.

Conclusiones

Afortunadamente ya sean las mujeres de humo o las grandes chefs, se han roto una serie de paradigmas que han permitido el reconocimiento tanto nacional como internacional de la gastronomía y de las chefs mexicanas. Éstas se han convertido en uno de los principales exponentes de la nueva, pero también de la tradicional gastronomía mexicana. Siendo, no sólo guardianas del legado cultural, sino también las creadoras de gran parte de la cocina mexicana de vanguardia.

El ser chef mujer o una cocinera tradicional no es fácil, físicamente es una actividad agotadora, mentalmente implica un gran esfuerzo donde la creatividad, inspiración y amor a la cocina cobran gran importancia. Más aún, competir en un mundo dominado por hombres es un reto aún mayor. Pero justamente, es cuando las mujeres en la cocina entienden que deben ser ellas el primer paso para marcar tendencias. Sin embargo, aún hay mucho camino que recorrer, los hombres siguen siendo las mayores exponentes de la gastronomía mundial y México no es la excepción, siendo Enrique Olvera el referente número uno a pesar del destacado papel de las chefs mexicanas.

Así también, todas las entrevistadas coinciden que no es sólo la brecha salarial un problema vigente. La realidad de las cocineras tradicionales es muy diferente a los de las chefs de alta cocina. La discriminación y falta de apoyo para la promoción de la gastronomía es otro tema que todavía está vigente especialmente con las cocineras tradicionales. Y aunque nadie cuestiona su espectacular sazón todavía existen dudas de su capacidad de desempeño en foros y eventos catalogados como de alta cocina. Pero, sería injusto atribuirles toda la problemática a los hombres, resulta evidente que el rezago educativo, así como los pocos espacios públicos a los cuales estas mujeres se ven expuestas, propician un esquema de sumisión sujeta a grandes jornadas en la cocina, bajos salarios y muy pocos apoyos. Curiosamente, en el caso de las chefs de alta cocina, la gran mayoría de ellas son personas que tuvieron acceso a buena educación y aunque muchas de ellas no son gastronomas de profesión, sí estudiaron carreras universitarias en excelentes universidades en igualdad de circunstancias que los hombres por lo que les es más sencillo desenvolverse en esta profesión.

Finalmente, poco a poco las mujeres van ganando espacios en todas las profesiones por lo que, probablemente muy pronto encontremos más nombres de chefs mujeres en el escaparte nacional y mundial. Sin embargo, esto requiere de trabajo en equipo, autoridades, empresarios, cocineras y chefs, por un lado, pero también, los consumidores deben propiciar espacios de igualdad.

Bibliografía

- Albors, J (2017) Una investigación del CUINA y el departamento de organización de empresas UPV analiza las diferencias del género del sector. Recuperado en <https://www.upv.es/noticias-upv/noticia-9586-alta-cocina-es.html>.
- Asociación Gastronómica Francesa en Argentina, (2013). Recuperado el 03 de marzo de 2019 en <http://www.lucullus.com.ar/>
- Ayuso, M (2018). De Mesopotamia a la Guía Michelin: La historia de las mujeres en la cocina es la historia del machismo. Recuperado el 02 de marzo de 2019 en: <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/de-mesopotamia-a-la-guia-michelin-la-historia-de-las-mujeres-en-la-cocina-es-la-historia-del-machismo>.
- Bogdan, R. C., y Biklen, S. K. (2003). *Qualitative Research of Education: An Introductive to Theories and Methods* (4th ed.). Boston: Allyn and Bacon.
- Dragonné, C (2018). Gastronomía Mexicana: Una historia que se cuenta por tradiciones <https://lossaboresdemexico.com/gastronomia-mexicana-una-historia-que-se-cuenta-por-tradiciones/>
- Enríquez A, (2018). Modelo de desarrollo sustentable (NAMA) para obtener bonos de carbono entre comunidades urbanas, suburbanas y rurales del municipio de Toluca, tesis de grado. Universidad Autónoma del Estado de México, México.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., y Baptista Lucio, P. (2010). *Metodología de la investigación* (Vol. 3). México: McGraw-Hill.
- La Gastronomía en la revolución mexicana (2012), Recuperado el 17 de abril de 2019, de: <http://www.orgullosamentemexico.mx/permalink/3103.html>
- Plascencia E. (2018). Mujeres Clave en la Cocina. Recuperado el 07 de marzo de 2019, de <https://www.animalgourmet.com/2018/03/08/10-mujeres-clave-en-la-cocina-mexicana/>.
- Plascencia, E (2018), 12 Mujeres clave en la cocina mexicana. Recuperado el 02 de marzo de 2019, de <https://www.animalgourmet.com/2019/03/08/10-mujeres-clave-en-la-cocina-mexicana/>
- Salgado, Ana Cecilia. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. *Liberabit*, 13(13), 71-78. Recuperado en 22 de marzo de 2019, de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1729-48272007000100009&lng=es&tIng=es.
- Solis, M (2019), citado por Marajofsky, L (2019) en <https://www.lanacion.com.ar/2213561-mujeres-alta-cocina-por-que-mundo-gastronomico>
- World's 50 best (2017). Recuperado el 04 de enero de 2019, de <https://www.theworlds50best.com/>