

Mujeres en la gastronomía

Contenido

Las mujeres en la industria de la gastronomía.

- La gastronomía de la Nueva España...
- La mujeres de humo

El cambio de roles

Mujeres que destacan en La Guía Michelin

- Anne-Sophie Pic
- Karime López
- Elena Arzak
- Emma Bengtsson
- Clare Smyth
- Hélène Darroze
- Dominique Crenn

Textos escritos por mujeres en la investigación gastronómica

- Alicia Gironella
- Margarita Carrillo
- Christina Barros
- Patricia Quintana
- Ana Benítez Muro



Editorial

Coordinación general:

Mariel Ramírez Castillo

Diseño editorial:

Daniel Juárez Taboada

Investigación:



Ana Paula Martínez

Es estudiante de la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana. Actualmente labora como chef ecónoma para Tía Rosa y Svetia, autora de recetas para El Universal y Reforma, también cuenta con su empresa llamada Nanu, pastelería mexicana contemporánea.



María Guzmán

Es estudiante de la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana. Se ha especializado en conocer el mundo del café, el té y la cerveza. Ha realizado prácticas en Cielito Querido y en Hampton Inn & Suites del Centro Histórico.



Elizabeth Hernández

Es estudiante de la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana. Ha realizado prácticas profesionales en el Centro de Exposiciones World Trade Center en el área de pastelería y panadería, en el Hotel Fiesta Inn en el área de ventas.

Para todo lo relacionado con esta publicación favor de dirigirse a contacto@corima.mx

GastromapasMX es un proyecto de difusión de la gastronomía mexicana desarrollado por Córima, una agencia de marketing y comunicación especializada en atender Industrias Creativas.

CÓRIMA
·Marketing y Relaciones Públicas·



Dale click para ir al sitio

GASTRO
MAPAS·MX



GASTRO
MAPAS·MX

Carta editorial



La comida ha sido y seguirá siendo un símbolo increíblemente potente para los seres vivos, no solamente porque es un proceso obligado para conservar la vida sino porque representa de muchas maneras, las relaciones sociales y culturales que nos mantienen unidos en clan, en tribu, en familia. Coincidentemente uno de los recuerdos que más relacionamos con la comida es el de nuestras madres y nuestras abuelas.

Hace algún tiempo un colaborador que teníamos en el equipo de redacción nos invitaba a reflexionar sobre la idea de que quizá no todas las abuelas saben cocinar, o quizá saben hacerlo pero no es algo que disfruten, o peor aún; un escenario en el que a la abuela se le valora solamente como cocinera, como alguien que tiene la obligación de alimentar a toda la familia y "solo eso", que viéndose desde el punto que se vea, no es poca cosa.

Supongo que todos tenemos experiencias diametralmente distintas respecto a la comida y aunque también es cierto que es un lugar común este sentimiento de añoranza de la figura materna invocado mediante un platillo o un aroma, me parece increíblemente importante seguir hablando sobre el papel que tenemos las mujeres en todo ese cúmulo de símbolos, construcciones sociales y cuidado de la vida. En este especial que hemos llamado "Mujeres en la gastronomía" queremos compartir un poco de información sobre la situación de las mujeres en el sector gastronómico mexicano, un breve ensayo sobre las mujeres en la historia de la gastronomía, el cambio de roles y una pequeña lista de mujeres que admiramos.

Quisimos aprovechar la conmemoración del Día Internacional de la Mujer para hablar de esos espacios que hemos ganado, de esas mujeres que nos han inspirado y de esas cifras que aún debemos cambiar. Históricamente las mujeres dedicamos mucho más tiempo a la cocina pero no gozamos del estrellato como grandes chefs, un trabajo doméstico que normalmente no se remunera y una pasión profunda que ha sido el bastión para que la gastronomía mexicana siga haciéndonos muy felices.

Maríel Ramírez

Las mujeres en la historia de la gastronomía.

Las mujeres, a lo largo de la historia, han sido las pioneras y creadoras de la gastronomía, no solo en México sino en todo el mundo. Ellas introdujeron las técnicas y los platillos tradicionales que conforman nuestra cocina actual.



El 8 de marzo es el
Día Internacional de la Mujer.

La alimentación representa un símbolo primordialmente femenino, son las mujeres quienes han estado a cargo de esta tarea desde tiempos remotos. El cuidado de la familia, que es también una tarea tradicionalmente femenina, tiene una fuerte relación con la alimentación, con la salud y con la construcción de símbolos culturales. Así, podríamos decir que la cocina es un centro de poder en donde reinan las mujeres, sin embargo históricamente no se le ha asignado un símbolo de poder sino de sumisión y servilismo, ¿En qué momento se dejó de valorar a la cocina y a la preparación de alimentos como la base fundamental para el desarrollo de las familias y por lo tanto de las sociedades?

En otras palabras, las mujeres se han encargado de alimentar a todos y han tenido la responsabilidad de preparar alimentos siempre, pero no han gozado de la remuneración económica y social que se ha desprendido de esta actividad.

Primero como cocineras tradicionales exaltaron la riqueza de nuestra gastronomía y establecieron las bases de la misma; ahora como chefs ponen en alto a México en el ámbito de la alta cocina con nuevas técnicas y platillos.



La gastronomía de la Nueva España,

se estableció en los conventos, siendo las monjas las responsables de llevar a cabo las actividades culinarias y las autoras de muchos platillos tradicionales mexicanos como el mole y el chile en nogada; y postres como los buñuelos y la capirotada.

Sor Juana Inés de la Cruz, en su "Libro de cocina", plasmó la vida y la culinaria del Convento de San Jerónimo, en donde ella vivió desde 1668. El recetario, consiste en una selección de recetas que reflejan el mestizaje de las técnicas e ingredientes de diversas culturas que formarían lo que hoy en día es la gastronomía de México.



Sor Juana Inés de la Cruz

fue una religiosa jerónima y escritora novohispana, exponente del Siglo de Oro de la literatura en español pero también fue una apasionada historiadora de la cocina conventual. Su principal aportación fue el dar a entender que la cocina es un espacio de experimentación y dentro de su recetario se puede notar el mestizaje de nuestra cocina.

Catalina de Médici

Fue una noble italiana esposa de Enrique II de Francia, fue reina consorte de Francia desde 1547 hasta 1559. No solo pasó a la historia por su personalidad fría y despiadada, sino por ser la primera mujer en revolucionar la cocina francesa y compartir con el mundo gastronómico nuevos utensilios, ingredientes y preparaciones.



Entre sus más grandes aportaciones están el uso del tenedor, la llegada de los helados a Francia, los aspics, pasta hojaldre, pasta en todas sus formas, flanes y la salsa Zabaglione hecha con huevos, azúcar y vino. De igual forma, introdujo a Europa las alcachofas, frijoles, guisantes, lechuga, brócoli, melón, perejil, espinaca, albahaca y el aceite de olivo. También introdujo la costumbre de adornar las mesas de los banquetes con arreglos florales.





Se sabe muy poco del papel de las mujeres en la cocina de los pueblos nativos americanos, por un tema histórico y situacional la gastronomía como hecho público, económico, social y político se importó del Viejo Continente, relegando las técnicas y conocimientos culinarios que ya existían en este lado del mundo.

En la cosmología andina, por ejemplo, la preparación de los ingredientes tiene un profundo significado ritual y estar a cargo del fuego o del fogón -una tarea femenina- no era poca cosa.

Las mujeres de humo.

Un colectivo de cocineras tradicionales totonacas, actualmente se les encuentra en la "Casa de la Cocina Tradicional" el Centro de las Artes Indígenas, fundado en 2012 en El Tajín, Veracruz. Ellas saben que cocinar es un acto de amor, un ritual y la manera de comulgar con los elementos, los ingredientes y lo que la tierra ofrece no solo para saciar el hambre sino también para alimentar el espíritu.

Empezaron siendo 4 y ahora son más de 200, son las encargadas de transmitir la cultura culinaria y ritual de la cocina tradicional del totonacapan, pero también de difundir los valores de la cocina tradicional: respeto por ingredientes, consumo responsable y sostenible, amor por la cocina.



Las mujeres fueron las primeras en combinar ingredientes para preparar una receta, se sabe que fue una sopa la primera receta gastronómica que conocimos como humanidad, siendo las mujeres también las que, por vez primera, domesticaron vegetales y animales pequeños.

El cambio de roles

Lamentablemente, como ya mencionamos en cuanto la cocina se convierte en una actividad económica y social, las mujeres son desplazadas y los hombres se apropian de las cocinas profesionales, dejando invisibilizadas a las mujeres.

En textos y artículos que tratan este tema, encontramos frases que expresan esta problemática:

“La mujer ha sido siempre la encargada de cocinar, para todo el mundo, menos cuando la actividad era pública o se remuneraba.”

(Ayuso, 2018)

El término “chef”, por sí solo, conlleva la figura masculina. Con base en la experiencia de diferentes chefs y cocineras, así como de un estudio realizado a siete chefs de la alta cocina (Haddaji et al., 2017), una de las principales barreras a las que se enfrentan las mujeres en la cocina es que se considera que las mujeres tienen más responsabilidades familiares, como la maternidad, lo que complica su amplio desarrollo en el ámbito de la alta cocina, ya que, según ellos, no son capaces de atender las dos cosas al mismo tiempo, teniendo que elegir entre su vida personal y su vida laboral.



La chef Martha Ortiz expresa:

“Creo que en nuestra cocina sigue habiendo una enorme concesión masculina, como en muchas otras actividades, quiero ser muy puntual en esto: no hay tantas secretarías de estado, no hay tantas mujeres realmente poderosas en nuestro país. [...] A los hombres les siguen costando trabajo las mujeres fuertes, los confunden, no las ubican, no las dibujan, no saben a qué sabe su alma.”

(Martínez et al., 2019)

Desde la creación del Código de Hammurabi en el 1700 A.C. hasta nuestros días, las mujeres han sido relegadas por un sistema predominantemente creado y dirigido por hombres, no es de sorprenderse que aunque sigue siendo cotidiano que las mujeres sean las encargadas de la alimentación, los espacios remunerados y de alto valor social arraigados en esta profesión sigan siendo ocupados por varones.

“En España, de los 195 restaurantes con alguna estrella Michelin solo 18 tienen a una mujer como cocinera: el 9,2 %.”



Mujeres que destacan en **La Guía Michelin**



LA GUÍA
MICHELIN

Anne-Sophie Pic

Chef francesa proveniente de una familia de cocineros. Tomó el mando del restaurante *Maison Pic* en 1997 (después de que su hermano Alain Pic se retirara), sucediendo a su padre Jacques (1932-1992).



Su abuelo André recibió primero las tres estrellas Michelin en 1934, y su padre las conservó por diecinueve años. Por tradición, el restaurante perdió una estrella a la muerte de su padre Jacques, sin embargo, Anne-Sophie la recuperó en 2007 convirtiéndose en la primera chef femenina francesa en conseguir tres estrellas en 56 años.

También es dueña de otros tres restaurantes: *Restaurant Anne-Sophie* con dos estrellas Michelin, en Suiza; y el *Restaurant Le Dame Pic* con una estrella Michelin, en París y Londres.



GASTRO
MAPAS·MX

Karime López

Chef mexicana, nacida en la Ciudad de México. Cuando tenía 18 años se mudó a París para estudiar arte, sin embargo, descubrió su gusto por la cocina, especialmente por la panadería y bollería francesa. Por lo que se dedicó al estudio de la gastronomía y, a su regreso a México, trabajó con el chef Enrique Olvera en el restaurante Pujol.

El restaurante Gucci Osteria nace de la amistad entre el chef Massimo Bottura y el CEO de la gran firma de moda Gucci, Marco Bizzarri, y Karime es la encargada de este establecimiento desde el 2018.

En el 2019 se convirtió en la primera chef femenina mexicana en ser galardonada con una estrella Michelin para el restaurante Gucci Osteria en la Guía Michelin Italia 2020.



Elena Arzak

Chef española, también proviene de una familia de chefs. Junto con su padre Juan Mari Arzak, dirige el restaurante Arzak, con tres estrellas Michelin.

Tuvo su formación en restaurantes como *La Gavroche*, *Vivarois*, *Louis XV*, *Antica Hosteria di Ponte Cassinetta*, *Pierre Gagniere* y *El Bulli*.



En el año 2010, recibe el Premio Nacional de Gastronomía de parte de la Academia de la Gastronomía Española. Y en 2012, recibe el título de La mejor chef femenina del mundo Veuve Clicquot.

Emma Bengtsson



Chef originaria de Suiza y encargada del restaurante Aquavit en Nueva York con dos estrellas Michelin. Durante su crecimiento profesional, se desarrolló en todas

las áreas de un restaurante en el Hotel Stockholm's y el Restaurant School. Después trabajó cuatro años en Edsbacka Krog, el único restaurante con dos estrellas Michelin en ese tiempo.

En el año 2010, debutó como chef pastelera en el restaurante Aquavit, y en el 2014 se convirtió en chef ejecutiva del mismo.



Clare Smyth

Es una chef británica, quien apenas el año pasado se convirtió en la primera mujer británica en conseguir tres estrellas Michelin con su restaurante Core.

Trabajó en el Restaurante Gordon Ramsey (con tres estrellas Michelin) de Londres en el año 2002 como Chef Junior, en donde logró mantener las estrellas Michelin del establecimiento durante su dirección. En el 2018, fue nombrada Mejor Chef Femenina del Mundo en los premios de *The World's 50 Best Restaurants*.



Hélène Darroze

Chef francesa, originaria de una familia de cocineros, sus padres dirigían el restaurante Chez Darroze, el cual ostentaba una estrella Michelin. Ella se adentró al mundo gastronómico al principio por el área administrativa y empezó a trabajar en el restaurante Louis XV del ilustre Alain Ducasse, poniendo en práctica sus estudios administrativos. Ahí, el chef Ducasse la incitó a probarse detrás de los fogones, lo que cambió el rumbo de su vida.

Además, el personaje de Collete de la película animada Ratatouille estuvo inspirado en ella.

Actualmente es dueña de tres restaurantes: Hélène Darroze, en Londres, con tres estrellas Michelin; el restaurante Marsan, en Francia, con dos estrellas Michelin; y Jòia, en París, con la distinción de *The MICHELIN Plate*.



Dominique Crenn



Chef de origen marroquí, sin embargo creció en Versailles, Francia, por lo que se considera francesa. Se mudó a San Francisco a finales de los 80.

Su trabajo comienza a destacar en el año 2009, cuando ganó su primera estrella Michelin para el restaurante Luce. Después en 2011 abrió su restaurante *Atelier Crenn*, en el cual ofrece un concepto nuevo de la cocina francesa al que ella llama "Poetic Culinaria".

En 2016 fue nombrada Mejor Chef Femenina del Mundo en los premios de *The World's 50 Best Restaurants*, y en 2018 se convirtió en la primera chef mujer en conseguir tres estrellas Michelin en Estados Unidos. También es dueña del establecimiento *Bar Crenn*, con una estrella Michelin.

Textos escritos por mujeres en la investigación gastronómica



Alicia Gironella

Chef, maestra e investigadora mexicana, ha escrito libros para la editorial Larousse como "El gran libro de la cocina mexicana", "Epazote y molcajete: productos y técnicas", "Cocina mexicana para el mundo: saberes y sabores".

Margarita Carrillo

Chef, escritora y conferencista mexicana, autora del libro "The Cookbook" el cual ofrece más de 650 recetas, también ha escrito libros y artículos gastronómicos como "Tamales y atoles mexicanos", "Mexiko : das Kochbuch".



Christina Barros



Investigadora, escritora y maestra mexicana, ha escrito libros como "La cocina prehispánica y colonial", "Itacate: la sorprendente comida mexicana", "El maravilloso nopal y sus propiedades".

Patricia Quintana

Fue una chef, escritora, profesora, conferencista e investigadora. Colaboró en diversos programas de televisión y escribió artículos de cocina para varios diarios y revistas del país y del extranjero. Autora de libros como "Mulli, el libro de los moles", "La cocina es juego", "El festín de Mictlán" y "Polvo de Jade".



Ana Benítez Muro



Fue una chef, profesora e investigadora mexicana, se dedicó a investigar cada región de la República Mexicana. Sus obras suman 17 libros, entre los que se encuentran "Dulces Hábitos", "Un bocado para los ángeles" y "Sor Juana en la Cocina".

Referencias y Fuentes consultadas:

- Carbajal, R. D., & Valdés, A. S. (2020). El papel de las mujeres en el turismo y la gastronomía: *Historia, retos y perspectivas (Primera). Río Subterráneo.*
- Ayuso, M. (2018, marzo 8). De Mesopotamia a la Guía Michelin: La historia de las mujeres en la cocina es la historia del machismo. Directo al Paladar. <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>
- Haddaji, M., Albors-Garrigós, J., & García-Segovia, P. (2017). Women Chefs' Access Barriers to Michelin Stars: A Case-Study Based Approach. *Journal of Culinary Science & Technology*, 15(4), 320–338. <https://doi.org/10.1080/15428052.2017.1289133>
- Martínez, M., León, A., Martínez, I., & Flores, E. (2019, julio 3). Martha Ortiz, el lado feminista de la cocina mexicana de vanguardia. *Claustronomía*. <https://www.elclaustro.edu.mx/claustronomia/index.php/investigacion/item/193-martha-ortiz-el-lado-feminista-de-la-cocina-mexicana-de-vanguardia>

Referencias y Fuentes consultadas:

- Michelin Guide Digital, MICHELIN GUIDE Global, <https://guide.michelin.com/en>
- MICHELIN Guide Digital NYC, Michelin Guide, "10 Chefs to Celebrate This International Women's Day", <https://guide.michelin.com/en/article/features/chefs-international-womens-day>
- Expo Gourmet magazine, "Anne-Sophie Pic", <https://gourmet.expob2b.es/es/n-/16795/annesophie-pic>
- Expo Gourmet magazine, "Elena Arzak", <https://gourmet.expob2b.es/es/n-/14648/elena-arzak>
- The Best Chef, "Emma Bengtsson", <https://thebestchefawards.com/areatalks20/emma-bengtsson/>
- Ribera, Enric, Caníbales, "Gordon Ramsay se equivocó con el pronóstico de fracaso de Clare Smyth", <https://www.7canibales.com/opinion/clare-smyth/>
- Saner, Emine, The Guardian, "Clare Smyth, UK's first female three-star Michelin winner: It's been unbelievably stressful", <https://www.theguardian.com/food/2021/jan/29/clare-smyth-uks-first-female-three-star-michelin-winner-its-been-unbelievably-stressful>

Referencias y Fuentes consultadas:

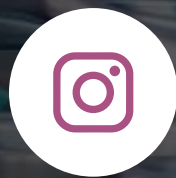
- Lagalla, Michele, Cocina y vino, "Hélène Darroze, inspiración de la cocina francesa",
<https://www.cocinayvino.com/mundo-gourmet/personalidades/helene-darroze-francesa/>
- Animal Gourmet, "Dominique Crenn: una chefe que integra arte, familia y gastronomía",
<https://www.animalgourmet.com/2018/12/06/dominique-crenn-integra-arte-familia-gastronomia/>
- Animal Gourmet, "Karime López, la primera mexicana galardonada con una estrella Michelin en Italia",
<https://www.animalgourmet.com/2019/11/12/karime-lopez-primer-mexicana-estrella-michelin/>
- Gucci, "Gucci Osteria da Massimo Bottura", <https://www.gucci.com/es/es/store/osteria-bottura>
- Durán Ávila, Adriana, Historia y sabor de la Gastronomía mexicana,
"En memoria de la chef Ana Benítez Muro",
<https://aduranmx.blogspot.com/2017/06/en-memoria-de-la-chef-ana-benitez-muro.html>

Mujeres en la gastronomía

Dale click para ir al sitio



Gastromapas sito web



@gastromapasmx



contacto@corima.mx

GASTRO 
MAPAS·MX

