

Ocio

El origen femenino de la cocina

REDACCIÓN

10/03/2017 16:28 | Actualizado a 10/03/2017 17:12

Pilar Salas

Madrid, 10 mar (EFEAGRO).- "Los hombres asan y las mujeres cuecen", dijo Lévi-Strauss, porque aunque fueron ellos los que se acercaron por primera vez al fuego, ellas evolucionaron la cocina ejerciendo como guisanderas. Por ello y por transmitir el legado culinario han sido homenajeadas hoy en Madrid.

Ha sido un agradecimiento a través de cocineras profesionales que aprendieron de sus madres y han metido el gusanillo de la profesión a sus hijos, pero también a todas aquellas mujeres que, generación tras generación, en épocas de bonanza económica y de carestía, han alimentado a sus familias de la mejor manera que han sabido.

Tampoco ha faltado cierto tono reivindicativo en cuanto a la visibilidad de la mujer en la cocina, la dificultad para la conciliación familiar con los interminables horarios de la hostelería y el mayor esfuerzo que, al igual que en otros puestos de trabajo, se exige muchas veces a las mujeres para ser valoradas.

La Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (Acyre) ha contado con la complicidad del Ayuntamiento para organizar hoy en el mercado municipal Antón Martín este homenaje, que se ha particularizado en Adela Besteiro, cocinera y propietaria del restaurante Casa Hortensia de la capital.

Llegada desde su Galicia natal sin conocimientos culinarios, fue la anterior dueña del restaurante, Hortensia Hernández, quien la "amadrinó" en los fogones, legándole recetas como la de su reputada fabada, que, para regocijo de la clientela habitual y de la futura, continuará sirviéndose por muchos años ya que Adela se la ha transmitido a su vez a su hija, Anabel Núñez.

Ambas han compartido su experiencia ante un público eminentemente femenino. Adela Basteiro ha contado cómo su propio padrino le negó un puesto en la cocina de su restaurante por ser mujer, cómo fue despedida de otro local por casarse o cómo crió a su hijo en el patio de Casa Hortensia mientras trabajaba.

Muchas dificultades que venció porque tenía claro que cuando salió de Galicia era "para hacer algo en Madrid". "Me abrí camino entre hombres, porque entonces las mujeres en los restaurantes sólo estaban para limpiar. Yo tuve la suerte de ser propietaria desde bastante pronto", ha recordado Basteiro, quien ha reconocido que su mentora, a la que le debe su prestigio, "nunca fue remunerada como se merecía".

Pese a haber transcurrido bastantes décadas, cuando su hija Anabel Muñoz entró como meritoria en "un restaurante con estrella Michelin" del que no quiso decir el nombre tras estudiar en una escuela de hostelería era la única mujer en la cocina y le preguntaban si había ido a "jugar a las cocinitas". Tuvo que ganarse el respeto de sus compañeros a pulso.

Mientras su madre explicaba que el trabajo le ha impedido tener más tiempo libre para disfrutar con sus hijos, Anabel ha alabado el tesón de las "madres luchadoras", pero ha reconocido que son los niños quienes sufren los efectos de esas estresantes vidas laborales, más aún en festivos y fines de semana.

En este aspecto, las cocineras han reclamado a las Administraciones acciones para conseguir conciliar el trabajo con la vida familiar, tanto para ellas como para sus colegas masculinos.

"Todavía falta mucho para la igualdad, sobre todo en el mundo de la cocina. Pese a que, como dice mi madre, detrás de un buen cocinero hay una gran mujer; en su caso fue Hortensia y en el mío, ella", ha expuesto la joven cocinera.

También han participado otros ejemplos del papel de la mujer como transmisora de conocimientos culinarios durante siglos. Como María Jiménez, cocinera y profesora de El Alambique, la primera escuela de cocina de Madrid que fundó su madre, Clara González de Amezua, Premio Nacional de Gastronomía por su pionera labor formativa.

También Mirian Hernández, cocinera de La Casa del Pregonero, Chinchón, que abandonó su carrera para dedicarse al negocio familiar junto a su hermano, y que ha recordado hoy, emocionada, los aromas y sabores que inundaron su infancia gracias a su madre y a su abuela.

Rebeca Hernández, cocinera y propietaria de La Berenjena, que acaba de abrir su segundo local en Madrid, y concursante de la segunda edición de "Top Chef" aprendió de su madre a cocinar para valerse por sí misma, pero su principal legado fue el sentimiento de lucha y competición para alcanzar metas, ha recordado.

La presidenta de Acyre y chef ejecutiva del Grupo SABOReat, recibió en cambio el legado culinario de su padre, aunque también de su abuela materna, y ha anunciado más ediciones este año de estas "Jornadas Secretos de Cocina" para luchar por la visibilidad de las cocineras. EFEAGRO

ps/msr/lc