

# Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía

Casino de Salamanca-Palacio de Figueroa-

28 de Enero de 2022



-Discurso de ingreso-

***Gastronomía: del Blanco a la Brecha  
de género.***

María Dolores Calvo Sánchez  
Letra "B"

**B**uenos días!, con la venia

Ilustre Sr. Presidente de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, Presidente la muy Ilustre Academia de Gastronomía de Salamanca, Ilustres académicos de ámbito autonómico y salmantino, autoridades, simpatizantes y seguidores de la academia, señoras y señores

**B**ien nacido es el ser agradecido, venimos afirmando por estas tierras Castellano

Leonesas, permítanme pues, que mis primeras palabras sean de agradecimiento por orden cronológico, a la Academia de Gastronomía de Salamanca y en él y por todos sus miembros a su Presidente Ilmo. Sr. D. Alfredo Martin Cubas, por haber depositado en mí la confianza y el honor de proponerme y aceptarme, primero como miembro de letra de la Academia de Gastronomía de Salamanca, después como Vicepresidenta segunda y unos cuantos años más tarde en 2019 fui propuesta como Académica de número a la Academia Castellana y Leonesa, bajo la aceptación preceptiva de la Junta General, que Preside Ilm. Sr. D. Julio Valles Rojo, también fundador, con la connotación relevante de ser yo una de las pocas académicas<sup>1</sup>, créanme que me siento profundamente orgullosa de poder pertenecer a estas instituciones y vaya por adelantado mi serio compromiso público de seguir investigando, defendiendo, enseñando y promoviendo la gastronomía en general, la castellana leonesa y la salmantina en particular, cuidando de la pureza de su tradición y propiciando la innovación como fuente esencial de futuro, desde mis letras “**b**” en Salamanca y “**B**” en Castilla y León, compromiso que adquiero de forma voluntaria y que rezuma una inmensa lealtad y respeto.

**B**uscando la palabra *Gastronomía*, detectamos que para unos significa, fomento y

desarrollo de la investigación, difusión de ciencia, arte, destreza, maestría, industria, economía, trabajo, turismo, para otros desde necesidad fisiológica a fuente de salud, placer, felicidad, pasando por celebración, reunión, bulla, algarada, diversión... y todos tienen razón. Si sumáramos todos los elementos tendremos como resultado: cultura, en cuanto es un “*conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial,...*”, y si le sumamos el término “*popular*”, hablamos de “*conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de*

---

<sup>1</sup> Calvo Sánchez, M.D. *El techo de cristal en la gastronomía española (2015)*, Boletín nº 29 de 15 de mayo, Academia de Gastronomía de Salamanca, El arte en la mesa. Portada.

*un pueblo*”<sup>2</sup>, quedémonos pues, en que ya sea tomada en serio o en broma, estaremos hablando de cultura gastronómica y por ello, esa deberá estar siempre tutelada por las Administraciones públicas, máxime en un estado democrático y de derecho como el nuestro y siendo la Academia a tenor del Acuerdo 34/2019 de 23 de mayo de la Consejería de Cultura y Turismo del Gobierno de Castilla y León, una Corporación de Derecho Público<sup>3</sup>, entendiéndose por tal, una entidad autónoma, que goza de personalidad jurídica propia, que representa los intereses de un cierto sector social de la gastronomía ante los Poderes Públicos y desempeñan funciones públicas de ordenación de este sector.

**B**asándonos en la doctrina, la Gastronomía es el estudio de la relación del hombre con

su alimentación y su medio ambiente o entorno, cuyo gen se cifra en la “*domesticación del fuego*”<sup>4</sup>. El gastrónomo-a, es el profesional que se encarga de esta ciencia, como lo hiciera Julio Camba<sup>5</sup>, Álvaro Cunqueiro<sup>6</sup>, Néstor Lujan<sup>7</sup> o el mismo Doménech Puigercos<sup>8</sup>, sin duda referentes doctrinales pioneros en la materia. A menudo se piensa erróneamente que el término “*gastronomía*” únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero-a es un gastrónomo-a y sí podemos afirmar, sin temor a equivocarnos, que la gastronomía es multidisciplinar y estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida<sup>9</sup>, y la cocina como base del desarrollo de las civilizaciones y del nacimiento de la cultura.

**B**eneficiosa evolución está teniendo el mundo de la gastronomía y su formalización a

través de instituciones, centros y asociaciones con reconocimiento legal, institucional y social, bajo el paraguas de la cultura, dando pasos certeros, serios y rigurosos, verdadera antesala de éxito y de buen futuro. Así, esta Academia de Gastronomía de C y L, crea sus estatutos y su publicación preceptiva en BOCYL en 2019<sup>10</sup>, hallándose volcados en

---

<sup>2</sup> Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española

<sup>3</sup> BOCYL de 28 de mayo de 2019, Consejería de Cultura y Turismo, Acuerdo 34/2019, de 23 de mayo, de la Junta de Castilla y León, por el que se crea la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y se aprueban sus estatutos, Pág. 26692.

<sup>4</sup> Nestor Lujan, “*Historia de la gastronomía*”, pág. 15 (2019)

<sup>5</sup> Julio Camba (1929) “*La casa de Lúculo o el arte de comer*”

<sup>6</sup> Alvaro Cunqueiro (1969) “*La cocina cristiana de occidente*”

<sup>7</sup> Nestor Lujan “*Historia de la Gastronomía*”, edit. Debate, 2019

<sup>8</sup> Conocido como el patriarca de los cocineros, destaca su libro “*cocina de recursos: deseo mi comida*” (2011)

<sup>9</sup> Basado en enciclopedias, a la voz “*gastronomía*”(2/05/2021)

<sup>10</sup> Opus cit. 3

estos momentos en la elaboración de un reglamento interno, el funcionamiento de comisiones de trabajo y en fechas próximas y siempre que se apruebe en Junta General, y ahí va mi propuesta personal... a la que hoy me comprometo, la elaboración de un Código Ético, como respuesta a una estructura bien conformada de ámbito nacional, donde el buen comportamiento resulta imprescindible para la consecución de sus objetivos, a través del recto proceder de sus académicos.<sup>11</sup>

**B**ase evolutiva también descubrimos en la gastronomía desde el placer sensorial de

unos cuantos privilegiados, a una de las actividades más relevantes del ser humano, convirtiéndose en una disciplina consagrada y formalizada a través del estudio y el fomento de la investigación, desde el agricultor al chef, del industrial al académico, con un objetivo común: comida sana, saludable y satisfactoria, “*La gente comerá lo que debe, si le gusta*”<sup>12</sup> defendía Grande Covián, incuestionable su afirmación, como lo es uno de los consejos clásicos más que interesantes que revela Cervantes a través de Don Quijote a su escudero, antes de partir éste como gobernador<sup>13</sup>: “*Sancho come poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago; sé templado en el beber considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra(...)*”<sup>14</sup>, cuanta sabiduría encierran ambos párrafos, solo comparables a los diez consejos de la EUFIC<sup>15</sup> cuando nos dicen: coma alimentos variados, ricos en hidratos de carbono, mucha fruta y verdura, raciones moderadas, coma regularmente, muévase, haga los cambios gradualmente, mantenga el peso saludable, bebiendo mucho líquido. Fíjense que aconsejan beber mucho *líquido* al día. Hay un nefrólogo en la sala<sup>16</sup> que un paciente le insistía que le repitiera a su señora esa prescripción. Escucha bien mujer “*líquido eh! y que ronde los dos litros*”... el desenlace lo pueden adivinar, no deben de olvidar que el vino, el cava, la ginebra y el whisky, cerveza<sup>17</sup> también gozan del estado líquido. Lo que es innegable son los efectos positivos que sobre la salud produce la ingesta *moderada*,<sup>18</sup> amén de la incuestionable fuente de riqueza que representa su industrialización y turismo (economía, empleo, etc.) y de la idiosincrasia que da a la marca España, pensemos que como nuestro emblemático Lazarillo de

<sup>11</sup> Por todas: Universidad Rey Juan Carlos de Madrid. [https://www.magic-edu.es/?gclid=Cj0KCQiAvqGcBhCJARIsAFQ5ke4wplHfkvW3DkvyfT-qbAi\\_39K8SxHeN8vESnQUvpDslvKyCisBUT8aAodWEALw\\_wcB](https://www.magic-edu.es/?gclid=Cj0KCQiAvqGcBhCJARIsAFQ5ke4wplHfkvW3DkvyfT-qbAi_39K8SxHeN8vESnQUvpDslvKyCisBUT8aAodWEALw_wcB). Francisco de Vitoria-Madrid- Euskadi. Se ha elaborado un Código deontológico profesional (2022)

<sup>12</sup> Frase emblemática de Francisco Grande Covián, fue un médico e investigador español. Su trabajo principal fue en el área de nutrición y bioquímica, siendo fundador y primer presidente de la Sociedad Española de Nutrición

<sup>13</sup> [http://www.juntadeandalucia.es/averroes/quijote/contenidos/comida\\_quijote.htm](http://www.juntadeandalucia.es/averroes/quijote/contenidos/comida_quijote.htm) (8/05/2015)

<sup>14</sup> Cervantes Saavedra, M. (1605) “*Don Quijote de la Mancha*”, Cap. 43, II parte.

<sup>15</sup> The European Food Information Council . [http://www.eufic.org/article/es/expid/10-consejos-alimentacion-saludable/\(8/05/2015\)](http://www.eufic.org/article/es/expid/10-consejos-alimentacion-saludable/(8/05/2015))

<sup>16</sup> Dr. Aniceto Martin Castro. Internista-Nefrólogo y Coordinador de Trasplantes de Salamanca

<sup>17</sup> [http://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/efectos-del-vino-sobre-la-salud-6447\(8/05/2021\)](http://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/efectos-del-vino-sobre-la-salud-6447(8/05/2021))

<sup>18</sup> “*moderado*” es un concepto que definiríamos en derecho como jurídicamente indeterminado.

Tormes dijera “... *por malo que sea, que no tenga alguna cosa buena, mayormente que los gustos no son todos unos, mas lo que uno no come, otro se pierde por ello*”<sup>19</sup>,

**B**ebiendo Pedro Moularne Michelena,<sup>20</sup> solía decir “*sin vino no hay cocina, pero sin cocina no hay salvación, ni en este mundo ni en el otro*”, y ¿quién quiere condenarse?<sup>21</sup>... El escritor gallego Cunqueiro<sup>22</sup>, bebiendo un ribeiro, gozaba de imaginar a un Duque de Berry en una galería comiendo una liebre que nunca cazó, o a un Santo bretón degustando el *muscadet* que nunca vendimió, o al Conde Duque de Olivares probando el rico gazpacho yendo hacia Doñana con el fatuo Felipe IV, sin tocar un tomate, o a unos Canónigos tarraconenses en una merendola de *popet*. Nuestro reconocimiento aquí, a todos los que lo hacen posible la cocina y en especial a los productores locales y su enorme esfuerzo y sacrificio.

**B**aluarte cultural representa no solo la bebida, sino también la cocina, ya que es

donde las personas civilizadas, desde Platón a Marañón, los que construyeron catedrales, fundaron universidades, batallaron cruzadas e inventaron el soneto y la penicilina y el derecho y la banda ancha, han puesto más imaginación en la cocina, que en el amor o en la guerra<sup>23</sup>, sin duda representa todo lo que afirma nuestro vallisoletano el Padre Gracián<sup>24</sup>, que no rechazaba los Cariñena, pese a su delicado estomago cuando advertía, “*la cólera natural del español exige libertad de palabra*”, analógicamente el jovencísimo y trasgresor chef David Muñoz<sup>25</sup>, dice: “*en la cocina hoy día se respira libertad*”, que tranquila me quedo amigos, porque guisar con cólera se me antoja ingrato, desagradable, calamitoso e incluso puede llegar a ser contagioso. En mi pueblo natal Alcañices (Zamora), pasó algo más prosaico pero real, una feliz niña ante la pregunta del Sr. Obispo el día de su Confirmación, cual había sido el día más feliz de su vida, ejerciendo su ingenuidad, contestó: el día de la matanza!!!, causando entre los presentes estupefacción, pues estaba pactado que debía decir, el día de la primera comunión. Fiesta gastronómica de interés turístico representa la matanza hoy, pero

---

<sup>19</sup> Libro de Lazarillo de Tormes, Anónimo. [https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/la-vida-de-lazarillo-de-tormes-y-de-sus-fortunas-y-adversidades--0/html/fedb2f54-82b1-11df-acc7-002185ce6064\\_2.html](https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/la-vida-de-lazarillo-de-tormes-y-de-sus-fortunas-y-adversidades--0/html/fedb2f54-82b1-11df-acc7-002185ce6064_2.html) ( 8/1/2023)

<sup>20</sup> Pedro Moularne Michelena (1988-1955), uno de los autores del himno cara al sol, cuso las carreras de Medicina, Letras e Historia en la Universidad de Valladolid, aunque se distinguió por ser periodista.

<sup>21</sup> Cunqueiro, Álvaro,(1981)”*La Cocina Cristiana de Occidente*”, Edit.Fabula Tus Quets, pág. 13

<sup>22</sup> Álvaro Cunqueiro (1911-1981), uno de los más grandes escritores del S.XX, novelista, articulista y director del Faro de Vigo.

<sup>23</sup> Opus cit. modificado, pág.11

<sup>24</sup> Diego Gracián de Alderete fue un humanista español (1510-1600)

<sup>25</sup> Chef del restaurant DiverXo, con 25 años es reconocido como uno de los mejores junto a Arzak, Azurmendi, Martín Berasategui, Dacosta, Ruscalleda, hermanas Rexach... en 2022, ha sido nombrado mejor cocinero del mundo.

cuando ocurrió la anécdota por los años 60, todos sabemos que significaba mucho más a nivel familiar. Mi reconocimiento aquí y ahora a la denominación Guijuelo y a la familias Blázquez, Marcial, Carrasco y de Juan Manuel<sup>26</sup>, por su esencial contribución a la causa. Y mi pésame más sincero hacia el actor Orlando Bloom por mostrar su fobia a los cerdos, como magistralmente nos desvela en una de sus muchas publicaciones el Prof. José Ramón Alonso<sup>27</sup>, no quiero influir en ustedes, pero también nos descubre que Alfred Hitchcock tenía fobia a los huevos, ¡pobres ellos! ... con la clara de huevo cocinado y su color blanco me quedo, ya que

**B**lanco es el color representativo de la Gastronomía y no es en vano... blancos son

los 4 productos básicos de la cocina: sal, azúcar, harina, arroz<sup>28</sup>, aunque hay claras advertencias sobre ellos, como poco saludables cuando se toman en exceso y refinados, incuestionable no obstante, es su utilización. El color blanco nos ayuda a multiplicar la luz en el espacio, generando una mayor sensación de claridad, está considerado el color de la pureza y la perfección, es neutro, es el color que escogen la gran mayoría de novias al contraer matrimonio, así como el color de las batas de los sanitarios, que ayudan a transmitir seguridad y paz, y de nuestros los cocineros y camareros, con significado a tenor de diccionarios<sup>29</sup>: de higiénico, limpieza, reconfortante, claridad, sofisticación, pureza, inocencia, simplicidad, eficiencia, esperanza, individualismo, idealismo, optimismo. Vestirte de blanco puede levantarles el ánimo a las personas que tienes enfrente y fomentarles confianza. También da la impresión al resto de que estás plenamente fresco y muy tranquilo. El blanco hace referencia a la paz, el bien y la honradez. Si te gusta el blanco eres una persona sensible y perfeccionista, con una gran capacidad para analizar y resolver las complicaciones del día a día, y además...

---

<sup>26</sup> Denominado el mejor jamón de España 2021 [www.jamonesjuanmanuel.com](http://www.jamonesjuanmanuel.com)

<sup>27</sup> Alonso Peña, J.R. (2013) *"El escritor que no sabía leer y otras historias de la neurociencia"*, edit. Guadalmazán.

<sup>28</sup> Estos alimentos en realidad no son venenosos, ya que no son tóxicos ni suponen un riesgo inminente para nuestra vida, sino que se trata de **sustancias poco saludables**. No aportan ningún tipo de nutriente, vitamina, mineral, proteína ni fibra de los que nuestro organismo necesita, por lo que su calidad nutricional es mucho menor que la del alimento de origen. Todos estos **venenos blancos** tienen algo en común: son sustancias de **color blanco**, su **consumo** es **habitual**, han sido sometidas a un proceso de **refinado** y sobre ellas hay decenas de estudios que avalan que consumidas en exceso pueden causar numerosos **problemas de salud**. <https://www.noticiasdenavarra.com/salud/2022/10/28/cuatro-venenos-blancos-tienes-cocina-6171392.html> (6-12-2022)

<sup>29</sup> Diccionarios: RAE, Moliner, Pons, Collins Dictionary.

**B**rillante blanco suele ser también el mantel, del que magistralmente se referirá más

tarde a buen seguro la Ilma Sra. Dña. Eugenia Bueno<sup>30</sup> y el uniforme tradicional de nuestros profesionales como hemos dicho, compartimos con Ana Pérez de Arlucena cuando así lo afirma, argumentando que la pulcritud es un ingrediente fundamental en la cocina. Karlos Arguiñano, siempre afán por el orden y la higiene es un entrañable resabio de su carrera en los fogones profesionales donde imperan estrictas normas respecto al aseo tanto de utensilios como de personas, es uno de los pocos chefs que a día de hoy siguen luciendo gorro alto de cocina y blanquísimo conjunto de chaquetilla y delantal, un uniforme corporativo que todos identificamos como traje de cocinero a pesar de que durante las últimas décadas haya ido perdiendo lustre(...), No es casualidad que esos mismos años (de rigor blanco) coincidan con los del éxito de Auguste Escoffier (1846-1935)<sup>31</sup>, defensor acérrimo de la pulcritud asociada a la moralidad, Para él, el gorro recto y alto y el traje de color blanco inmaculado eran símbolos no solo de limpieza y orden, sino de rectitud moral, cuya misión era inspirar confianza en el establecimiento y en la conducta de sus empleados<sup>32</sup>. Pero no todo es blanco, ya quisiéramos!, hay en nuestro ámbito de estudio tonalidades grises, permítanme que sobre el gran mosaico que para mí es la gastronomía, añada unas cuantas teselas más, que le dan una luz especial de realidad, fragmentos conformando por personas, circunstancias, vivencias, ideas, principios y valores... que unidos al estudio, a la profesionalización, hacen que aparezca un dibujo subjetivo que a mí se me antoja, tiene forma de mujer y por ende reivindicativo, creativo y siempre perfectible, debiéndonos acercarnos a la gris...

**B**recha de género, o distancia entre mujeres y hombres respecto a un mismo

indicador, reflejo de la desigualdad existente entre los sexos respecto a las oportunidades de acceso y control de recursos económicos, sociales, culturales y políticos<sup>33</sup>, sumándose a la también conocida expresión “*techo de cristal*”, término acuñado por la prestigiosa revista estadounidense Wall Street Journal (1986), que refería de manera impecable la discriminación que por razón de sexo sufrimos las mujeres en el ámbito laboral u organizacional, por el mero hecho de ser eso, mujer.

---

<sup>30</sup> María Eugenia Bueno Pastor, presentación del discurso de entrada a la academia CyL, con el título “Proscenio de la gastronomía”

<sup>31</sup> Padre de la gastronomía francesa moderna y creador de la brigada de cocina como método de reparto del trabajo. Además de racionalizar la distribución de tareas, defendió siempre el mérito artístico de la profesión y promovió la creación de equipos altamente capacitados, compuestos por trabajadores de experiencia y conducta intachables.

<sup>32</sup> Pérez de Arlucena, A. *Blanco y radiante va el cocinero*, <https://www.laverdad.es/gastronomia/blanco-radiante-cocinero-20220219004258-ntvo.html>. (1-12-2022).

<sup>33</sup> [google.es/search?q=brecha+de+genero&ei=VSGPY7y5EoOkIwSq2YWYAw&oq=Brecha&gs\\_lcp=\(4-12-2022\)](https://www.google.es/search?q=brecha+de+genero&ei=VSGPY7y5EoOkIwSq2YWYAw&oq=Brecha&gs_lcp=(4-12-2022))

**B**alance negativo detectamos ante la limitación velada del reconocimiento y ascenso

laboral al sexo acuñado socialmente como débil, respondiendo a un conjunto de expectativas, actitudes o valoraciones latentes, que hacen barrera ante la existencia de mujeres altamente cualificadas, que no gozan del nivel o prestigio que claramente tendrían, si de hombres se tratara. La gastronomía, no es ajeno a esta *brecha-techo de cristal*, cuantitativamente en gastronomía viene avalada esta afirmación cuando nos adentramos en el reconocimiento socio-laboral que puede representar la obtención de las estrellas Michelin, vemos como año tras año consiguen las afamadas estrellas chef masculinos<sup>34</sup>, trece mujeres en 80 años de guía han obtenido las tres estrellas<sup>35</sup>, entre ellas, las distinguidas hermanas Paquita y Lolita Rexach<sup>36</sup>, que declaran “*Las mujeres hemos introducido la cocina tradicional y familiar en la alta gastronomía española con grandes resultado*”, debiendo destacar ante todas a Carne Ruscallea, que ostenta el top con 7 estrellas<sup>37</sup>, ¡Como me gusta la Ruscallea!, mujer singular sin duda, autodidacta y vanguardista, pero siempre cerca de la tradición culinaria mediterránea, no se considera una chef que cree tendencia, como podrían ser sus vecinos catalanes El Celler de Can Roca o el reaparecido El Bulli, a los que ella llama las “*rocadas*” o “*adrianadas*”, más bien define su cocina como alegre, atractiva, con un alto componente cultural de su tierra, mostrado su arte en los productos que trata entre sus fogones, coincidiendo hoy con la Declaración de las Academias de Gastronomía en defensa del producto, la salud y la educación<sup>38</sup> y como no citar con especial orgullo a las castellano leonesas Yolanda León y Rocío Parra, también con estrella.

**B**ravo por todas ellas!, aunque no deja de resultar paradójico, que siendo terreno

eminentemente reservado a las mujeres a lo largo de la historia, cuando toca colgarse medallas, surjan los prominentes chefs masculinos, que solo dejan espacio para la mujer en puestos auxiliares, aunque como bien sabemos todos, el origen de su ciencia y de su arte, se encuentre mayoritariamente en patronas-madres-abuelas. Que diría hoy Nicolasa Pradera?<sup>39</sup>, eminente cocinera vasca que publicara un best-seller en 1933, “*La Cocina de Nicolasa*” y donde su restaurante, fuera referente de la Belle Époque de Donostia, esa buena mujer que con su arte consiguió que el mismísimo Gregorio

---

<sup>34</sup> Estrellas Michelin 2022: 3\* para los Hermanos Torres, y para el Atrio; 2\* para Deessa, Pepe Viera, Rincón de Juan Carlos; y 1\* para 34 establecimientos y al joven talento Cristóbal Muñoz .

<sup>35</sup> <https://www.directoalpaladar.com/chefs/estas-13-unicas-mujeres-que-han-conseguido-tres-estrellas-michelin-historia-guia> (2019)

<sup>36</sup> (3\* en su restaurant Hispania, de Arenys de Mar)

<sup>37</sup> (5\* en sus restaurant de cataluña y 2\* en Tokio), dato en Guía Michelin(8-1-2023)

<sup>38</sup> <https://diariodegastronomia.com/declaracion-las-academias-gastronomia-defensa-del-producto-la-salud-la-educacion/> (2-12-2022)

<sup>39</sup> Nicolasa Pradera(1870-1959), eminente cocinera vasca que publicara un best-seller en 1933, “*La Cocina de Nicolasa*”



Marañón, la calificara de “*sacerdotisa*” y a su establecimiento como “*verdadero monumento culinario*”, convendrán conmigo que posiblemente diría lo mismo que Ruscalleda hoy.

**B**aste nuestro convencimiento, para que también desde la academia gastronómica,

construyamos una sociedad más igualitaria y por ende más justa, les propongo apostar por una mayor implicación e incorporación de mujeres formadas a esferas “*de poder*”, favoreciendo “*entornos inclusivos*” y donde prime la “*meritocracia*” como elemento esencial, sin estridencia y sin vocerío alguno, solo trabajando. Quiera Dios! que con el auxilio de esta academia, la gastronomía que goza de cualidad femenina, llegara a ser “*más alta*” sin tener que agachar la cabeza, porque ya no exista el ingrato *techo de cristal*.

**B**aluartes para recoger a las mujeres al recinto familiar por otro lado, es el refranero

español al dictar, entre otros: “*la mujer y la sartén en la cocina están bien*”, pero sí reprochable ha sido esto para el reconocimiento y desarrollo intelectual y laboral de la mujer, hemos de agradecer que las mujeres entre fogones, formaran lo que sin duda son los orígenes de nuestra envidiada gastronomía y es de simple justicia su reconocimiento, pues como Francisco de Vitoria nos enseñara desde su cátedra de Prima del estudio salmantino, “*Justicia es la constante y perpetua voluntad de dar a cada uno su derecho*”<sup>40</sup> y estas mujeres tienen el derecho al reconocimiento: desde Eugénie Brazier, Marie Bourgeois, Margaret Powell y muy especialmente desde nuestra Nicolasa Pradera, o Carme Ruscalleda, a nuestras salmantinas, Florencia del Valencia, Ramona del Río de la Plata, Paquita de Paramo, la ya citada Rocío Parra, ...y otras, que sin ser profesionales resultan imprescindibles de citar y reconocer... nuestras madres y abuelas, el olor y sabor de sus guisos, entrañables recuerdos de vida, se aferran a nosotros proporcionándonos un tremendo bienestar. Aunque no siempre eran tan queridas, recordemos que desde el

**B**uenos Aires de Quino, la incomparable Mafalda, recoge ese sentimiento agridulce

que nos posiciona en su viñeta de chantaje emocional y de reproche claro a su madre, cuando diariamente le obligaba a tomar la odiada sopa: “*Porque siempre sopa mamá?, si nosotras nos queremos, si yo siento afecto por ti y tu por mí. Porque arriesgarnos a*

---

<sup>40</sup> De Vitoria Francisco (1535) “La Justicia”, edit. Ténos, clásicos del pensamiento 147, pág. XXI

*que naufrague nuestro afecto?”*<sup>41</sup>, para unos era sopa, para otros pescado o fruta, o el filete de hígado, o ese guiso que se añusgaba imposible de tragar y menos de terminar. ¡No puede quedar nada en el plato!, nos decían, ¡es de muy mala educación!, ¡con la de niños que pasan hambre!, y desde ese trasfondo secreto, en donde solemos trasegar con las verdades más esenciales que conforman nuestra identidad, pensábamos, aunque nunca por respeto lo dijéramos en alto !esto nunca se lo haré yo a mis hijos y menos a mis nietos!, voy finalizando, no sin antes encomendarnos a Santo Tomás de Aquino, al ser hoy su onomástica, patrono de esta Universidad ocho veces centenaria, a la cual orgullosamente pertenezco y también una referente mujer, que siempre ha sido guía de pensamiento, y de la que los académicos tenemos mucho que aprender, me refiero a la ejemplar mujer Dña. Teresa de Cepeda y Ahumada, fémina andariega y revolucionaria poco acorde a lo que se esperaba de una mujer en su tiempo, pero que su obra permanece hoy. Cuentan<sup>42</sup> que el Gran Inquisidor viéndola un día cortar cebolla en su convento de Ávila, pronunciando esa frase emblemática harto conocida, “*mirad que entre los pucheros y las ollas anda Dios*”, no le gustó nada e hizo trasladarla sin dilación a Alba de Tormes. Permítanme que acabe el discurso trasladando yo también el discurso al Ilmo. Sr. Dr. Felipe Hernández Zaballos<sup>43</sup>, que versará sobre Santa Teresa de Jesús, nuestra patrona, pidiéndoles a todos se unan a la letra **B**, con

¡**B**rinkis por una academia **B**lanca y sin **B**recha!

He dicho.

Gracias

<sup>41</sup><http://www.historieteca.com.ar/Mafalda/maftiras5.htm>



<sup>42</sup> [www.parroquiavaldespartera.com/.../S.Teresa-de-Jesús-Obras-completas](http://www.parroquiavaldespartera.com/.../S.Teresa-de-Jesús-Obras-completas) (8/05/2022)

<sup>43</sup> Discurso de entrada en la Académica de CYL “Teresa de Jesús, mujer, religiosa y doctora”( 28-1-2023)