

# ARTÍCULO ESPECIAL



Gaceta Médica de Bilbao. 2015;112(4):219-223

## Misoginia en los fogones

Ricardo Franco-Vicario

*Profesor titular de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea*  
*Secretario general de la Academia de Ciencias Médicas de Bilbao*  
*Miembro de la Real Academia de Medicina del País Vasco*  
*Miembro de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País*  
*Presidente de FIDEC*

Recibido el 21 de octubre de 2015; aceptado el 24 de octubre de 2015

### PALABRAS CLAVE

Nutrición.  
Ciencias de la Alimentación.  
Gastronomía y mujer.

**Resumen:** Conferencia impartida por el profesor Ricardo Franco Vicario en el auditorio del beato hermano Garate de la Universidad de Deusto (Bilbao, Bizkaia), el martes 15 de septiembre, con motivo de la sesión extraordinaria conjunta organizada por la Real Academia de Medicina del País Vasco, la Real Academia Española de Gastronomía, la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación, y la sección de Ciencias de la Alimentación de la Academia de Ciencias Médicas de Bilbao.

© 2015 Academia de Ciencias Médicas de Bilbao. Todos los derechos reservados.

### KEYWORDS

Nutrition.  
Food Sciences.  
Gastronomy and women.

### Misogyny in the kitchen

**Abstract:** Lecture by Professor Ricardo Franco Vicario in the auditorium of Blessed Brother Garate at the University of Deusto (Bilbao, Bizkaia) on Tuesday 15 September, on the occasion of the joint special session organized by the Royal Academy of Medicine of the Basque Country, the Royal Spanish Academy of Gastronomy, the Spanish Academy of Nutrition and Food Sciences, and the section of Food Sciences of the Academy of Medical Sciences of Bilbao.

© 2015 Academia de Ciencias Médicas de Bilbao. All rights reserved.

### GILTZA-HITZAK

Elikadura.  
Elikagaien Zientziak.  
Gastronomia eta emaztea.

### Sukaldean misoginia

**Laburpena:** Ricardo Franco Vicariok Deustoko Unibertsitateko Beato Hermano Garate auditorioan emandako hitzaldia. Konferentziak, irailaren 15 ean burutu zen Euskadiko Mediku Akademia Erreala, Espainiako Gastronomía Akademia Erreala, Espainiako Nutrizio eta Elikadura Zientzien Akademia, eta Bilboko Mediku Zientzien Akademiaren Elikaduraren Saila prestatu zuten baterako ezohiko batzarra zela eta.

© 2015 Academia de Ciencias Médicas de Bilbao. Eskubide guztiak gordeta.

Ilustres Sres. Académicos de la Real Academia Española de Gastronomía, Real Academia de Medicina, Academia de Ciencias Médicas, Academia Española de Nutrición. Distinguido público, arratsalde on guztioi, entzule agurgarriak, buenas tardes a todos.

El poliacadémico y polifacético Dr. Javier Aranceta, persona que me es muy grata, me encomendó hace unos meses la difícil tarea de hablarles a Vds. algo relacionado con la gastronomía; evidentemente se refería a la gastronomía vasca.

Me lo dijo después de una excelente comida en la Sociedad Bilbaina (figura 1), en el momento postprandial que, como todo el mundo sabe, se aprovecha para obtener respuestas afirmativas a cualquier solicitud, debido al aturdimiento mental que provoca un estómago satisfecho y una agradable compañía.

No fui capaz de rogarle que “pasase de mí ese cáliz”.

Y como no supe decir que no, he estado enloquecido este verano tratando de acotar un contenido dentro de este amplio mundo de la alimentación, la nutrición y la gastronomía..., eternos temas que a tanta gente involucran, y que desde comienzos del siglo XX, en este pequeño país que es Euskadi, se ha desarrollado como un fenómeno social y gregario, erigiéndose como un diacrítico más de la identidad de este pueblo, con proyección internacional gracias a apellidos como Arzak, Aduriz, Aizpea Oihaneder, Atxa, Berasategui, Subijana, Arguiñano y un largo etcétera.

Chefs que han elevado la cotización de su profesión alcanzando el Olimpo Universitario con la creación del Basque Culinary Center: la gran facultad de la cocina vasca, de las artes culinarias, la tecnología y la salud.

Como señalaba Manuel Vázquez Montalbán, en el prólogo del libro de Paul Bocuse *La dieta de la buena mesa* (figura 2): “la dietética será una ciencia admirable el día que la controlen los cocineros y no los endocrinólogos”.

Por cierto que Bocuse está dando mucho que hablar últimamente en las redes sociales. Muy recientemente se han corrido rumores de signo contrario sobre este cocinero de fama internacional. Por un lado, se propagó de forma viral su fallecimiento, y a renglón seguido su compromiso matrimonial y próxima paternidad. Vistas así las cosas, de ser ciertas estas noticias, este hombre de 89 años, con graves problemas de columna, y supongo yo que alguna disfunción infra-umbilical, debería de ser nombrado ejemplo de envejecimiento activo. Con su experiencia personal, nos ha demostrado que el sibaritismo y la gastronomía refinada no están reñidos con la salud y la buena figura.

Fue él quien sentenció que la dieta de buena mesa está a favor de la vida.

Pero dejemos aparcada la gastronomía, de la cual Vds. saben infinitamente más que yo y me pueden dar —nunca mejor dicho—, “sopas con honda”. Admiremos y recordemos con cariño a todos los estudiosos de la historia de la alimentación humana y a todos los prestigiosos oficiantes de la cocina o la cultura gastronómica que tanta felicidad nos proporciona.

En estas tres horas que me quedan de tiempo para platicar con Vds., yo quisiera adentrarme en la relevancia



**Figura 1.** Sede de la Sociedad Bilbaina, calificada en el año 2000 como Bien Cultural con categoría de Monumento por el Gobierno vasco.

e impacto social de las Sociedades Gastronómicas en Euskadi, a propósito del informe extraordinario editado hace 5 años por la Defensoría para la Igualdad de Mujeres y Hombres.

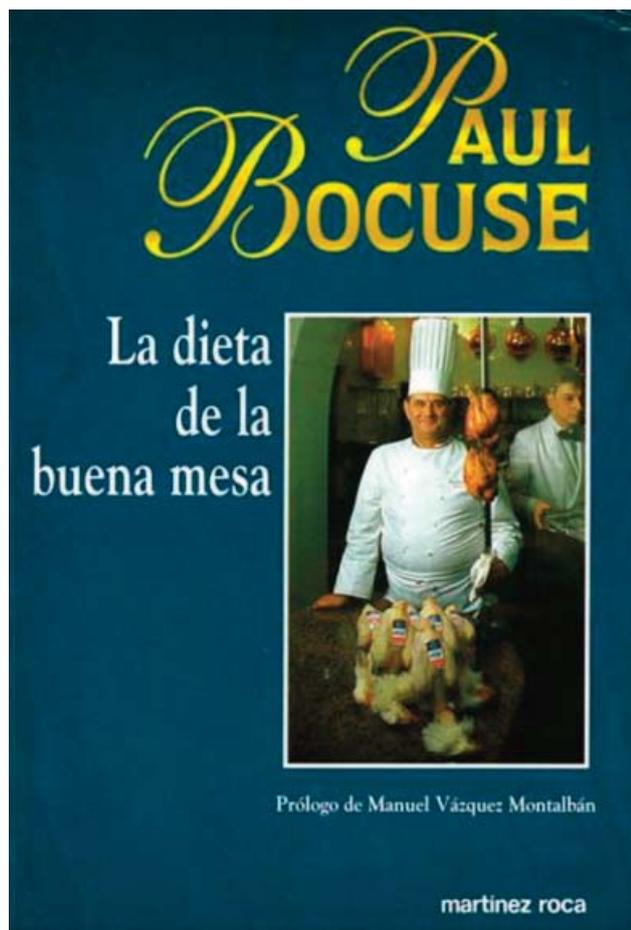
El marco teórico de la antropología social descubre que las Sociedades Gastronómicas configuran un espacio privado de la vida extradoméstica que en más del 58% de los casos excluye a la mujer, vulnerando la Constitución, varias leyes del Código Penal y normativas internacionales, europeas, nacionales, autonómicas y locales, sobre el derecho a la igualdad de trato de mujeres y hombres. No en vano el título de esta exposición: *Misoginia en los fogones*.

Dicen que es imposible comprender a los vascos sin entender su pasión por la cocina, y que nuestro hedonismo masculino se polariza en buscar el mejor producto que llevarse a la boca, idear su elaboración, reunirse, cocinar, servir, comer, beber, cantar... y volver a empezar.

La verdad es que nos han cargado con este sambenito de la sublimación, en el sentido freudiano, psicoanalítico de la palabra; es decir: la desviación de la energía libidinal-pulsional hacia una actividad desexualizada, intentando su realización mediante tareas creativas o de prestigio social como el arte, la religión, la ciencia, la política, la gastronomía, etc.

Hay una anécdota al respecto, “un sucedido”, que se dice aquí en Euskadi. Ocurrió durante la Exposición Universal de Sevilla 1992.

Un grupo de varones vascos entraron a comer en un restaurante, tras la agotadora jornada de visitar la Isla



**Figura 2.** Portada del libro *La dieta de la buena mesa*, del cocinero Paul Bocuse, prologado por Manuel Vázquez Montalbán.

de la Cartuja.

—Muy buenas, —dice el camarero—, ¿Qué desean los señores? Aquí tienen la carta.

El que parecía el portavoz de la cuadrilla, le explica que estaban muy cansados e inapetentes por el calor y porque habían estado picoteando, degustando y bebiendo por los pabellones de la Expo.

—Pues ustedes dirán lo que quieren comer, —respondió el camarero que ya había advertido por el acento y la fisonomía de los clientes que se trataba de una cuadrilla de vascos.

—Bah, cualquier cosilla; mire, pónganos de entrada, para compartir, una buena ensalada mixta, croquetas de jamón, gambas de Huelva a la plancha y unos “pescaitos fritos”; luego unas chuletas de buey a la brasa, troceadas, y de postre tocino de cielo con nata. De beber un Marqués de Griñón Graciano, que nos han dicho que está riquísimo.

Espeta el camarero: —¿Pero no me había dicho usted que no tenían hambre? ¡Qué barbaridad!, es que ustedes los vascos son insaciables.

—Por cierto —al camarero le entra la curiosidad morbosa y le pregunta de forma confidencial al cliente—, ¿ustedes en el terreno de la sexualidad son así de exagerados?

—Pues no sé qué decirle, yo practico unas tres o cuatro veces al año.

—¿Sólo? —se asombra el camarero.

—Bueno, tenga en cuenta que usted por ser el camarero de la Expo se pondrá morado, pero es que yo soy el párroco de Lekeitio.

Y es que este sambenito de glotonos asexuados es totalmente injusto. Jean-François Revel, en *Un festín en palabras*, recorre la historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días, dejando claro que la alimentación es tan inseparable de la imaginación como la sexualidad, y que la historia de la cocina, en última instancia, es una historia del apetito, las costumbres y el gusto. Gusto cuya fisiología glosó magistralmente (no podía ser de otra manera porque era juez) Jean Anthelme Brillat-Savarin, considerado como uno de los primeros escritores gastronómicos de la historia de la alimentación humana.

Fíjense, querido público, cómo una actividad tan aparentemente banal, tan cotidiana, de carácter transcultural, por tratarse de una “necesidad básica”, se convierte por mor de la sociología reflexiva en algo de un interés inusitado, que trasciende su vertiente utilitaria, alimenticia, de subsistencia, y se coloca en una dimensión social-ritual-comunicativa que denominamos “comensalidad”.

Es precisamente el País Vasco uno de los lugares en los que esta relación, este casi automatismo, entre identidad y cocina más éxito social ha tenido, hasta el punto de alcanzar la condición de estereotipo.

Hasta muy avanzado el siglo XX, las relaciones de género en Euskadi constituían un sistema inflexible en el que la familia —con la figura de la matriarca/etxekoandre a la cabeza— representaba una estructura estabilizadora que no necesitaba participar en los espacios masculinos, fundamentalmente porque disponía de su propio territorio y de su propio ámbito de poder intramuros.

Era algo natural considerar a la mujer como reproductora y cuidadora, y al varón como productor, protector y protagonista público, como si sus respectivos roles estuviesen biológicamente determinados.

A partir de la transición democrática, y una vez alcanzadas ciertas posiciones en el mundo del trabajo, de la educación, del ocio y en el campo de lo público, las mujeres exigen de forma legítima y, con algunas excepciones, logran participar en un plano de mayor igualdad en la vida social, festiva y de ocio.

Sin embargo, sigue existiendo una segregación sexual en el espacio privado, como ocurre en las Sociedades Gastronómicas y en algunos clubes, cuadrillas, peñas y grupos formados por colectivos exclusivamente masculinos.

Según Carmen Díez Mintegui (1996), en nuestra Comunidad Autónoma prevalece un sistema de género estructurado sobre la base de una masculinidad hegemónica, en el que las mujeres —cada vez menos, afortunadamente— están excluidas de todo lo que supone un orden de lo público, de lo oficial, arrinconadas a un papel de meras espectadoras; o como señala Virginia Woolf (figura 3), de espejos aduladores que reenvían al hombre la imagen de él mismo.



**Figura 3.** Virginia Woolf.

Los conflictos de género que chirrían hoy día en los ámbitos privados de hegemonía masculina, reflejan las ambigüedades y contradicciones de la vida social, pero también la idea de que las tradiciones no son una reliquia, sino algo vivo; porque la cultura —y cito otra vez a Díez Mintegui (1999)— se construye en interacción con los procesos históricos y económicos, integrando la identidad como un elemento que los actores sociales asumen, negocian y redefinen, logrando seleccionar con el tiempo rasgos de diferenciación con otros grupos.

Las Sociedades Gastronómicas surgen en la segunda mitad del siglo XIX en Donostia, como espacio de ocio que ofrecía una alternativa a las sidrerías y a las tabernas de la época (Aguirre, 2006). La más antigua es La Fraternal, creada en 1893.

Históricamente se las considera auténticos templos de la gastronomía, ejerciendo a su vez una importante función de dinamización social por sus actividades culturales, deportivas o recreativas. En la mente de todos está la tamborrada del día de San Sebastián, la fiesta de Caldereros, la Festara. Los Carnavales y los Sanjuanitos Tolosarras, los Porrontxos, y hasta 17 fiestas relacionadas con la gastronomía, según recoge José Dueso (2000) en *El calendario tradicional vasco*. No me puedo olvidar del papel de las comparsas en la Aste Nagusia de Bilbao o los Blusas en la Fiesta de la Blanca de Vitoria.

Se fundaron con el marchamo de “igualitarias y democráticas”, porque en ellas no se tenía en cuenta la procedencia social de las personas, y todos los socios gozaban de los mismos derechos y obligaciones. Todos los socios varones, entiéndase.

Aun así, el fenómeno creciente de las Sociedades Populares contribuyó, sin duda, de forma decisiva, a la democratización de la sociedad donostiarra, difuminando las barreras de clase.

Según Llona Larrauri (1989), en el Territorio Histórico de Bizkaia, el origen de las sociedades gastronómicas es marcadamente diferente debido a su mayor similitud con los clubes ingleses. El estatus social de la burguesía bilbaína tenía poco que ver con el de las sociedades populares donostiarras.

Al comienzo dije que la comensalidad es una dimensión social-ritual y comunicativa de algo tan aparentemente banal como es alimentarse, que se convierte en un arma de poder y privilegio. Al menos eso dicen los expertos en sociología reflexiva, y es en este aspecto donde la exclusión de las mujeres en las sociedades gastronómicas supone una vulneración del desiderátum de igualdad de géneros.

Las virtudes adicionales que encierran estos templos de la buena mesa y que las mujeres se pierden al ser excluidas son:

- La creación y recreación de elementos identitarios.
- La generación y mantenimiento de redes informales de relación (espacios de socialización).
- Creación de recursos colectivos y aportaciones de un modelo de gestión colectiva de éxito.
- Tentáculos de poder y fuente de prestigio, (“No sólo es importante lo que sabes y lo que tienes, sino a quién conoces”).

Formar parte de una Sociedad Gastronómica permite acceder a su capital social porque supone la integración en una red de relaciones establecida.

Cuanto más elitista sea la sociedad, mayor valor tendrán las redes que generan.

La identidad y la etnicidad son conceptos claves para entender la importancia y el arraigo de las sociedades gastronómicas, ya que la comida juega un papel fundamental en la identidad de los pueblos.

Como señala el antropólogo Jeremy MacClancy, la gastronomía vasca ha sido desde los inicios del nacionalismo un elemento muy importante en la conformación de la identidad vasca, y hoy día es un elemento de orgullo para todos los vascos, sean o no nacionalistas. Y yo añadiría: porque a nadie le amarga un dulce.

Lo que Jesús Rodríguez (El País, 9 de julio de 2014), denominó “el poder de la cocina vasca”, refleja la inmensa magnitud que adquiere el tema gastronómico en el País Vasco, abarcando prácticamente todos los ámbitos, del mundo de la cultura, el ocio, y el entretenimiento.

Así, celebramos desfiles de moda y gastronomía (Cook and Fashion), el Salón Internacional del Gusto, la Feria de Pintxos, Cumbres Gastronómicas, Jornadas de Cine y Gastronomía, creamos fundaciones como Sukal Leku, que defienden y potencian la primacía de la cocina vasca en el mundo; o iniciativas como la del Museo de Bellas Artes de Bilbao (Arts and Cook), donde la comida se eleva definitivamente a la categoría de arte como tal, y homenajes a prestigiosos cocineros, etcétera.

Como señaló Mauss: “La alimentación es un hecho social total. La gastronomía convirtió a la alimentación en una fuente de placer y plenitud, y de esos goces la mujer quiere ser también protagonista de pleno derecho”.

Es evidente que en la configuración y normativas de las Sociedades Gastronómicas están cambiando, si bien su evolución es desigual.

De las 1.500 contabilizadas en Euskadi, el mayor “cuántum” corresponde a Guipúzcoa, seguido de Vizcaya y Álava.

La tendencia a la “no admisión” de las mujeres es más frecuente en las Sociedades ubicadas en las capitales de provincia y en las ciudades de población media (20.000-40.000 habitantes).

Por territorios históricos, los guipuzcoanos son los más igualitarios, seguidos de los alaveses.

En Vizcaya el 79% de sus Sociedades restringe la participación de las mujeres en calidad de socias. Recientemente la aristocrática Sociedad Bilbaina, fundada en 1839 y asentada en el precioso edificio del arquitecto Emiliano Amann desde 1913, ha roto con su secular exclusión de las mujeres.

Y ustedes se preguntarán: Bueno, ¿qué se puede hacer?

Pues como en todo, una postura serena, tranquila, sería la de esperar a que el tiempo, el devenir, ponga las cosas en su sitio. Estoy casi seguro de que, dentro de 50 años, estos planteamientos formarán parte de un apéndice del *Atlas Etnográfico de Baskonia*, que elabora Etniker Euskal herria.

Pero, mientras tanto, es importante socializar el debate en torno al carácter cambiante de la cultura y la tradición. Como decía el poeta Antonio Machado: Todo pasa y todo queda porque lo nuestro es pasar...

Y hablando de pasar, ¿quién nos iba a decir que, aquí, se está implantando la moda de los “food-truck” o “tabegozo”, restaurantes ambulantes como autocaravanas?

Estamos en un mundo globalizado en el que es muy difícil mantenerse en la postura carpetovetónica de

“sostenello y no enmendallo”; en el que es inevitable la contaminación con las culturas de los 144.551 inmigrantes de diferentes nacionalidades empadronados en Euskadi; país en el que dentro de 25 años tendremos vascos y vascas de pleno derecho que se llamarán Alí Mohamed Goikoetxea a los que les gustará la purrusalda y el cuscús, y que probablemente practicarán su espiritualidad en una mezquita y sus ratos de ocio en una Sociedad Gastronómica igualitaria; en este caso muy igualitaria y meritosa, por haber superado el racismo y la misoginia.

Hay que transcodificar los estereotipos; es decir, dar la vuelta a la idea imperante de que los valores que forman la idiosincrasia de las Sociedades Gastronómicas: compañerismo, camaradería, colaboración, honestidad, etc., son cualidades exclusivas de los varones.

No hay genetista que haya demostrado que el cromosoma Y sea el depositario de tales virtudes.

Las mujeres son tozudas, perseverantes, pero saben esperar.

Como afirma Teresa del Valle (1991), las sociedades gastronómicas que no cambien sus dinámicas —a pesar de que modifiquen sus normas—, terminarán cayendo por su propio peso, convirtiéndose poco a poco en elementos anacrónicos que difícilmente lograrán una continuidad en el tiempo porque les resultará cada vez más difícil conseguir un relevo generacional que lo garantice.

Y acabo retomando a Paul Bocuse, que ha sido nombrado a sus 89 años el “Cocinero más sexy del mundo”.

En la introducción a su libro *La dieta de la buena mesa*, cita el mediodía francés dirigido por Jean Renoir, basado en el relato de Guy de Maupassant, titulado *Une partie de campagne* (1946). Y lo cita a propósito del comensalismo igualitario que se refleja en el film, donde la pantalla se convierte en un paraíso campestre: la dicha en la tierra, un domingo en el campo y, a guisa de colofón, la mesa, signo admirable del placer, del arte de estar juntos.

Nada más, muchas gracias, mila esker.