



**LUCILLE BISHOP SMITH**  
**5 de septiembre de 1892 – 12 de enero de 1985**

Comenzando con una sola receta en una recaudación de fondos de la iglesia, Lucille Smith eventualmente lanzó un imperio de alimentos en un momento en que la cocina de las mujeres afroamericanas no era reconocida ni recompensada.

Nacida en 1892 en Crockett, Texas, Smith demostró proezas tempranas como chef cuando Booker T. Washington elogió sus platos durante una visita a la escuela. Se graduó de Colegio Huston en Austin en 1912 e, interesada en capacitar cocineros, se convirtió en la coordinadora vocacional de las escuelas públicas de Fort Worth. En 1928, asumió la dirección de las cocinas del exclusivo Camp Waldemar en las afueras de Kerrville, que dirigiría con su marido, el chef Ulysses, durante décadas.

En 1937, Smith creó el primer departamento universitario en tecnología y alimentos comerciales en la Universidad A&M en Prairie View. Publicó su primer libro de cocina poco después y, en la década de 1940, desarrolló Lucille's All-Purpose Hot Roll Mix (harina preparada para elaborar panecillos). El primero de su tipo, este producto estableció la reputación nacional de Smith, lo que llevó a un acuerdo lucrativo con American Airlines y amistades con Eleanor Roosevelt, Lyndon Johnson y el boxeador Joe Louis.

A los ochenta y dos años, Smith incorporó su negocio como Lucille B. Smith's Fine Foods para comercializar sus marcas. A menudo conocida como la primera empresaria afroamericana de Texas, Smith falleció en 1985. Sus legados incluyen el restaurante de Houston Lucille's, inaugurado por sus bisnietos en 2012, y la exposición del museo de 2019 en Prairie View que celebra su vida y obra.