

## Industrias del hogar: mujeres, raza y moral en el México posrevolucionario

Home Economics: Women, Race and Morale in Post-Revolutionary Mexico

Indústrias do lar: mulheres, raças e moral no México Pós-revolucionário

### AUTORA

**Sandra Aguilar Rodríguez**

Moravian College,  
Bethlehem, PA,  
Estados Unidos

[aguilars@moravian.edu](mailto:aguilars@moravian.edu)

RECEPCIÓN  
19 febrero 2016

APROBACIÓN  
21 abril 2016

DOI

10.3232/RHI.2016.  
V9.N1.01

El presente texto analiza las representaciones de género y moral en un par de recetarios escritos por la maestra Ana María Hernández dirigidos a los sectores obrero y campesino del México de 1930 y 1940. En ellos se muestra el interés por transformar los hábitos cotidianos de obreros y campesinos con el fin no sólo de mejorar su nivel de vida, sino de transformar sus prácticas culturales e imitar el estilo de vida de la llamada gente decente, es decir la clase media. El estudio de las políticas y programas educativos y sociales devela no sólo el discurso científico y moral de la época, sino también el ideal de nación moderna. Al transformar la dieta de las clases populares se buscó cambiar sus hábitos e influir en su vida familiar, lo cual muestra la forma en que el gobierno posrevolucionario continuó y extendió su control sobre los espacios privados reforzando la estructura paternalista y jerárquica de la sociedad mexicana.

Palabras clave: **Moral; Mujeres; Educación; Recetarios; Vida cotidiana; México; Clase media; Raza; Comida.**

This text analyzes how gender and morale are portrayed in a pair of recipe books written from 1930 to 1940 by the teacher Ana María Hernández for the working class, rural sectors of Mexico. The book demonstrates an interest in changing the daily habits of workers and country folk in hopes of not only improving their quality of life, but also transforming their cultural practices to imitate the lifestyles of the so-called respectable people, the middle class. Study of the educational and social policies and programs reveal not only the scientific and moral discourse of the era but also the ideal of a modern nation. Changing the diet of the popular classes was intended to both change their habits and influence family life, which shows how the post-revolutionary government continued and extended its control into private lives, reinforcing the patriarchal and hierarchical structure of Mexican society.

Key Words: **Morale; Women; Education; Recipe Books; Daily Life; Mexico; Middle Class; Race; Food.**

O presente texto analisa as representações de gênero e moral em um par de livros de receitas escritos pela maestra Ana María Hernández dirigidos aos setores obreiros e campesinos do México de 1930 e 1940. Neles se mostra o interesse por transformar os hábitos cotidianos dos obreiros e campesinos com o objetivo não só de melhorar o nível de vida deles, senão que também transformar as práticas culturais e imitar o estilo de vida da chamada gente decente, ou seja, a classe média. O estudo das políticas e programas educativos e sociais revela não só o discurso científico e moral da época, senão também o ideal de nação moderna. Ao transformar a dieta das classes populares, buscou-se mudar os hábitos e influenciar na vida familiar delas, o qual demonstra a forma em que o governo pós-revolucionário continuou e estendeu o seu controle sobre os espaços privados reforçando a estrutura paternalista e hierárquica da sociedade mexicana.

Palavras-chave: **Moral; Mulheres; Educação; Livros de Receitas; Vida Cotidiana; México; Classe Média; Raça; Comida**

---

## Introducción

El acto cotidiano de transformar ingredientes en alimentos, tomó una especial relevancia en el México de los años treinta y cuarenta del siglo pasado. Esto debido en parte, a la asociación de la comida con el nacionalismo posrevolucionario, enmarcado en un discurso de salud, nutrición, trabajo y raza. Uno de los objetivos del estado nación, como lo muestra el trabajo de Benedict Anderson, era crear un sentimiento de identidad y orgullo entre todos los habitantes de un territorio delimitado<sup>1</sup>. Eso, en el caso de México, implicaba responder a las siguientes preguntas: ¿Qué es ser mexicano y cuáles son los valores e historia que nos identifican? El presente trabajo explora cómo se construyó dicha idea a través de las prácticas cotidianas, en especial, la comida. Para ello me centraré en el análisis de los textos sobre economía doméstica escritos por la maestra Ana María Hernández.

El estudio de la alimentación resulta fundamental para comprender la relación entre género, etnicidad y clase en la formación de los estados-nación. Si bien autores como Jeffrey Pilcher, Paulo Drinot y Stefan Pohl-Valero han explorado la creación del estado-nación desde una perspectiva culinaria y de nutrición, es necesario retomar dicho tema con una perspectiva de género<sup>2</sup>. Este artículo muestra la importancia que tuvieron las mujeres como reproductoras de ideas y prácticas alimenticias, y en esa medida su participación en la creación del estado-nación. Sin embargo también enfatiza la consolidación de un estado patriarcal que buscó ocupar el lugar del *pater familias* en el hogar.

Ideas sobre género, raza, clase y modernidad se entretajan en el discurso de mestizaje que surge entre 1920 y 1950. La idea de México como una nación mestiza fue acuñada por

intelectuales como José Vasconcelos y Manuel Gamio, representada por artistas como Diego Rivera y diseminada por miles de maestros como lo muestra el trabajo de Mary Kay Vaughn<sup>3</sup>. El objetivo era transformar a los habitantes de México en mestizos: una mezcla entre españoles e indígenas, pero donde la cultura española dominaba sobre la indígena. El mestizo tenía que hablar español y comer pan de trigo, utilizar cubiertos y vestir “como la gente decente”. El mexicano moderno debía de ser disciplinado y trabajador, debía reproducir el ideal de la clase media inspirado en su equivalente europeo y estadounidense. La creación de la nación mestiza se da en el siglo XX, pero es heredera de ideas y prácticas que inician décadas atrás, en especial durante el régimen de Porfirio Díaz (1877-1910).

Durante el Porfiriato algunos intelectuales influenciados por las ideas del Darwinismo social, mostraron consternación en torno a la influencia negativa de algunos alimentos sobre el comportamiento social y la salud de las clases bajas<sup>4</sup>. La élite porfiriana consideraba que la dieta de los pobres, que consistía en maíz, frijoles y chiles, era inferior. Dichas percepciones se ven reflejadas en los textos del senador Francisco Bulnes para quien la raza del maíz, es decir los indios, era claramente inferior y carecía de toda esperanza<sup>5</sup>. La llamada “gente decente” veía de forma repulsiva la dieta del pueblo. Además de considerar antihigiénico e incivilizado comer sentado en el piso y usar las manos en vez de cubiertos<sup>6</sup>.

Dichas ideas se reproducen en voz de Julio Guerrero, afamado sociólogo y criminólogo, quien en 1901 publicó *La génesis del crimen en México*. De acuerdo con Guerrero la mala nutrición era causa del atraso social. “La clases inferiores comen aún poca carne (...) y el consumo se limita a los domingo y días de fiesta. Los huevos jamás entran en el menú del proletario, que consiste en tortillas de maíz en vez de pan de harina, verdolagas, frijoles, nopales, quelites, calabazas, fruta verde o podrida, chicharrón y sobre todo, chile en abundancia, como guiso o condimento”<sup>7</sup>. Guerrero criticó severamente el consumo de alimentos de origen indígena como los tamales y los insectos, y los definió como “una repostería popular abominable”<sup>8</sup>. Para solucionar dicho “problema”, Guerrero promovió la adopción de la cocina francesa y española.

El discurso de los intelectuales de inicios del siglo XX desde Bulnes hasta Vasconcelos se encontraba fuertemente influenciado por el desarrollo de la eugenesia<sup>9</sup>. El problema del indio, como fue denominado por los intelectuales de la época, se trató de entender como un problema racial. La disyuntiva se encontraba en cómo definir la raza. Como un conjunto de características inmodificables, es decir esenciales, a cada grupo racial o bien como algo sujeto a modificación por medio principalmente de la educación. Intelectuales porfirianos como Bulnes y Guerrero consideraban que los indios y el proletariado eran inferiores, sus posibilidades de cambio eran limitadas o nulas. La transformación de México debería seguir un camino como el argentino al atraer migrantes blancos de Europa. Si bien el gobierno de Porfirio Díaz intentó implementar dicha política, no tuvo mucho éxito<sup>10</sup>.

Tras la revolución mexicana (1910-1920) dichas ideas se ponen en tela de juicio, los intelectuales y políticos que toman el poder en las décadas de 1920 y 1930 adoptan una visión más progresista en cuestión de raza<sup>11</sup>. El indígena, argumentan, puede transformarse en mestizo y ser parte de la nación mediante la educación<sup>12</sup>. Para ello el gobierno posrevolucionario

se embarcó en una cruzada contra el analfabetismo liderada por el entonces secretario de educación, José Vasconcelos<sup>13</sup>. De acuerdo con Manuel Puig Casauranc, quien sucedió en el cargo a Vasconcelos, “el pueblo de México, el indio de México y el mestizo de México no son elementos étnicos inferiores, sino grupos sociales abandonados” y su integración se daría mediante mejoras socioeconómicas y culturales<sup>14</sup>.

Dichas mejoras implicaban la adopción de nuevas conductas y prácticas en el hogar inspiradas en el ideal de clase media. Lo interesante de este proceso es que si bien la postura de Vasconcelos es muy diferente a la de Bulnes, el ideal de modernidad resulta semejante: la cultura europea y después la estadounidense. En esta medida podemos observar las continuidades entre el Porfiriato y el periodo posrevolucionario. Desde una perspectiva de género, las mujeres continúan siendo las responsables de criar a los hijos, de cuidar la salud y alimentación de la familia además de ocuparse de todas las labores del hogar. Su espacio no era la calle, sino la casa y sus principales características eran la abnegación y el sacrificio. También desde una perspectiva racial observamos continuidades entre el Porfiriato y el México posrevolucionario. El México moderno pertenecía al mestizo y el indígena asimilado a una clase trabajadora que aspiraba a convertirse en clase media. El mestizo se blanqueaba al adoptar las prácticas culturales de occidente en todos los aspectos, y el que más nos interesa en este texto: el de la alimentación y las prácticas cotidianas dentro del hogar.

Desde la segunda mitad del siglo XIX, los hábitos alimenticios de los sectores populares, tanto urbanos como rurales, fueron objeto de preocupación entre médicos y autoridades de salud quienes argumentaron que el tener una dieta balanceada y una cocina limpia eran elementos fundamentales para el desarrollo de una nación sana y productiva. William French analiza el interés que tuvo tanto el estado como la clase media en educar a las mujeres de estratos bajos desde finales del siglo XIX. El principal objetivo era transmitir valores identificados con la clase media como lo eran: ahorro, disciplina, higiene, puntualidad y sobriedad. Con ello su buscaba generar una clase obrera sin vicios, eficiente y confiable, además de enfatizar que sus prácticas y valores eran inferiores y por ello requerían ser modificados; además de presentar a la clase media como el ejemplo a seguir.

Una de las preocupaciones principales de la clase media, como lo demuestra Susie Porte y Katherine Bliss, era la presencia de las mujeres en los espacios públicos. Las clases medias asumían que laborar fuera de casa conllevaba a desatender el hogar y en especial a los hijos. El trabajo fabril incitaba a la degeneración moral al estar hombre y mujeres interactuando en un mismo espacio y ponía a las mujeres en riesgo de caer en las garras de la prostitución. Por ende, la educación de las mujeres enfatizó su labor en el hogar como algo esencial para mejorar la vida de la familia de clase trabajadora<sup>15</sup>.

Tras la revolución dicha preocupación continuó, adoptando una terminología revolucionaria y enmarcada en un discurso no sólo moral, sino también científico. Los médicos y creadores de políticas públicas enfatizaron la importancia de la vivienda limpia y ventilada, de mantener a los animales fuera de casa, del baño, de no cocinar al ras del piso, de incrementar el consumo de proteína animal y mejorar la dieta. En otros trabajos he explorado la creación del

estado benefactor, los discursos de nutrición y el papel de las mujeres en la implementación de políticas públicas, programas como los desayunos escolares, las enfermeras visitadoras, los comedores familiares, y los subsidios a alimentos específicos como la leche<sup>16</sup>. En este texto me avocaré al análisis de un par de libros escritos por la maestra Ana María Hernández y publicados durante el gobierno del presidente Lázaro Cárdenas (1934-1940). En ambos Hernández muestra un interés por transformar los hábitos cotidianos de obreros y campesinos con el fin no sólo de mejorar su nivel de vida, sino de transformar sus prácticas culturales e imitar el estilo de vida de la llamada gente decente, es decir la clase media.

Los sectores medios, como lo muestran los trabajos de William French en México, David Parker en Perú y Brian Owensby en Brasil, se autodefinían como moralmente superiores a las clases bajas y las clases altas. Las clases medias en México buscaron adoptar las prácticas culturales de las clases altas, a la vez que enfatizaban el valor del trabajo y la limpieza, dicho *ethos* era propio de la nueva generación de profesionales tales como médicos, enfermeras y maestras. En cuestión racial, en México las clases medias se blanqueaban a través de la educación, no sólo formal sino también en referencia a las prácticas cotidianas, morales y de usos y costumbres. Si bien la revolución sacudió al país y generó un reacomodo político y social, las percepciones de clase y raza cambiaron más lentamente y en muchas ocasiones se mantuvieron intactas bajo el discurso revolucionario como lo muestra el presente trabajo.

## La educación como base de una dieta sana y una nación productiva

Durante el Porfiriato las escuelas públicas comenzaron a impartir cursos de cocina europea, siendo la Escuela de Artes y Oficios para Mujeres uno de los mejores ejemplos<sup>17</sup>. Si bien tras la revolución se transformaron tanto el discurso como las políticas de alimentación, en la práctica el cambio no siempre sucedió. La comida mexicana ganó cierto reconocimiento entre intelectuales como Vasconcelos, quien apoyó la enseñanza de “comida mexicana apropiada para el consumo cotidiano”, pero la mayoría de las maestras e inspectoras preferían enseñar platillos europeos a sus alumnas ya que estos resultaban más remunerativos que la cocina nacional por lo que les garantizaban un mejor empleo, ya sea en restaurantes o casas, al concluir sus estudios<sup>18</sup>.

A partir de 1921, el estado buscó modernizar el estado-nación sin alterar las jerarquías sociales y los roles de género. El maestro tenía la labor de enseñar las costumbres y prácticas “adecuadas”<sup>19</sup>. Por ende su influencia fue más allá del salón de clases y entró en el hogar con el fin de transformar los hábitos alimenticios, las prácticas de higiene, cambiar la vestimenta, introducir el uso de zapatos, camas, muebles, cubiertos y eliminar el consumo de alcohol. Tanto las escuelas públicas como las privadas y religiosas compartieron los ideales de género y clase, y ambas intentaron mejorar el nivel de vida de obreros y campesinos mediante la enseñanza de economía doméstica e industrias del hogar.

Entre 1934 y 1940 el presidente Cárdenas estableció la llamada educación socialista que promovía la escuela laica y mixta además de la educación sexual como parte del programa de estudios básicos o primarios. En esta medida el programa de Cárdenas buscaba continuar la labor iniciada por los gobiernos revolucionarios, asimilar a los grupos marginados mediante la educación y el discurso de mestizaje. La escuela socialista, en palabras de Hernández:

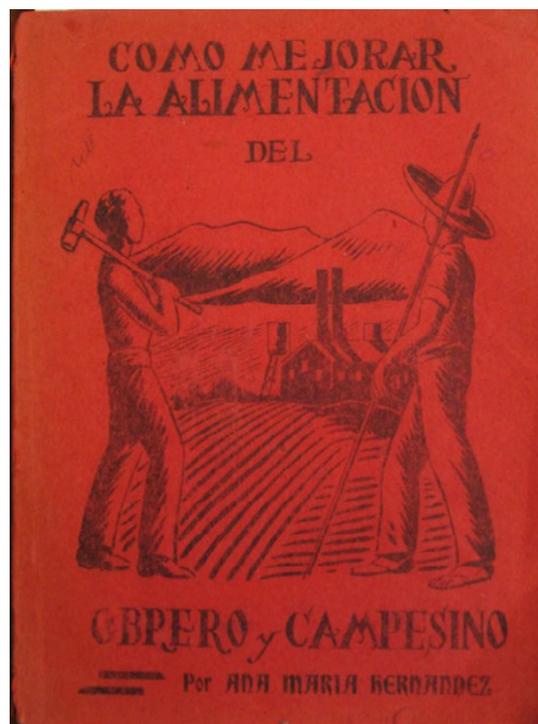
formará a las nuevas generaciones, transformando a diez millones de parias en una patria de hombres libres, que llevarán a cabo la revolución social, sólo ellas realizarán la emancipación de la mujer; la lucha efectiva de clases; las nuevas Leyes del Trabajo y Agrarias, más justas para los trabajadores y la formación de la SOCIEDAD SIN CLASES<sup>20</sup>.

La administración de Cárdenas insistió en la educación de la mujer, sin embargo el objetivo principal del género femenino continuó siendo el cuidado de su familia y el criar hijos sanos y fuertes. La forma de mejorar su nivel de vida era en primer lugar acceder a la educación, ya fuera formal mediante la escuela o informal mediante textos como el de Hernández. Durante el Cardenismo, la educación pública buscó que los ciudadanos mexicanos fueran leales al estado-nación en vez de a la Iglesia Católica. No obstante, promovió valores identificados con el catolicismo tales como la sumisión, la obediencia y el recato. La educación de las mujeres subrayó las divisiones de género en el trabajo y enfatizó que el lugar de las mujeres era el hogar.

## **Recetarios para obreras y campesinas**

Con el fin de dar consejo a las mujeres de escasos recursos, la maestra Ana María Hernández publicó a mediados de 1930 una serie de libros sobre economía doméstica y cocina. Hernández fue profesora del Departamento de Enseñanza Técnica, inspectora del Departamento Federal del Trabajo y activista. Formó parte del comité ejecutivo del Frente Único Pro Derechos de la Mujer (FUPDM), asociación fundada en 1935 con el fin de aglutinar en un organismo independiente a las mujeres que militaban en el Partido Comunista Mexicano y el Partido Nacional Revolucionario. Hernández luchó en el corto plazo por incrementar el número de molinos de nixtamal y por el reparto de tierras entre campesinos desposeídos. A largo plazo, el FUPDM buscó el sufragio femenino y acabar con el fascismo<sup>21</sup>.

Para el movimiento feminista posrevolucionario las mujeres eran pieza fundamental en la vida familiar y en el orden social. Por ello, las clases de economía doméstica y cocina resultaban esenciales en la educación femenina. Cabe destacar el carácter conservador del movimiento feminista mexicano, el cual exaltaba las llamadas cualidades femeninas como la abnegación y el sacrificio y enfatizaba el papel de la mujer como madre en el hogar. El trabajo de Hernández se enmarca en dicho contexto<sup>22</sup>.



Los libros de Hernández tenían como fin llegar a aquellas mujeres que carecían de acceso a escuelas vocacionales, reservadas en su mayoría para mujeres de clases media baja urbana. Hernández buscó introducir ciertos valores como la ética del trabajo, disciplina, higiene, orden y ciertos gustos en los sectores de escasos recursos. Aún estando en casa las mujeres campesinas debían organizar su semana de manera estructurada, es decir imitando la organización laboral, lo cual les permitiría mejorar su calidad de vida como lo afirma la maestra.

Los lunes y martes lavarás la ropa, miércoles coserás y pegarás los botones y lo que te falte, jueves plancharás la ropa y viernes harás la limpieza general de la casa, el sábado te bañarás y bañarás a los niños que no van a la Escuela, para que el domingo estés lista y descansar. De esta manera tendrás tiempo para todo y todo estará siempre arreglado y ordenado<sup>23</sup>.

El ideal de la organización permeó todos los ámbitos de la vida, y el quehacer doméstico no fue una excepción. Las mujeres tenían que trabajar metódica y sistemáticamente para realizar sus labores domésticas de manera eficaz. Aunque Hernández despreciaba los efectos negativos del capitalismo, admiraba la disciplina del trabajo fabril. La maestra aconsejaba a las mujeres crear un plan semanal de trabajo para que sólo laboraran ocho horas, y tuvieran tiempo para descansar, ir a la escuela y practicar algún deporte<sup>24</sup>. Al hacer esto, Hernández buscó transferir percepciones de trabajo e ideales de bienestar propios de la clase media urbana al campo.



La imagen anterior muestra algunos de los elementos centrales del hogar de clase media como son la mesa, la decoración y el reloj. Lo adecuado en ojos de Hernández era tomar los alimentos en una mesa en vez de sentarse sobre un petate al ras del piso<sup>25</sup>. La mesa se encuentra decorada con un mantel y florero para mostrar que aún con pocos recursos se puede generar un espacio agradable. La habitación está bien ventilada, característica fundamental de la casa higiénica ya que los médicos enfatizaban la importancia de que entrara aire a las habitaciones. El reloj, ayudaría a mantener horarios y orden en el trabajo. Por último, se destaca la presencia de un cuadro con una representación típica de un indígena ataviado con sarape y sombrero en un primer plano y al fondo una fábrica, haciendo referencia a la audiencia del libro: los campesinos y obreros.

De acuerdo con la maestra, una casa limpia y la buena mesa eran la clave para mantener feliz a la familia, en especial al hombre a quien se le consideraba como el principal proveedor. Hernández afirma "...que tu compañero obrero que salga del taller, no se sienta cansado en tu mesa, ese es el secreto de la felicidad del hogar. Hermana, compañera, aprende y serás la verdadera mujer de hogar para hacer feliz a los tuyos"<sup>26</sup>. Dicho texto muestra una visión de clase media de aquellos que como la maestra buscaban transformar la sociedad mexicana sin modificar los roles de género. El lugar de las mujeres, para Hernández, era el hogar y su labor era hacer feliz a los miembros de su familia y en particular, al hombre quien en su papel de proveedor era esencial para reproducir dicha estructura familiar. Una de las formas de hacerlo feliz era cocinando ricos y variados platillos con un presupuesto limitado y eso era lo que Hernández prometía enseñar a sus lectoras.

La revolución social que inspiraba a la maestra Hernández no era el de una revolución de género, sino una transformación social y cultural sin poner en riesgo el patriarcado. Las

mujeres debían complacer a sus maridos y sacrificarse a sí mismas por la felicidad de su familia. Hernández continúa:

La mujer se hizo para el hogar, y aún cuando no queramos allí está nuestro lugar, si tenemos hijos, no podremos dejarlos abandonados a su propia suerte, es mentira que podamos trabajar fuera de él. La educación de los hijos exige sacrificios muy grandes que las madres mexicanas siempre han hecho por ellos, la fama de nuestras mujeres recorre el mundo por su virtud y abnegación y no la debemos perder.<sup>27</sup>

Sin embargo era una realidad que la situación económica no le permitía a las clases bajas vivir de un sólo sueldo aunque así lo desearan. De acuerdo con datos oficiales, en 1930 el porcentaje de mujeres que eran parte de la población económicamente activa era 6.7; en 1940 las mujeres representaban el 7.38 por ciento mientras que en 1950 alcanzaron el 13.62 por ciento de la población económicamente activa<sup>28</sup>. Ciertamente, la cifra real era más alta, ya que muchas mujeres trabajaban desde casa lavando ropa ajena o cocinando, o eran trabajadoras domésticas. La participación de las mujeres en la economía, sobre todo de mujeres casadas y con hijos, se percibía como algo negativo en especial entre los sectores de clase media quienes consideraban que los llamados “hogares abandonados” eran la causa de la decadencia, el vicio y la disolución social. La solución para Hernández fue el trabajo disciplinado y remunerativo en el hogar. Por ello en 1937 Hernández publicó *Industrias del hogar para la mujer obrera y campesina de México*. Este trabajo intenta proporcionar a las mujeres el conocimiento para que desde la casa contribuyan a la economía.

La maestra narra que en una visita a Chihuahua, estado localizado al norte del país en donde el ganado vacuno y caprino tiene gran preponderancia, le preguntó a las mujeres por qué no vendían cajeta (dulce hecho a base de leche). A lo que ellas respondieron que por que no sabían. Hernández veía en este caso, como en muchos otros del país, una oportunidad desaprovechada. Su libro intentó solucionar dicho problema al proveer la información necesaria para facilitar la creación de pequeños negocios familiares que reactivaran la economía, mejoraran las condiciones de vida de los campesinos y permitieran a las mujeres volver al espacio al que pertenecían: el hogar<sup>29</sup>.

El primer paso para que las mujeres tuvieran el tiempo de crear una industria doméstica era pasar menos horas al lado del metate<sup>30</sup>. El proceso de hacer tortillas, desde desgranar y cocer el maíz en una solución de agua y cal (nixtamalización), hasta la molienda y la preparación de tortillas antes de cada alimento llevaba a las mujeres alrededor de seis a ocho horas diarias<sup>31</sup>. Por lo que Hernández exhortó a la mujer campesina a liberarse de la esclavitud del metate declarando “¡Guerra al metate!” como lo muestra la siguiente imagen<sup>32</sup>.



Hernández exhortó a las mujeres a organizarse para llevar un molino de nixtamal a sus comunidades. Incrementar el número de molinos de maíz, de acuerdo con Hernández, daría a las mujeres campesinas el tiempo que las mujeres de clase media tenían por la presencia de trabajadoras domésticas. Al dejar de moler a mano el maíz podrían avocar más tiempo a su familia y a su hogar, además de establecer una industria doméstica. “Sólo así cambiará tu vida y podrás dedicarte a tu gallinero; a tu porqueriza; a tu huerto y a explotar en unión de las mujeres de tu ejido una industria campesina”<sup>33</sup>.

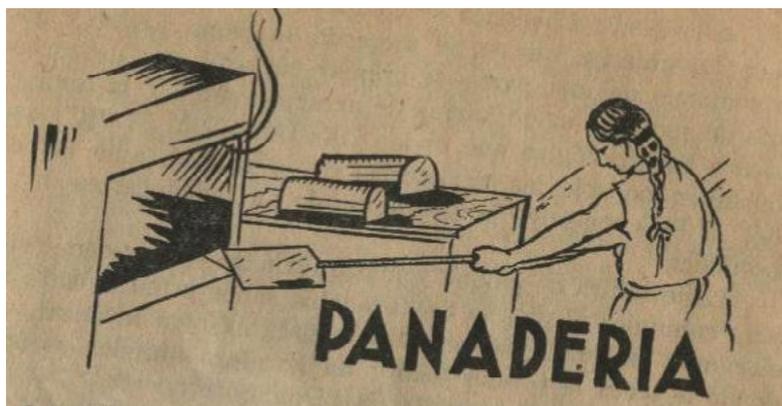
Hernández enfatizó que aunque las mujeres vivieran en un mundo moderno, ellas debían preservar sus valores tradicionales. En otras palabras, el cambio social y el arribo de la tecnología como lo era el molino de nixtamal, no debía alterar los roles de género ni las relaciones de poder dentro de la familia y de la sociedad: la mujer tenía que continuar siendo el pilar de la familia, la responsable del quehacer doméstico y de la crianza de los hijos. Aunque la maestra alentara a las mujeres a organizarse en ligas femeniles para traer molinos sus pueblos y en el caso de las obreras a participar en sindicatos, su objetivo principal era mostrarles que podían ganar dinero trabajando desde casa si establecían una industria doméstica. Al hacer esto se “emanciparían de los amos”, es decir, se convertirían en su propio jefe y evitarían la explotación de que eran objeto en las fábricas<sup>34</sup>. Además las mantendría lejos de la competencia y el contacto con otros hombres, lo cual también se consideraba un riesgo para la moral<sup>35</sup>.

## Las personas de buen gusto consumen siempre un buen pan

En *Industrias del hogar* se promueve la producción de alimentos como gelatinas, dulces, caramelos, fruta cristalizada, jaleas, mermeladas, salsas, chiles en vinagre, pan y embutidos. Hernández sugiere que estos productos son muy populares particularmente en las ciudades. De este modo se muestra el interés de transformar a las clases bajas mediante la adopción de los

hábitos y prácticas de las clases medias urbanas. Un alimento novedoso a finales de los años treinta era el sandwich preparado con pan de caja y jamón de cerdo. La venta de sandwiches de acuerdo con Hernández “tiene mucha aceptación, como lo tienen el pan Ideal y otros. Tú puedes hacerlos y venderlos para loncherías, cantinas o preparar los sandwiches y venderlos también”<sup>36</sup>. Hernández invitaba a sus lectoras a que aprendieran panadería y charcutería. Los productos de ambas industrias serían la base para preparar sándwiches y venderlos en cantinas y loncherías donde, de acuerdo con Hernández, eran ampliamente aceptados<sup>37</sup>.

Incrementar el consumo de trigo y proteína animal fue una de las preocupaciones principales desde finales del siglo diecinueve. En la década de 1920, Vasconcelos afirmó que el atraso económico no terminaría sino hasta que los grupos indígenas suplieran las tortillas de maíz por el pan de trigo. Rafael Ramírez, director de educación rural en la misma época, afirmó: “los niños deben aprender no sólo español, sino que también deben adquirir las costumbres y prácticas que son claramente superiores a las de ellos. Deben de aprender que los indios nos llamas gente de razón no sólo porque hablamos español, sino también porque nos vestimos y comemos diferente”<sup>38</sup>. Por ello, no es sorprendente encontrar que entre las industrias domésticas sugeridas por Hernández se encuentre la panadería y la charcutería en vez de la preparación de tamales, enchiladas, tacos, atoles u otros productos a base de maíz.



En la primera mitad del siglo veinte, la falta de trigo en la dieta de las clases populares fue motivo de preocupación entre los sectores educados. En 1950, Eduardo Huarte, agrónomo de la Secretaría de Agricultura y Ganadería afirmó que el gobierno mexicano debía incrementar la producción y el consumo de pan de trigo, aunado a la carne, leche, huevos, fruta y vegetales con el fin de acabar con la desnutrición<sup>39</sup>. Aunque en la década de 1940 investigadores del Instituto Nacional de Nutriología, establecido en 1943, encontraron que el maíz y el trigo eran virtualmente intercambiables en su valor nutricional, el pan de trigo continuó siendo considerado como indispensable en una dieta rica y nutritiva. La preferencia que mostraron médicos, agrónomos e intelectuales por el pan de trigo devela un desdén por las dietas indígenas y un interés por imitar las cocinas europeas y estadounidenses. Esta misma posición la encontramos en los recetarios la maestra Hernández y en el salón de clases<sup>40</sup>.

Como parte de la política de la Secretaría de Educación Pública, los maestros rurales debían enseñar a las mujeres a hornear pan, pero la falta de hornos hizo difícil establecer dicha práctica. Más aún, las personas estaban acostumbradas a preparar y comer tortillas y no consideraban el pan como un sustituto adecuado. Por su parte, la maestra Hernández argumentaba que los pobres no comían pan porque no les alcanzaba para comprarlo y porque no había suficientes panaderías por lo que promovió la enseñanza de panadería y proveyó las instrucciones para construir hornos usando latas o piedras<sup>41</sup>. Entre las recetas de pan incluidas en el libro de la maestra están los tradicionales bolillos y teleras, panes dulces como cocoles y conchas además de pan de caja.

Otras maestras también escribieron libros de cocina para promover la producción casera de pan. En la década de 1940, Carmen Ramírez publicó *La cocina clásica*, un libro dirigido a la clase media. Ramírez impartía clases de cocina en escuelas técnicas y vocacionales además de tener su propia escuela de economía doméstica en la Ciudad de México<sup>42</sup>. Las estudiantes y lectoras de la maestra Ramírez fueron mujeres que tenían suficientes recursos económicos para poseer un horno y estaban acostumbradas a consumir pan, no obstante su libro también muestra un interés por incrementar el consumo de trigo entre la población.

De acuerdo con Hernández, establecer una panadería en casa tenía dos funciones: incrementar el consumo de trigo y mejorar el presupuesto familiar. La maestra aclaraba que la panadería “es una industria de la ciudad, en donde el pan es uno de los artículos de primera necesidad y de mucho consumo, así que muchas personas de buen gusto consumen siempre un buen pan, haz uno, dos o tres panes y te producirán una gran utilidad”<sup>43</sup>. El argumento de Hernández muestra que el pan no era sólo sabroso y nutritivo, sino que también era un marcador de clase al ser consumido por las personas de buen gusto.

La repostería también formó parte del libro *Cómo mejorar la alimentación del obrero y campesino*. En él, Hernández aconseja a las madres de familia a preparar pays y celebrar el cumpleaños o santo de sus hijos con un pastel. “Los pasteles de cumpleaños son muy bonitos. Tu puedes hacer alguno de estos poniéndoles encima unas velitas chicas, una por cada año que tenga el niño o niña que festejes. A los pasteles de santo les pondrás su nombre o alguna palabra cariñosa con un poco de turrón en un alcatraz”<sup>44</sup>. Hornear un pastel en vez de preparar tamales, o servir pastel además de tamales muestra un cambio en la percepción de ciertos alimentos y prácticas culturales.

Los tamales, un alimento tradicionalmente festivo hecho a base de maíz, fue substituido o ensombrecido por pasteles a base de harina de trigo. Mientras que los tamales se identificaban con el México indígena, los pasteles se asociaron a la cultura europea y estadounidense y a las clases altas. Los tamales, cocinados a baño maría, se preparaban en casa con leña o carbón, sin embargo preparar un pastel requería de un horno. Los pasteles se convirtieron en un símbolo de estatus en una sociedad en la que celebrar con pastel era una práctica de la gente decente.

Aunque pocas mujeres podían hornear en casa, recetas de pasteles se difundieron a través de revistas femeninas, recetarios y secciones de cocina publicadas en periódicos<sup>45</sup>. Para

1923, las escuelas vocacionales del estado incluían recetas de pasteles en su plan de estudios. Chicas de clase media aprendían a hornear elaborados pasteles a pesar de las críticas de José Vasconcelos quien prefería la enseñanza de cocina popular<sup>46</sup>. La historiadora Patience Schell argumenta que la elaboración de pasteles decorados profusamente era una actividad idónea para mostrar la destreza de las maestras y sus estudiantes, además de que dicha habilidad era más remunerativa que la cocina popular lo que situaba a las estudiantes de las escuelas de Enseñanza Doméstica muy por arriba de las tamaleras que carecían de educación profesional. La tortillera y tamalera pasó a convertirse en la cocinera y panadera gracias a un proceso de mestizaje culinario donde la cultura indígena pasaba a segundo plano y se afirmaba ideal europeo y estadounidense. La dieta se había blanqueado.

## Conclusiones

El trabajo de la maestra Ana María Hernández muestra su interés por inculcar las costumbres de la clase media entre los sectores obrero y campesino. Las industrias domésticas pretendían transformar la forma de vida y la dieta de las clases bajas ya que mediante su establecimiento los alimentos que no se vendían en el campo o en ciertas colonias populares llegarían a las familias campesinas y obreras y les brindarían una ganancia económica. Al enseñarles a las mujeres a hornear pan y pasteles no sólo se esperaba que adquirieran una habilidad que les retribuyera ganancias económicas, sino también que adoptaran los valores y prácticas culturales con las que se identificaban dichos productos, mismos que se veían como superiores a los de tradición indígena y rural. De este modo, las clases de cocina, libros y revistas reprodujeron los prejuicios culturales de la clase media al sugerir que sus hábitos alimenticios y de consumo eran mejores que los de los sectores populares.

Las comunidades indígenas se transformaban en mestizas y los mestizos en mexicanos modernos. El blanqueamiento se daba mediante la educación pero también por medio del cambio en los hábitos de consumo y alimentación. El maestro como representante del estado trató de reformar la vida de obreros y campesinos al dirigirse a las mujeres y en particular a las madres. Maestras como Ana María Hernández consideraban que estos cambios eran para bien. Que el pueblo mexicano sería mejor el día en que la pobreza se eliminara, sin embargo dicho logro implicaba la denigración de ciertas prácticas entendidas como propias. El objetivo no era que la mujer explotara sus conocimientos y tradiciones gastronómicas, si no que adquiriera otras. Por un lado se puede argumentar que ya otras mujeres vendían tamales o enchiladas, por ejemplo, y que los sandwiches eran difíciles de encontrar y por ende generarían un mayor ingreso. Sin embargo el simple hecho de promover dicho alimento implicaba una serie de valoraciones raciales, culturales y de clase que van más allá de la ventaja económica. Al igual que en las escuelas vocacionales abundaban las clases de cocina y repostería europea, libros como el de la maestra Hernández develan el valor simbólico de ciertos alimentos y la necesidad de adoptarlos para lograr el progreso.

Al analizar la obra de la maestra Hernández podemos observar su interés en mantener las estructuras sociales y de género al promover una educación que tenía como ideal el estilo de vida de la clase media y el rol tradicional de las amas de casa. El interés por modernizar a la familia mexicana no implicaba trastocar las estructuras de género, sino como asegura Mary Kay Vaughan el estado buscó tan sólo modernizar la patriarquía. Mientras que las panaderías, por ejemplo, eran espacios masculinos, las industrias domésticas eran presentadas como el ideal para la mujer que al trabajar en casa evitaba el contacto con otros hombres, la degeneración moral y la fragmentación familiar. Al trabajar en casa las mujeres resguardaban su decencia, además de no cuestionar el predominio masculino en los espacios públicos. Del mismo modo, al trabajar desde casa las mujeres se convertían en obreras sin los derechos de aquellas que trabajaban en fábricas. La mujer se volvía madre-obrera-empresaria. Las mujeres no ganaban derechos y menos aún se consideraban iguales a los hombres. Por el contrario, al presentarse las labores del hogar y a la cocina como propias de la mujer moderna y educada, se reafirma esta como la única opción para formar parte de la nación. De este modo la mujer mexicana seguiría siendo la madre abnegada.

## Bibliografía

### Fuentes

- Bulnes, Francisco. *El porvenir de las naciones Hispano-Americanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos*. México, Imprenta de Mariano Nava, 1899.
- Dirección General de Estadística. *Séptimo censo general de población*. México, Secretaría de Economía-DGE, 1950.
- Gamio, Manuel. *Forjando patria*. México, Porrúa, 1916.
- Guerrero, Julio. *La génesis del crimen en México*. México, Librería de la vda de Ch. Bouret, 1901.
- Hernández, Ana María. *Cómo mejorar la alimentación del obrero y campesino: libro social y familiar para la mujer obrera y campesina mexicana*. México, A. del Bosque Impresor, 1935.
- *Industrias del hogar para la mujer obrera y campesina de México*. México, A. del Bosque Impresor, 1937.
- *La última palabra sobre cocina, repostería y confitería*. México, A. del Bosque Impresor, 1936?.
- Ramírez Jiménez del Corro, Carmen. *La cocina clásica: recetas garantizadas por la Academia de Enseñanza Moderna de Repostería y Cocina*. 2ª ed. Vol. I, México, 1950.
- Vasconcelos, José. *The Cosmic Race: A Bilingual Edition*. Trad. Didier Tisdell Jaén. Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1997.
- Velázquez de León, Josefina. *Repostería Selecta*. México, Academia de Cocina Velázquez de León, 1938.

### Artículos y Libros

- Aguilar Rodríguez, Sandra. "Food and Technology in 1940s and 1950s Mexico". Tinajero, Araceli & Freeman, Brian J. (eds.) *Technology and Culture in Twentieth Century Mexico*. Alabama, University of Alabama Press, 2013.
- "Nutrition and Modernity: Milk Consumption in 1940s and 1950s Mexico". *Radical History Review*. Vol. 110, Spring 2011.
- "La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX". *Revista de Historia Iberoamericana*. Vol. 2, N° 2, 2009.
- "Alimentando la nación: género y nutrición en México (1940-1960)". *Revista de Estudios Sociales*. Vol. 29, abril 2008.
- "Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City". *The Americas*. Vol. 64, N° 2, 2007.

- Appelbaum, Nancy P.; Macpherson, Anne S.; Roseblatt, Karin Alejandra (eds.) *Race and Nation in Modern Latin America*. Chapel Hill, The University of North Carolina Press, 2003.
- Bartra, Eli; Lau, Ana; Fernández Poncela, Anna M. *Feminismo en México, ayer y hoy*. México, UAM, 2000.
- Besse, Susan. *Restructuring Patriarchy: The Modernization of Gender Inequality in Brazil, 1914-1940*. Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1996.
- Bliss, Katherine Elaine. *Compromised Positions: Prostitution, Health and Gender Politics in Revolutionary Mexico*. Pennsylvania, Pennsylvania University Press, 2001.
- , "A Right to Live as *Gente Decente*: Sex Work, Family Life, and Collective Identity in Twentieth-Century Mexico". *Journal of Women's History*. Vol. 15, Nº 4 2004.
- Bonfil Batalla, Guillermo. "Sobre la ideología del mestizaje". Valenzuela, José (ed.) *Decadencia y auge de identidades*. México, Plaza y Valdés, 2004.
- Bunker, Steven B. "Consumers of Good Taste: Marketing Modernity in Northern Mexico, 1890-1910". *Mexican Studies/ Estudios Mexicanos*. Vol. 13, Nº 2, Summer, 1997.
- Drinot, Paulo. "Food, Race and Working-Class Identity: *Restaurantes Populares* and Populism in 1930s Peru". *The Americas*. Vol. 62, Nº 2, 2005
- Drinot, Paulo. *The Allure of Labor: Workers, Race and the Making of the Peruvian State*. Durham, Duke University Press, 2011.
- Earle, Rebecca. *The Body of the Conquistador: Food, Race, and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*. Cambridge, Cambridge University Press, 2012.
- French, William E. *A Peaceful and Working People: Manners, Morals, and Class Formation in Northern Mexico*. Albuquerque, University of New Mexico Press, 1996.
- , "Prostitutes and Guardian Angels: Women, Work, and the Family in Porfirian Mexico". *The Hispanic American Historical Review*. Vol. 72, Nº 4, 1992.
- González Navarro, Moisés. *La colonización en México, 1877-1910*. México, Talleres de impresión de estampillas y valores, 1960.
- Glick, Thomas F.; Puig-Samper, Miguel Angel; Ruiz, Rosaura (eds.) *The Reception of Darwinism in the Iberian World: Spain, Spanish America, and Brazil*. Boston, Kluwer Academic, 2001.
- Keremitsis, Dawn. "Del metate al molino: La mujer mexicana de 1910 a 1940". *Historia Mexicana*. Vol. 33, Nº 2, 1983.
- Knight, Alan. *The Mexican Revolution*. Cambridge, Cambridge University Press, 1986.
- , "Racism, Revolution, and Indigenismo: Mexico, 1910-1940". Graham, Richard (ed.) *The Idea of Race in Latin America, 1870-1940*. Austin, University of Texas Press, 1990.
- Martínez Rodríguez, Marcela. "El proyecto colonizador de México a finales del siglo XIX. Algunas perspectivas comparativas en Latinoamérica". *Secuencia*. Vol. 76, 2010.
- Molyneux, Maxine & Dore, Elizabeth (eds.) *Hidden Histories of Gender and the State in Latin America*. Durham, Duke University Press, 2000.
- Lazarín Miranda, Federico. "Enseñanzas propias de su sexo. La educación técnica de la mujer 1871-1932". Arredondo, María Adelina (ed.) *Obedecer, servir y resistir: la educación de las mujeres en la historia de México*. México, Universidad Pedagógica Nacional - Miguel Ángel Porrúa, 2003.
- Lear, John. *Workers, Neighbors, and Citizens: The Revolution in Mexico City*. Lincoln, University of Nebraska Press, 2001.
- Lund, Joshua. *The Mestizo State: Reading Race in Modern Mexico*. Minneapolis, University of Minnesota Press, 2012.
- Niblo, Stephen R. *Mexico in the 1940s: Modernity, Politics, and Corruption*. Wilmington, Scholarly Resources, 1999.
- Rodríguez Kuri, Ariel. "Julio Guerrero: ciencia y pesimismo en el 900 mexicano". *Historias*. Nº 44, 1999.
- Pérez Montfort, Ricardo. *Estampas de nacionalismo popular mexicano. Ensayos sobre cultura popular y nacionalismo*. México, CIESAS, 1994.
- Piccato, Pablo. *City of Suspects: Crime in Mexico City, 1900-1931*. Durham, Duke University Press, 2001.
- Pilcher, Jeffrey M. "Tamales or Timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821-1911". *The Americas*. Vol. 53, Nº 2, 1996.
- , *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque, University of New Mexico Press, 1998.
- Pohl-Valero, Stefan. "La raza entra por la boca: Energy, Diet and Eugenics in Colombia, 1890-1940". *Hispanic American Historical Review*. Vol. 94, Nº 3, 2014.
- Porter, Susie S. "'And that it is custom makes law'. Class Conflict and Gender Ideology in the Public Sphere, Mexico City, 1880-1910". *Social Science History*. Vol. 24, Nº 1, 2000.
- , *Working Women in Mexico City: Public Discourses and Material Conditions, 1879-1931*. Tucson, University of Arizona Press, 2003.
- Rodríguez, Julia. *Civilizing Argentina: Science, Medicine, and the Modern State*. Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2006.
- Schell, Patience A. "An Honorable Avocation for Ladies: The Work of the Mexico City *Unión de Damas Católicas Mexicanas*, 1912-1926". *Journal of Women's History*. Vol. 10, Nº 4, Winter, 1999.
- , *Church and State Education in Revolutionary Mexico City*. Tucson, University of Arizona Press, 2003.

- Soto, Shirlene Ann. *The Mexican Woman: A Study of Her Participation in the Revolution, 1910-1940*. Palo Alto, R & E Research Associates, 1979.
- Stepan, Nancy Leys. *The Hour of Eugenics: Race, Gender, and Nation in Latin America*. Ithaca, Cornell University Press, 1991.
- Stern, Alexandra Minna. "Responsible Mothers and Normal Children: Eugenics, Nationalism, and Welfare in Post-Revolutionary Mexico 1920-1940". *Journal of Historical Sociology*. Vol. 12, N° 4, 1999
- Székely, Miguel. "Es posible un México con menor pobreza y desigualdad". Aguilar Rivera, José Antonio (ed.) *México: crónicas de un país posible*. México, Fondo de Cultura Económica, 2005.
- Torres Septién, Valentina. *La educación privada en México, 1903-1976*. México, El Colegio de México-Universidad Iberoamericana, 1997.
- Tuñón Pablos, Julia. *Women in Mexico: A Past Unveiled*. Austin, University of Texas Press, 1999.
- Uría Horcasitas, Beatriz. "Eugenésia e ideas sobre las razas en México, 1930 1950". *Historia y Grafía*. Vol. 17, 2001.
- Vaughan, Mary Kay & Fowler-Salamini, Heather (eds.) *Women of the Mexican Countryside, 1850-1990: Creating Spaces and Shaping Transitions*. Tucson, University of Arizona Press, 1994.
- Vaughan, Mary Kay. *Cultural Politics in Revolution: Teachers, Peasants, and Schools in Mexico, 1930-1940*. Tucson, University of Arizona Press, 1997.
- . *The State, Education, and Social Classes in Mexico, 1880-1928*. DeKalb, Northern Illinois University Press, 1982.

## Notas

\* Lic. en Ciencias de la Cultura por la Universidad del Claustro de Sor Juana, México DF. MPhil en Estudios latinoamericanos por la Universidad de Oxford, Reino Unido. Doctorado en Estudios sobre las mujeres por la Universidad de Manchester, Reino Unido. Actualmente es profesora investigadora en Moravian College, Pensilvania, Estados Unidos. Una primera versión de este trabajo fue presentada en el Congreso Internacional de Americanistas ICA, Ciudad de México. Agradezco los comentarios de los evaluadores anónimos de esta publicación.

<sup>1</sup> Benedict Anderson, *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, Londres, Verso, 1991.

<sup>2</sup> Jeffrey M. Pilcher, *¡Qué vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1998; Paulo Drinot, "Food, Race and Working-Class Identity: *Restaurantes Populares* and Populism in 1930s Peru", *The Americas*, Vol. 62, N° 2, 2005, and *The Allure of Labor: Workers, Race and the Making of the Peruvian State*, Durham, Duke University Press, 2011; Stefan Pohl-Valero, "La raza entra por la boca: Energy, Diet and Eugenics in Colombia, 1890-1940", *Hispanic American Historical Review*, Vol. 94, N° 3, 2014.

<sup>3</sup> , José Vasconcelos, *The Cosmic Race: A Bilingual Edition*, Trad. Didier Tisdell Jaén, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1997; Manuel Gamio, *Forjando patria*, México D.F., Porrúa, 1916; Mary Kay Vaughan, *Cultural Politics in Revolution: Teachers, Peasants, and Schools in Mexico, 1930-1940*, Tucson, University of Arizona Press, 1997, and *The State, Education, and Social Classes in Mexico, 1880-1928*, DeKalb, Northern Illinois University Press, 1982.

<sup>4</sup> El Darwinismo social es la utilización de la teoría Darwinista en torno al desarrollo de las especies para explicar la historia de la humanidad. Dicho término fue acuñado por el filósofo inglés Herbert Spencer quien popularizó la frase "la sobrevivencia del más fuerte". El Darwinismo social influenció los discursos sobre eugenésia de principios del siglo XX. Ver Thomas F. Glick, Miguel Angel Puig-Samper y Rosaura Ruiz (eds.), *The Reception of Darwinism in the Iberian World: Spain, Spanish America, and Brazil*, Boston, Kluwer Academic, 2001.

<sup>5</sup> Francisco Bulnes, *El porvenir de las naciones Hispano-Americanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos*, México, Imprenta de Mariano Nava, 1899. Ver también el trabajo de Pilcher, *¡Que vivan los tamales!...*, *op. cit.*, pp. 77-97 y "Tamales or Timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821-1911", *The Americas*, Vol. 53, N° 2, octubre 1996, pp. 193-206.

<sup>6</sup> El maestro Jorge Vera Estaño describió a la gente o personas decentes como la creciente clase media compuesta de mestizos, quienes eran "inteligentes, educados y con ambiciones, ellos buscaban mezclarse con las clases acomodadas, vestirse como ellos y parecerse a ellos. Sentían una gran repulsión por el trabajo manual y mecánico". Citado por John Lear, *Workers, Neighbors, and Citizens: The Revolution in Mexico City*, Lincoln, University of Nebraska Press, 2001, p. 56.

<sup>7</sup> Julio Guerrero, *La génesis del crimen en México*, México, Librería de la vida de Ch. Bouret, 1901. pp. 117-118.

<sup>8</sup> *Ibid.* Sobre Guerrero ver el trabajo de Ariel Rodríguez Kuri, "Julio Guerrero: ciencia y pesimismo en el 900 mexicano", *Historias*, N° 44, 1999.

<sup>9</sup> La eugenésia fue un planteamiento médico que tuvo como objeto mantener o mejorar las potencialidades genéticas de la especie humana. Ver Beatriz Uría Horcasitas, "Eugenésia e ideas sobre las razas en México, 1930 1950", *Historia y Grafía*, Vol. 17, 2001; Laura Luz Suárez y López Guazo, *Eugenésia y racismo en México*, México, UNAM, 2005; Alexandra Minna Stern, "Responsible Mothers and Normal Children: Eugenics, Nationalism, and Welfare in Post-Revolutionary

Mexico 1920-1940", *Journal of Historical Sociology*, Vol. 12, N° 4, 1999. Sobre eugenesia en América Latina se destacan los siguientes trabajos: Julia Rodríguez, *Civilizing Argentina: Science, Medicine, and the Modern State*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 2006; Nancy Leys Stepan, *The Hour of Eugenics: Race, Gender, and Nation in Latin America*, Ithaca, Cornell University Press, 1991; Nancy P. Appelbaum, Anne S Macpherson y Karin Alejandra Roseblatt (eds.), *Race and Nation in Modern Latin America*, Chapel Hill, The University of North Carolina Press, 2003; Pohl-Valero, *op. cit.*

<sup>10</sup> Moisés González Navarro, *La colonización en México, 1877-1910*, México, Talleres de impresión de estampillas y valores, 1960 y Marcela Martínez Rodríguez, "El proyecto colonizador de México a finales del siglo XIX. Algunas perspectivas comparativas en Latinoamérica", *Secuencia*, Vol. 76, 2010.

<sup>11</sup> La revolución mexicana explotó cuando Francisco I. Madero resultó ganador de las primeras elecciones democráticas del siglo veinte. La revolución terminó con la dictadura de Porfirio Díaz, generando nuevas oportunidades para las clases medias y los generales victoriosos.

<sup>12</sup> Manuel Gamio, *op. cit.*; Alan Knight, "Racism, Revolution, and Indigenismo: Mexico, 1910-1940", Richard Graham (ed.), *The Idea of Race in Latin America, 1870-1940*, Austin, University of Texas Press, 1990; Joshua Lund, *The Mestizo State: Reading Race in Modern Mexico*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 2012; Guillermo Bonfil Batalla, "Sobre la ideología del mestizaje", José Valenzuela (ed.), *Decadencia y auge de identidades*, México, Plaza y Valdés, 2004.

<sup>13</sup> José Vasconcelos fue secretario de educación entre 1921 y 1924.

<sup>14</sup> Citado por Ricardo Pérez Montfort, *Estampas de nacionalismo popular mexicano. Ensayos sobre cultura popular y nacionalismo*, México, CIESAS, 1994, p. 168.

<sup>15</sup> Katherine Elaine Bliss, *Compromised Positions: Prostitution, Health and Gender Politics in Revolutionary Mexico*, Pennsylvania, Pennsylvania University Press, 2001, y "A Right to Live as *Gente Decente*: Sex Work, Family Life, and Collective Identity in Twentieth-Century Mexico", *Journal of Women's History*, Vol. 15, N° 4, 2004; William E. French, *A Peaceful and Working People: Manners, Morals, and Class Formation in Northern Mexico*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1996 y "Prostitutes and Guardian Angels: Women, Work, and the Family in Porfirian Mexico", *The Hispanic American Historical Review*, Vol. 72, N° 4, 1992; Susie S. Porter, "'And that it is custom makes law'. Class Conflict and Gender Ideology in the Public Sphere, Mexico City, 1880-1910", *Social Science History*, Vol. 24, N° 1, 2000 y *Working Women in Mexico City: Public Discourses and Material Conditions, 1879-1931*, Tucson, University of Arizona Press, 2003.

<sup>16</sup> Sandra Aguilar Rodríguez, "Nutrition and Modernity: Milk Consumption in 1940s and 1950s Mexico", *Radical History Review*, Vol. 110, 2011; "La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX", *Revista de Historia Iberoamericana*, Vol. 2, N° 2, 2009; "Alimentando la nación: género y nutrición en México (1940-1960)", *Revista de Estudios Sociales*, Vol. 29, abril 2008; y "Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City", *The Americas*, Vol. 64, N° 2, 2007.

<sup>17</sup> El estado fundó dicha escuela en 1872 como una institución de caridad para entrenar a mujeres pobres. Ver Federico Lazarín Miranda, "Enseñanzas propias de sus sexo. La educación técnica de la mujer 1871-1932", María Adelina Arredondo (ed.), *Obedecer, servir y resistir: la educación de las mujeres en la historia de México*, México, Universidad Pedagógica Nacional-Miguel Ángel Porrúa, 2003; Patience A. Schell, *Church and State Education in Revolutionary Mexico City*, Tucson, University of Arizona Press, 2003, pp. 9, 42, 52-55. Con relación a la educación privada de las mujeres ver Valentina Torres Septién, *La educación privada en México, 1903-1976*, México, El Colegio de México-Universidad Iberoamericana, 1997. La Iglesia Católica también educó a mujeres en otros países latinoamericanos como Brasil, ver Susan Besse, *Restructuring Patriarchy: The Modernization of Gender Inequality in Brazil, 1914-1940*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1996.

<sup>18</sup> Para una discusión en torno a las clases de cocina y economía doméstica en la década de 1920 ver Schell, *Church and State Education...*, *op. cit.*, p. 125.

<sup>19</sup> Vaughan, *The State, Education, and Social Classes in Mexico...*, *op. cit.*, pp. 184-185.

<sup>20</sup> Ana María Hernández, *Industrias del hogar para la mujer obrera y campesina de México*, México, A. del Bosque Impresor, 1937, p. 27.

<sup>21</sup> Los objetivos del FUPDM se encuentran resumidos en un documento repartido en la reunión inaugural de dicho organismo. Dicho volante afirmaba que los miembros del FUPDM estaban a favor del mejoramiento económico, la evolución cultural y la adquisición de derechos políticos de las mujeres. Ver Jocelyn Olcott, *Revolutionary Women in Postrevolutionary Mexico*, Durham, Duke University Press, 2005, pp. 111-112.

<sup>22</sup> Eli Bartra, Ana Lau y Anna M. Fernández Poncela, *Feminismo en México, ayer y hoy*. México, UAM, 2000; Shirlene Ann Soto, *The Mexican Woman: A Study of Her Participation in the Revolution, 1910-1940*, Palo Alto, R & E Research Associates, 1979; y, Julia Tuñón Pablos, *Women in Mexico: A Past Unveiled*, Austin, University of Texas Press, 1999.

<sup>23</sup> Ana María Hernández, *Cómo mejorar la alimentación del obrero y campesino: libro social y familiar para la mujer obrera y campesina mexicana*, México, A. del Bosque Impresor, 1935, p. 51.

<sup>24</sup> Hernández, *Industrias del hogar...*, *op. cit.*, p. 81.

<sup>25</sup> Hernández, *Cómo mejorar la alimentación del obrero y campesino...*, *op. cit.*, p. 51

<sup>26</sup> *Ibid.*, p. 19.

<sup>27</sup> *Ibid.*, p. 147.

- <sup>28</sup> Sarah A. Buck, "The Meaning of the Women's Vote in Mexico 1917-1953", Stephanie E. Mitchell & Patience A. Schell (eds.), *The Women's Revolution in Mexico, 1910-1953*, Lanham, Rowman & Littlefield, 2007.
- <sup>29</sup> Hernández, *Industrias del*, *op. cit.*, p. 47.
- <sup>30</sup> Metate: instrumento de piedra volcánica tallada en forma rectangular que se utiliza para moler.
- <sup>31</sup> El proceso de nixtamalización desarrollado en Mesoamérica facilita la molienda del maíz el remover la cascarilla u hollejo, pero sobre todo transforma el valor nutricional al liberar niácina (vitamina B3), eliminando con ello el riesgo de desarrollar pelagra atribuido en otras partes del mundo a las dietas basadas en maíz. Sobre la introducción de molinos de nixtamal ver Dawn Keremitsis, "Del metate al molino: La mujer mexicana de 1910 a 1940", *Historia Mexicana*, Vol. 33, Nº 2, 1983 y Pilcher, *¡Qué vivan los tamales!...*, *op. cit.*, pp. 100-106.
- <sup>32</sup> Hernández, *Industrias del hogar...*, *op. cit.*, p. 51.
- <sup>33</sup> *Ibid.*
- <sup>34</sup> Hernández, *Cómo mejorar...*, *op. cit.*, p. 98; e *Industrias del hogar...*, *op. cit.*, página introductoria s/n.
- <sup>35</sup> William E. French, "Prostitutes and Guardian Angels...", *op. cit.*, y Susie S. Porter, *Working Women in Mexico...*, *op. cit.*
- <sup>36</sup> Hernández, *Industrias del hogar...*, *op. cit.*, p. 63.
- <sup>37</sup> *Idem.*
- <sup>38</sup> Citado en Pilcher, *¡Que vivan los tamales!...*, *op. cit.*, p. 77. Sobre comida y raza en el contexto del México colonial ver Rebecca Earle, *The Body of the Conquistador: Food, Race, and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*, Cambridge, Cambridge University Press, 2012.
- <sup>39</sup> Eduardo Huarte, *El salario y la alimentación de la familia campesina en México*, México, Cooperativa Artes Gráficas del Estado, 1950, p. 13.
- <sup>40</sup> Aguilar Rodríguez, "Nutrition and Modernity"..., *op. cit.*; "Alimentando la nación", *op. cit.*;y, "Cooking Modernity"..., *op. cit.*
- <sup>41</sup> Hernández, *Cómo mejorar ...*, *op. cit.*, p. 135.
- <sup>42</sup> Carmen Ramírez Jiménez del Corro, *La cocina clásica: recetas garantizadas por la academia de enseñanza moderna de repostería y cocina*, Vol. I, 2ª ed., México, 1950.
- <sup>43</sup> Hernández, *Industrias del hogar...*, *op. cit.*, p. 53.
- <sup>44</sup> Hernández, *Cómo mejorar ...*, *op. cit.*, p. 146.
- <sup>45</sup> Ver Almanaque Dulce; Ana María Hernández, *La última palabra sobre cocina, repostería y confitería*, México, A. del Bosque Impresor, [1936?]; Josefina Velázquez de León, *Repostería Selecta*, México, Academia de Cocina Velázquez de León, 1938.
- <sup>46</sup> Schell, *Church and State Education...*, *op. cit.*, p. 125.
- <sup>47</sup> Mary Kay Vaughan, "Modernizing Patriarchy", Elizabeth Dore & Maxine Molyneux (eds.), *Hidden Histories of Gender and the State in Latin America*, Durham, Duke University Press, 2000, pp. 194-214.