

El espacio doméstico femenino: el caso de dos cocinas

Sarah Bak-Geller Corona
Universidad de Guadalajara

RESUMEN

En este trabajo se presenta el desenvolvimiento de la mujer en los espacios y tiempos de la casa urbana burguesa porfiriana y su equivalente de 1950, haciendo hincapié en el ámbito de la cocina. A grandes rasgos, las relaciones entre la mujer y el espacio y el tiempo doméstico son de un determinado carácter durante el Porfiriato –las denominaré respectivamente orientaciones y tiempo rememorativo–, y otras muy distintas a mediados del siglo XX, las cuales a su vez definiré como programas y tiempo evolutivo.

INTRODUCCIÓN

La relación entre la mujer mustericense y la cueva, la doncella y el castillo, la indigna y la choza, la ama de casa y el hogar, resulta tan obvia que aburrido sería extender esta serie de pares. Así que no comenzaré el presente artículo diciendo que una relación indisoluble entre lo femenino y lo doméstico ha existido a lo largo del tiempo y del espacio, sino que el tiempo y el espacio han sido estratégicos en la caracterización del desarrollo de lo femenino y lo doméstico.

En este sentido, me referiré al habitar histórico femenino, objeto de estudio que trastoca varios tiempos y espacios a la vez: existe un tiempo para una misma y un tiempo de todos, un adentro y un afuera, un lejos y un no tan lejos; en fin, incluso hay un lugar y tiempo para los sueños, los recuerdos y los secretos.

Lo importante aquí es presentar el desenvolvimiento de la mujer en los espacios y tiempos de la casa urbana burguesa porfiriana y su equivalente en 1950. Es decir, descubrir las resonancias femeninas en el habitar histórico, poder "leer" ambas casas como espacios que transcurren y tiempos que se construyen y la relación que mantienen con la mujer que los habita. Como diría el filósofo del espacio, Gastón Bachelard, toda casa es ventana y pared; una se abre para dejar entrar lo de afuera, otra se impone para bloquear.¹ Mi temeridad me lleva a abrir de par en par las dos, pero sólo para descubrir las continuidades y rupturas que existen entre el habitar de aquellos hogares y los de hoy.

Mi interés especial en el tema y la mayor representatividad de uno de estos espacios domésticos me lleva a dedicar el presente trabajo a las cocinas. No creo temerario afirmar que la distinción de los olores y los sabores de las dinámicas que de ella emanan, facilitan la comprensión de las dinámicas femeninas más o menos similares en el resto de la casa habitada.

La relación entre la mujer y el espacio y la mujer y el tiempo doméstico presenta un determinado carácter durante el Porfiriato —la denomino respectivamente "orientaciones" y "tiempo rememorativo"—, y otra muy distinta a mediados del siglo XX, que llamo "programas" y "tiempo evolutivo".

Esta transformación de "orientaciones" a "programas" y de "tiempo rememorativo" a "tiempo evolutivo", que conllevan cambios en la concepción del tiempo y del espacio, es fruto de la búsqueda de la eficacia y la exactitud que la vida moderna impone. Por lo tanto, se trata de esclarecer las conexiones que existen entre las dinámicas domésticas y las públicas durante los periodos históricos respectivos.

Los subtítulos que dividen el presente trabajo han sido tomados de recetarios de cocina con la finalidad de señalar, indirectamente, las transformaciones en el habitar de ambas cocinas (porfiriana y de

1. Gastón Bachelard, *La poética del espacio*, México, FCE, 1975.

1950). Así pues, los recetarios escritos, coleccionados o publicados durante esas épocas de fines del siglo XIX a 1950 me han sido indispensables para la elaboración del presente trabajo.

*Orientaciones y exclusión: "recetario con fórmulas diferentes para las clases modestas, la clase media, y para la aristocracia"*²

La casa porfiriana se hallaba organizada por "orientaciones". Los diferentes actores domésticos tenían cada uno espacios asignados: al cochero le pertenecía el zaguán y al hombre-marido el despacho. La jerarquización del espacio doméstico preveía que los lugares masculinos fueran de mayor formalidad y "psicológicamente satisfactorios", donde el hombre pudiera desarrollar lo que Hannah Arendt llamaría "vida contemplativa".³ Por lo tanto, la pobre niña Elvira, quien por su "vicio de exceso de curiosidad" osó un día entrar al gabinete de su padre al encontrar la puerta abierta, "llorosa la niña y sintiendo su falta, tuvo el buen pensamiento de ir en el acto a confesársela al papá, y sólo esa franca declaración con visos de arrepentimiento, pudo librarla del castigo".⁴

La cocina tenía una orientación femenina y preferentemente era el lugar de dominio de las sirvientas. La ama de casa, responsable de otros cuidados del hogar que ameritaban su participación directa (como el tendido de las camas, tarea de carácter demasiado íntimo para ser llevado a cabo por un criado: "una mujer decente se hace ella misma su propia cama"⁵ pues "arreglar por sí mismas su lecho...es la mejor prueba de su pudor y vergüenza"⁶) se limitaban a supervisar las acciones de las cocineras y garantizaban que todo estuviera en el mejor orden posible.

Esta misma estructura de orientaciones, determinadas por variables inamovibles, puede verse reflejada en la esfera pública de la época. La sociedad, rígidamente jerarquizada, obedece a un sistema de

2. Isabel Gallardo de Álvarez, *La cocina*, tomo I, Madrid, Saturnino Calleja, 1922, p.10.

3. Jessica Kross, "Mansions, men, women, and the creation of multiple publics in Eighteenth-century British North America", en *Journal of Social History*, Pittsburgh, vol. 33, winter 1999.

4. J. B. Suárez, *El tesoro de las niñas*, 9a ed., México, Librería de la viuda de Ch. Bouret, 1900, p. 19.

5. Philippe Ariés y George Duby (dir.) *Historia de la vida privada*, tomo 4, Madrid, Taurus, 1991, p.181.

6. Aurelio María Oviedo y Romero, *Lecciones de urbanidad para las niñas mexicanas*, México, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, 1903, p. 15.

privilegios y estatutos, los cuales son también inamovibles.⁷ Así pues, los estratos sociales, lo femenino, lo masculino y los espacios domésticos, todos ellos se encuentran organizados de manera vertical y claramente diferenciados.

El sistema de orientaciones domésticas y los privilegios públicos coinciden con una lógica dominante de la época: la exclusión. Es decir, tanto la diferenciación de clases y género como la de los espacios, obedecen a estrategias exclusivistas. En el caso de la mujer, su exclusión está definida por sus "dotcs", que son "la abnegación, la belleza, la compasión, la perspicacia y la ternura", así como por su "falta de aptitud".⁸ Por lo tanto, no debían separarlas de "las costumbres propias de su sexo"⁹ ya que "por ser mujer posee un *espíritu* débil para la libertad".¹⁰

Las conductas segregacionistas están justificadas y son fomentadas sin cesar. No sólo la niña de familia deberá mantener su distancia con los criados y gente de estrato socioeconómico inferior a ella, sino también tendrá que observar una distancia con algunos miembros de su misma clase. Si bien indica un manual de urbanidad para niñas de 1900 que una hoja medio seca, al vivir cerca de la rosa exhala su mismo perfume dulce,¹¹ también enfatiza la necesidad de estar atenta a las malas compañías, pues "aunque seas tú quien fueres/ como las otras te juzgaré";¹² "Detén el paso, no sigas/ Aquellas que se desbordan/ Sepárate pronto de ellas/ ¡No sea que te corrompan!"¹³

La mujer también se verá excluida de alguna manera en el espacio doméstico. Al imperar esta lógica de orientaciones, donde hay una es-

7. Cosío Villegas rescata una gran variedad de criterios con que fue analizada dicha estratificación: "Los que se fijaron en la dieta, distinguieron dos tipos de mexicanos: uno se alimentaba con tortilla compuesta y el otro con tortilla y chile; el vestido dio lugar a una división de tres clases sociales: la alta o enlevitada, la media o de chuquila y pantalón, y la baja o calzonudo; una teurín más elaborada tuvo como base las etnias." Daniel Cosío Villegas, *Historia moderna de México: El Porfiriato, vida social*, México, Hermes, 1957, pp. 383, 386.
8. Raquel Barceló, "Hegemonía y conflicto en la ideología porfiriana sobre el papel de la mujer y la familia", en Soledad González Montes y Julia Tuñón (comps.) *Familias y mujeres en México*, México, El Colegio de México, 1997, p. 78.
9. *Ibid.*, p. 80.
10. El subrayado es mío. *Ibid.*, p. 91.
11. J. B. Suárez, *op. cit.*, p. 14.
12. *Ibidem*.
13. *Ibid.*, p. 76.

cisión entre la esfera masculina y la femenina, la mujer será desplazada del centro político, económico e intelectual de la casa porfiriana hacia la periferia. No debe sorprendernos observar que, mientras el gabinete masculino está ubicado en el centro o a un costado importante de la casa, la cocina está marginada en un extremo.¹⁴

La exclusión de los espacios puede examinarse desde otros ángulos. Aunque la mayor parte de las habitaciones están interconectadas (especialmente las alcobas, objeto de la mirada de la moral porfiriana), cada espacio conforma una unidad semi-independiente y especializada. Cada uno de los espacios tiene su propia entrada, la cual da a un corredor o patio central. La sala y el comedor, cuando éste existe, a diferencia de las casas posteriores, están ubicados en polos opuestos. Y al comedor sólo puede accederse a través de un cuarto de asistencia o antesala. El despacho, como la cocina, son los espacios más exclusivos de la casa porfiriana. Ninguno tiene acceso por el corredor. El primero, por ser un lugar masculino y estar dedicado a tratar asuntos de carácter público, está comunicado con la sala, mientras que la cocina es accesible únicamente atravesando el cuarto de menesteres, la azotehuela o el cuarto de mozos.¹⁵

*Programas e inclusión. Fiestas para niños: manera de poner mesas para fiestas de niños, pasteles especiales para celebrar sus cumpleaños...*¹⁶

La modernidad transforma la situación y las "orientaciones" darán paso a una nueva forma de habitar el espacio. Esto se lleva a cabo a través de "programas", produciendo aptitudes individuales pero colectivamente útiles. Lo que sucede es que se "individualizan" los cuerpos por una localización que no los implanta, pero los distribuye y los

14. Planos de casas particulares en Juan Javier Pescador y Cecilia Fernández, "Casas, vecindades y jamales. Los espacios domésticos en Santa Catarina, siglo XVIII", en Rafael Diego (ed.), *Herencia española en la cultura material de las regiones de México*, Zamora, Colegio de Michoacán, 1993, pp. 188, 190, 191.

15. *Ibidem*.

16. Josefina Velázquez de León, *La cocina en el aire*, México, Ediciones Velázquez de León, 1947, s/p.

hace circular en un sistema de relaciones".¹⁷ Para entender esto dentro del ámbito público, se puede contrastar el sistema porfirista con el presidencialista. En el primero, los sujetos están determinados por sus características consideradas naturales: riqueza, apellido, ignorancia, raza, femenino, masculino. Aquello que conocemos como presidencialismo,¹⁸ en cambio, los define según el lugar que ocupen en la escala de rangos. El presidente tiene poder no por ser quién es sino por ocupar el máximo rango en un sistema de grados; "la institucionalización presidencial ha sido definitiva, da fuerza a la silla presidencial no a su ocupante; un presidente saliente es prácticamente nadie y un presidente entrante es prácticamente todo".¹⁹ A su vez, en este complejo de relaciones, cada uno es en cuanto tal "única y exclusivamente en su relación con el poder presidencial",²⁰ pues aislado pierde todo sentido.

De igual modo, el discurso que distinguía a cada miembro de la familia por sus variables "naturales" será sustituido por uno que define al individuo por su posición en el sistema de relaciones domésticas. Es decir, las "orientaciones" públicas y privadas determinadas por la lógica porfirista de inamovilidad y de exclusión serán sustituidas por la circulación, el desplazamiento, y se establece un sistema en el que los privilegios no son otorgados por los "principios vitales", que solían definir al sujeto, sino por el lugar que éste ocupa en el sistema comparativo de relaciones.

En consecuencia, la identidad de la mujer porfiriana que había dependido de atributos como el ser piadosa, frágil, misteriosa y definitivamente inferior al hombre por ser "naturalmente" mujer, en 1950, al formar parte de una nueva estructura familiar, que define a los sujetos a partir de una lógica no ontológica sino relativista, será identificada con el rol de madre. Este papel no será otorgado únicamente por la dinámica doméstica sino, como hemos visto hace un momento, los "progra-

17. Michel Foucault, *Vigilar y castigar*, México, Siglo XXI, 1978, p. 149.

18. Los factores sociales, económicos y políticos a los cuales Arnaldo Córdova atribuye el fenómeno del presidencialismo—centralismo, corporativismo, inclusión de masas, destrucción del caudillismo, como forma de poder y organización social (cultura de las relaciones personales, compadrazgos y parentescos)—no contradicen mi concepción de transición de orientaciones a programas. Ver Arnaldo Córdova, *La formación del poder político en México*, México, Ediciones Fria, 1972.

19. Héctor Aguilar Carrón, "El descenso del milagro: el sistema político mexicano, 1940-1984", en *Primer simposio sobre historia contemporánea de México 1940-1984*, México, INAH, 1986, p. 14.

20. Arnaldo Córdova, *op. cit.*, p. 58.

mas” que han relevado las “orientaciones” tienen a su vez una razón de ser de carácter público. El Estado moderno ve en la madre “la esperanza más fundamental del porvenir humano”,²¹ creadora de niños fuertes, sanos y robustos, que formarán una patria fuerte en el futuro”.²² En realidad, la campaña por maternizar la figura femenina tendrá su origen en el Porfiriato; sería la madre quien transmitiría a los niños, futuros ciudadanos, el sentimiento de nacionalismo: “si queréis tener buenos ciudadanos, formad buenas madres de familia; educar a un hombre es formar a un individuo que tal vez no deje nada tras de sí; educar a una mujer es formar a las generaciones que están por venir”.²³

Esta situación dio lugar en el país a fines del siglo XX a una “continuidad entre el amor de la familia y de la patria, cuyas maternidades se confunden”.²⁴ Sin embargo, en 1950 la madre será objeto de atención de otros terrenos: la psicología y la publicidad. Aunque el promedio de hijos por familia fuera inusualmente elevado, la madre tenía la obligación de “adquirir el hábito de conocer a fondo y de una manera detallada el aspecto general que ofrece su hijo, o sea su talla, su peso, el estado de la piel, la firmeza de sus músculos, su mirada, el tipo de sus movimientos, y cuanto caracteriza... a su pequeño”,²⁵ conocimientos básicos para el “desenvolvimiento espiritual” del niño. Asimismo, las niñas serán educadas desde pequeñas a ser mamás y la cocina será un espacio propicio. La niña de 1950 juega con una muñeca que ha dejado de ser una reducción de una mujer adulta y personifica ahora un bebé, y la mayor parte del juego transcurre alrededor de las “comiditas”. Así pues, la mujer moderna es ante todo madre y su identidad maternal, identificada por los valores que a este papel corresponde— cariñosa, comprensiva, amorosa, entregada, sacrificada, pero, en caso necesario, fuerte y defensiva— la ejercerá incluso con su esposo.

El caso del señor del hogar es parecido. Para el discurso de los años cincuenta, la superioridad del hombre con respecto al resto de la familia no corresponde a su fortaleza, inteligencia o valor, sino a su

21. Nestlé, *Para las madres*, México, 1937, p. 13.

22. *Ibid.*, p. 87.

23. Raquel Barceló, *op. cit.*, p. 83.

24. Philippe Ariès, *op. cit.*, p. 109.

25. Nestlé, *op. cit.*, p. 68.

relación con los demás que lo sitúa en el lugar del portador del dinero a la casa. Como proveedor del alimento obtendrá los privilegios y responsabilidades correspondientes.

El recetario que promete dar cuenta de todos los detalles para organizar una fiesta de carácter infantil, *Fiestas para niños*, muestra claramente esta realidad. El papel del niño, al igual que el de la esposa y el marido, se ha individualizado, pero también se le ha incorporado a la dinámica colectiva de la utilidad. El niño ya no es un adulto pequeño, falto de razón, necio, testarudo, desobediente, ingenuo y ocurrente. Es, para el Estado moderno, el futuro eslabón en la compleja cadena productiva; y dentro del hogar, el menor de la familia es el que necesita de mayores cuidados y atención porque además será el que en un futuro mejorará la posición de la familia; interés nada casual cuando la estructura doméstica está inscrita en un sistema público de movilidad de rangos.

Por su parte, los espacios domésticos tendrán que flexibilizar sus fronteras y la especialización de sus funciones para articular las habilidades de cada uno de los miembros de la familia. Es decir, la importancia que daba el Porfiriato a los espacios asignados será sustituida por la relevancia de la circulación de los individuos con el objeto de hacer eficientes las actividades operatorias y crear espacios útiles. La cocina, por lo tanto, aunque seguirá siendo el lugar femenino por excelencia, involucrará la participación del resto de los actores domésticos, incluidos los hombres.

Julia Orozco cuenta sobre la vida en su casa zapopana entre 1935 y 1940 que:

Los hombres no se metían en la cocina... pero sí estaban pendientes de cómo se hacían las cosas. Sí, que no [fueran] inútiles, como Miguel Carrillo, ese señor que cuando la familia andaba fuera, dizque pura leche y pan era lo que comía porque no sabía él hacer nada. No, mi papá freía huevos, asaba o freía carne, frijoles, él hacía de comer.²⁶

26. Ana María de la O Castellanos, *Julia Orozco García*, Zapopan, Colegio de Jalisco, 1994, p. 41.

La cocina, entonces, es un espacio que permite el libre flujo de individuos domésticos, no solamente femeninos o miembros de la servidumbre, que por cierto cada vez será más escasa. Y, por otro lado, va adquiriendo funciones cada vez más variadas; no es únicamente el lugar dedicado a preparar alimentos o remedios médicos. La cocina es, además, para la familia moderna, el espacio de reunión, de convivencia familiar, para hacer tareas escolares, para recibir visitas informales y, con mayor frecuencia cada vez, incluso para comer los alimentos.

La costumbre irá arraigándose en las familias de clase media y alta y no es de sorprenderse que hoy nos encontremos con publicidad anunciando cocinas que permiten a la ama de casa “en un mismo sitio cocinar, servir y comer”.²⁷ No hay que olvidar que esta transición de “orientaciones” a “programas” pudo ser posible gracias al surgimiento del individualismo. La cocina irá adoptando un papel cada vez más importante en los espacios domésticos conforme el individualismo se vaya recrudeciendo. La nueva soledad del hombre, que es cada vez más drástica porque la alineación de su universo se hace cada vez más radical, buscará un lugar en común donde podrá compartir tiempo y espacio con sus seres queridos.

Richard Sennet dice al respecto que en la modernidad, el constante desplazamiento de los cuerpos provoca que se pierda la sensación de compartir el mismo destino que los demás.²⁸ La cocina entonces llenará este vacío.

El sujeto porfiriano estuvo definido en la sociedad por lo que Jung llamó “la Persona”, es decir, aquél que tú no eres en realidad pero que los demás y tú mismo piensan que eres.²⁹ En 1950, el individuo está definido, al menos por el discurso de la época, por el contraste, que incluye una doble faceta, a primera vista contradictoria: la diferencia y la igualdad. Cada hombre es diferente a otro, pero al mismo tiempo gozan de los mismos derechos porque son iguales. O, como diría Hannah Arendt: “todos los hombres son iguales porque cada uno tiene el poder de ser diferente”.³⁰

27. *Día siete semanal*, año 2, núm. 92, Guadalajara, s/f.

28. Richard Sennet, *Carnes y piedra*, Madrid, Alianza editorial, 1994, p. 144.

29. Enrique Serrano, “La economía monetaria y el estilo de vida moderno”, en Sergio Arroyo, *Aproximaciones a la modernidad*, México, UAM, 1997.

30. *Ibid.*, p. 131.

Así pues, la modernidad define a la mujer y al hombre por el lugar que ocupan en este sistema de contrastes y de rangos, pero supuestamente igualitario. Al respecto, el análisis histórico del papel de la servidumbre es muy revelador. La sirvienta era concebida dentro del sistema tradicional porfiriano, regido por las *esencias naturales* de los sujetos, como tonta, sin sentido común y falta de vergüenza;³¹ sin embargo, está integrada parcialmente a la familia. Dicen las *Lecciones de urbanidad para niñas mexicanas* de 1903: “la familia no solamente la forman los seres cuya enumeración hemos dado a conocer, hay otros que merecen nuestra especial atención, los criados”.³² Esto es reafirmado por los padrones eclesiásticos en los cuales los párrocos registraban a la servidumbre como familiares del propietario de la finca.³³ Para 1910, esta situación empieza a exigir cambios. Los manuales de urbanidad aconsejan a las niñas de buenas familias que no provoquen la familiaridad entre las sirvientas y ellas:

Yo he observado —dice la autora del libro *La llave de la dicha*, editado en 1922— que algunas señoras van a la cocina, sea para dirigir un guiso o con cualquier otro pretexto, y se ponen a charlar con la criada como si fuesen dos personas iguales... Vosotras, cuando seáis amas de casa, y desde ahora podéis y debéis hacerlo, tratad a los criados con amabilidad, pero con dignidad, haciéndoles comprender así que no sois iguales.³⁴

En 1950, esta frontera que ha venido dibujándose entre los miembros de la familia y la servidumbre, logra a través de la mentalidad modernizadora e individualista, que la sirvienta salga de la cocina para ocuparse del resto de los quehaceres domésticos (aunque continúa siendo puntillosamente vigilada por el ama de casa), pero no por ello la incorpora a la dinámica familiar. Al contrario, la sirvienta, bajo la mirada individualista de la sociedad, se convierte en una intrusa; los criados “están a la vez dentro y fuera, en el corazón de la intimidad del hogar... y obligados a no

31. Ver manuales de urbanidad de la época.

32. Aurelio María Oviedo y Romero, *op. cit.*, p. 29.

33. Juan Javier Pescador, *op. cit.*, p. 178.

34. *Ibid.*, p. 156.

ver nada y sobre todo a no decir nada".³⁵ En otras palabras, la servidumbre ha de estar al alcance de la mano, pero no presente.

En cuanto a los cambios de mentalidad, la lógica de carácter exclusivo del Porfiriato tendrá como sucesora en los años cincuenta a la lógica inclusiva. El espacio de la cocina se contrae, pero no siempre en tamaño sino en concentración. Los espacios que fueron considerados parte de la cocina o anexos de ella (corral, el patio con la fuente para lavar los trastos y secar las ollas, el cuarto de la despensa, el del carbón, el fogón de leña, etcétera) se incorporan a la cocina moderna. Todos los utensilios y espacios necesarios se colocan en el menor espacio posible para agilizar el trabajo.

Es innegable que esta transformación en la conformación de las cocinas mexicanas está estrechamente ligada con las tendencias norteamericanas que empezaban a influir en la vida cotidiana del país. Las familias de la mediana y alta burguesía en la década de los cincuenta conservaban aún los servicios de una servidumbre y la mayor parte de las mujeres aún limitaban su trabajo al ámbito doméstico, pero las mujeres norteamericanas, revalorizadas por la Segunda Guerra Mundial, eran activos elementos de la vida económica de su país y requerían cambios en la conformación de la cocina que les hiciera su labor más fácil y rápida. Estos cambios no tardaron en llegar a las cocinas mexicanas de la clase pudiente.

Ahora bien, mientras en la cocina el fregadero, el refrigerador, la alacena, los sartenes, los novedosísimos aparatos electrodomésticos e incluso la mesa que sirve como antecomedor, conviven para hacer más eficiente el trabajo, la lógica de inclusión es también reflejada en el marco público.

El gobierno comprende que es incluyendo, y no excluyendo, a los diferentes elementos de la sociedad en sus discursos y estrategias políticas como alcanzará el tan anhelado progreso económico.³⁶ Empero, nunca se trató de un intento del partido por democratizar o imponer

35. Philippe Ariès, *op. cit.*, p. 181.

36. "Más que un partido, el PNR comenzó siendo una verdadera coalición de fuerzas bajo el mando de un Comité Ejecutivo Nacional" (Amaldo Córdova, *op. cit.*, p. 38.). El partido oficial que en 1946 adopta el nombre de PRI, enfatizará la encarnación de lo que "algunos llaman el interésísimo de la revolución mexicana, la posibilidad de reunir en una misma tarea política intereses de todas clases, conservadores y revolucionarios, campesinos y grandes terratenientes, obreros y empresarios" (Héctor Aguilar Camín, *en op. cit.*, p. 16.).

un socialismo utópico; la coalición desde época de Cárdenas “se concibe como unión y compromiso entre el Estado y las organizaciones, mediante los cuales ciertos puestos públicos...curules... prestaciones...tierras, se otorgan a cambio de actos de adhesión al Estado o de fidelidad para el régimen”.³⁷ A su vez, el capitalismo de mercado y la jerarquía socioeconómica sigue imperando y ensanchando los abismos entre clases, pero es la posibilidad que existe de superar estas barreras socioeconómicas la que abraza el populismo en el intento por modernizar el país. La carrera al progreso es una aventura concebida donde todo el pueblo mexicano debe estar incluido.

Posiblemente sea necesario sintetizar estas reflexiones en torno al espacio porque usualmente la geografía social y cultural suele ser más accidentada que la terrestre.

Lo que llamo “orientaciones” no es más que la referencia a la realidad porfirista que se crige sobre cimientos de inamovilidad, determinismo y exclusivismo social, de género y espacial. Por su parte, los “programas” de mediados del siglo XX hablan de un desco de articular, agilizar, eficientar, relativizar e incluir en un sistema de relaciones. Sin lugar a dudas la cocina y la figura femenina han sido afectadas por ambas tendencias.

Tiempo rememorativo y tiempo evolutivo: Sopa a la jardinera

Las formas en que transcurre el tiempo en el espacio habitado cambian entre una y otra época. Por ello, estimé importante comparar dos recetas para hacer *Sopa a la jardinera*, porque además de enseñar la manera cómo un revoltillo de verduras puede llegar a ser agradable al paladar, ambas recetas proporcionan información clave para contrastar los usos, los ritmos y las duraciones del tiempo porfiriano y el moderno.

La receta *Sopa a la jardinera* de principios del siglo XX dice así: “Se prepara un buen caldo y aparte se preparará también un picadillo (...) que se juntará con guisantes finos y unos trocitos de pan frito...todo lo cual se echará en el caldo al tiempo de servirlo”.³⁸

37. Arnulfo Córdova, *op. cit.*, p. 43.

38. Nieves, *Ranillete del ama de casa*, Barcelona, Luis Gill editor, 1924, pp. 17 y 18.

No existe ni una sola referencia a medidas, duraciones o secuencias. Se trata de una concepción y utilización del tiempo que Michel Foucault ha nombrado “tiempo conmemorativo”; es decir, un tiempo que no es lineal ni secuenciado, sino que ritualiza los actos para ser recordados. Pensemos que en esta sociedad tradicional porfirista el recuerdo es una forma de vida (a través del prestigio, del convivio entre generaciones lejanas, en los rituales de los gremios, etcétera) y de dominación (la Iglesia a través de los ritos litúrgicos y el Estado con las fechas oficiales).

En este tiempo conmemorativo no hay definición entre una operación y otra, sino que los actos son espontáneos: se hace un caldo bueno, pero se hace también un picadillo, pues finalmente habrán de servirse juntos para comer la sopa.

Muy diferente es la receta de *Sopa jardinera* impresa en 1947, que dice así:

*30g de manteca; 150g de ternera; 1 cebolla; 6 cucharadas de puré de jitomate; 3 zanahorias chicas; 3 calabacitas; 2 nabos; 100g de ejotes; 100g de chícharos; 100g de col; 2 litros de caldo; sal y pimienta. Manera de hacerse: La ternera se corta en cuadritos, se frien en la manteca, cuando doran, se agregan las verduras en crudo. Cuando todo está bien frito, se pone el puré, se deja hervir durante diez minutos, se agrega el caldo, se sazona, se tapa la cacerola y se deja hervir a fuego suave hasta que la carne y las verduras estén bien cocidas. Se sirve muy caliente.*³⁹

Hablamos entonces de un tiempo evolutivo: los ingredientes están minuciosamente cuantificados en gramos y litros y las instrucciones son secuenciadas. Existe un paso uno, un paso dos, un paso tres, que van guiando a la cocinera a un final último. Podemos ver la relevancia de la exactitud para evitar pérdidas, lo cual denota la importancia por el detalle. En el porfiriato, el detalle tenía una importancia más bien religiosa; es la prueba de que todo en este mundo existe gracias a la voluntad divina y por lo tanto nada escapa de Dios. Por esa razón, es necesario estar atento a los detalles para ser un buen cristiano. Aunque es cierto que el porfiriato continúa con el interés liberal de mediados

39. Josefina Velázquez de León, *op. cit.*, p. 17.

del siglo XIX por fomentar un pensamiento científico en contra o a expensas de las costumbres religiosas, hasta mediados del siglo XX no se ve una transformación en el significado del detalle.

El sistema métrico decimal entró en vigor en el país en 1896 en virtud de una ley promulgada por el Estado,⁴⁰ pero es varias décadas más tarde cuando el detalle se convierte en una obsesión de la mujer. Las indicaciones para calcular los grados de calor del horno rudimentario al decir “que metiendo un papel se dore” o “que metiendo la mano una persona no se queme”,⁴¹ resultan poco precisas frente a una medición en grados Celcius y Fahrenheit. Lo mismo se aplica a la “pizca, el pozuelo, la tomada, el puño, las varias hojas, el real de esto y aquello...”,⁴² que reflejan la sustitución del buen sazón y criterio de la cocinera por la instrucción puntual del recetario.

La dinámica evolutiva descompone cada acto en breves acciones. Un momento, por lo tanto, se integra al precedente y al procedente; no hay momentos incongruentes, descontextualizados y espontáneos. Todo acto está relacionado con un fin último a corto plazo.

Por otro lado, se fomentan las rutinas, que son repeticiones de secuencias consecutivas donde cada acción está íntimamente relacionada con las otras y cuyo objetivo principal es la eficacia y el valor primordial es la rapidez.

Así pues, la casa habitada porfiriana empieza a difundir ideas como orden, esfuerzo, reglamento, conceptos que a su vez eran emitidos en la esfera pública. Un manual de urbanidad femenino de 1903 lo ejemplifica de la siguiente manera: “para manifestar nuestro respeto al hogar debemos atender varias circunstancias, siendo una de las primeras el orden; la falta de método en el hogar produce una multitud de males; desde pequeñitas, las niñas deben acostumbrarse al orden y método...”⁴³ La cocina es el primer lugar invadido por las rutinas: “la cocina se lava todos los días, tanto el suelo como el fregadero y las

40. Sonia Cárquera, *Entre gula y templanza*, 2ª ed., México, FCE, 1999, p. 143.

41. *Cuaderno de recetas de doña Josefita Gordón y Ortiz de Rozas. Año de 1846*, Guadalajara, UNED, 1985, p. 10.

42. *Ibid.*, p. 11.

43. Aurelio M. Oviedo, *op. cit.*, p. 19.

hornillas”, ordena el *Manual de Economía Doméstica* de 1936, y “una vez por semana se limpian los techos...y se lavan los azulejos”.⁴⁴

Una vez más encontramos que los recetarios hacen referencias a las formas femeninas de habitar el espacio doméstico. Ediciones Velásquez de León anuncia su recetario con 30 menús y 300 recetas: “el libro que no debe faltar en ningún hogar, con él resuelven las amas de casa el problema de todos los días: ¿qué comeremos hoy?”.⁴⁵ Sin lugar a dudas, lo que prometen los menús a las amas de casa de 1950 es recortar el tiempo dedicado al trabajo doméstico, agilizar las labores, volver más eficiente la preparación de los alimentos y, ¿por qué no?, también dotar de un toque distintivo a las comidas diarias. Realidad por cierto muy diferente a la de tiempos anteriores, cuando las familias, según cuenta Julia Orozco, “había veces que en varias casas hacíamos de comer lo mismo: ¿Qué comieron ahora? Pues esto. Pues nosotros también. Salíamos con las mismas costumbres casi toda la gente”.⁴⁶

Desde principios del siglo XX la búsqueda de la eficacia y la productividad de la dinámica evolutiva irá desplazando la importancia de los signos y los lenguajes rememorativos, promoviendo el sentido científico y económico en las acciones del ama de casa. Así, por ejemplo, en 1922 los atributos necesarios para ser una buena ama de casa son tener energía para hacerse obedecer de las criadas, saber hacer las cosas para saber mandarlas y dirigirlas y, por supuesto, no se descarta el que tenga una conciencia recta, producto de la educación moral. Lentamente, las reglas de urbanidad porfiriana incorporarán la obligación de la mujer de aplicar “cada ramo de la ciencia...porque (se tiene la convicción) de que ya sea en el hogar o fuera de él, todo es perfectible y la perfectibilidad ha de lograr alcanzarse con la aplicación de la ciencia”.⁴⁷

Para 1936, el pensamiento científico define las cualidades que debe tener la eficiente ama de casa de la siguiente manera:

- 1) Ha de amar el orden.
- 2) Ha de ser económica; es decir, evitar las pérdidas y buscar la exactitud.

44. Adelina B. Estrada. *Economía Doméstica*, Barcelona, Seix Barral Hnos., 1936, p. 153.

45. Josefina Velásquez, *op. cit.*, s/p.

46. Ana Ma. de la O Castellanos, *op. cit.*, p. 44.

47. Dolores Correa Zapata, *op. cit.*, p. 24.

- 3) Ha de saber guisar (¡con seguridad! La modernidad y el cientificismo no están reñidos con el placer).
- 4) Ha de ser previsor; porque en una dinámica evolutiva el tiempo es lineal y por lo tanto cada acto es realizado pensando en el futuro.
- 5) Ha de educar un sentido estético y refinarlo; lo cual nos habla de la necesidad imperiosa de una pequeña burguesía que está logrando ascender en la escala social.
- 6) Ha de querer la actividad; es decir, "el ocio de una ama de casa no ha de consistir en la inacción".⁴⁸

Jacques Attali analiza en su libro *Historias del tiempo* el papel que juega el ocio en esta dinámica evolutiva y señala que así como,

*la (nueva) medición del tiempo impulsa... a identificar... los conceptos de orden, de producción y de dinero, también lo hace con los de desorden, de descanso, de diversión, de consumo (...). Todo instante de no trabajo debe estar localizado al final de cada periodo de producción y estar consagrado únicamente a restablecer la fuerza de trabajo (...). La ociosidad es a la vez útil y peligrosa. También debe circunscribirse y controlarla.*⁴⁹

- 7) Y por último, el ama de casa debe conocer cómo tratar a los niños. Veíamos en el apartado anterior, cuando hablábamos de la transición de "orientaciones" a "programas", cómo el niño comienza a tener mayor importancia en el sistema de relaciones domésticas. Por consiguiente, la lógica inclusiva de la época estimula a la madre y señora de la casa a hacer uso de los conocimientos científicos para comprender y educar satisfactoriamente a sus hijos.

Por otra parte, la cocina es víctima de otra preocupación científica: la higiene y la salud.

Los descubrimientos de Pasteur causaron, a fines del siglo XIX, un gran revuelo en las mentalidades del país. El modelo biológico, que

48. Adelina B. Estrada, *op. cit.*, p. 190.

49. Jacques Attali, *Historias del tiempo*, México, PCE, 1985, pp. 170, 171, 175. "La instrucción nos prepara para ocupar útilmente nuestros ratos de ocio, y nos preserva por fin de los malos hábitos a que nos expondría la ociosidad en los días de descanso" (J.B. Suárez, *op. cit.*, p. 73).

revela la capacidad de algunos microbios de perturbar a un organismo entero, es adoptado para el campo social, donde se traduce como la preocupación que un individuo sea capaz de descontrolar o alterar a una sociedad. Es decir, “plantea el control del individuo como algo esencial para la supervivencia del grupo”.⁵⁰

Se lanza entonces una campaña dirigida a fomentar la salud y paralelamente o coincidencialmente a crear buenos ciudadanos. No es coincidencia, sin embargo, el que haya sido la cocina el primer espacio doméstico donde se haya aplicado la relación higiene-salud. Durante el Porfiriato y desde mucho tiempo atrás, la cocina equivalió al botiquín de la casa moderna, ya que era el lugar de las preparaciones curativas. Sin embargo, el significado de salud y la manera de obtenerla dista mucho del Porfiriato a la modernidad. Durante el Porfiriato, la salud era explicada con base en la belleza, el carácter y la moral. La persona sana era bella y su robustez era la mejor prueba de ello. La dieta, por tanto, era nutritiva si era rica en grasas y azúcares, tenía una consistencia sólida y ofrecía sabores fuertes y definidos.⁵¹ En cuanto al carácter, la cocina era considerada “laboratorio de la salud” o “del buen humor”, pues una buena condimentación era la clave para la felicidad del aparato digestivo y de su dueño.⁵²

Pero si en 1940 los hombres y mujeres modernos sabían que la salud era primordialmente producida por la higiene, en el Porfiriato no era así. Existían muchos factores que, al igual que la higiene o incluso más importante que ésta, eran responsables de una buena salud. Por mencionar algunos, estaba la moral, “que como la higiene tiene por base la limpieza”,⁵³ tener la conciencia tranquila y la voluntad. El discurso oficial porfirista enfatizaba el aseo de los cuerpos y el ejercicio, pero no parece que haya sido rigurosamente seguido. Los consejos de la época decían entonces que “para ascarnos, lo que debéis hacer es bañaros tan frecuentemente como sea posible, los jueves y los domingos o una vez por semana, cuando menos”,⁵⁴ y la cabeza a lo menos una vez por semana, la boca “cada día a lo menos una vez” y los pies, “que exigen un cuidado especial (se

50. Philippe Ariès, *op. cit.*, p. 410.

51. *Artes de México*, “Los espacios de la cocina mexicana”, México, número 36, 1997, p. 43.

52. Dolores Correa Zapala, *op. cit.*, p. 72.

53. *Ibid.*, p. 31.

54. Delfina Rodríguez, *op. cit.*, p. 30.

lavarán) cada quince días a lo menos, a no ser que prefiera hacerlo con más frecuencia".⁵⁵ En cuanto al ejercicio, tendrá que llegar el cardenismo y su educación socialista para implantar la costumbre del deporte.

Por su parte, la cocina moderna ve a la higiene como un sinónimo de limpieza ascética y, por supuesto, de adelantos tecnológicos.

La gran cantidad de labores que eran realizadas sobre el piso, como era el moler en metate, almacenar los granos, colocar la canasta llena de verduras o guardar el carbón para el fogón, abandonan el suelo y se traspasan a una superficie superior. El suelo es sinónimo de suciedad y, por lo tanto, anti-higiénico; toda tarea culinaria debe realizarse a la altura de la cintura.

También dejan de verse cosas colgadas del techo. La incorporación de aparatos electrodomésticos, que se acelera con el fin de la Segunda Guerra Mundial, provoca un cambio en la perspectiva de la cocina. Si en el Porfiriato podemos observar una verticalidad en el uso del espacio con objetos tanto en el suelo como en el techo, en 1950 la cocina tiene un eje horizontal. Alimentos, utensilios, aparatos y movimientos se sitúan en un plano horizontal elevado que está a una altura entre el suelo y el techo. El tostador, la alacena, la licuadora, el refrigerador, el horno, las parrillas y la superficie para picar y cortar, conforman un plano horizontal continuo, que logra integrar los diferentes procesos culinarios, racionalizar la organización del espacio, crear mayor comodidad y eficientar los movimientos.

Por otra parte, la cocina moderna, como veíamos en el apartado anterior, permite un flujo más libre de individuos y comienza a perfilarse, aunque con mucha más fuerza en décadas posteriores, como un espacio de reunión familiar. Dada esta situación, la cocina se embellece.

El tipo de cocina tradicional descrito por Artemio de Valle-Arizpe, "...renegrida por el hollín y muy humosa",⁵⁶ es la antítesis del modelo de cocina que un ama de casa en los años cincuenta aconsejaría para mantener el orden de la cocina y ofrecer un buen aspecto:

55. P. Garbón, *Manual de urbanidad cristiana*, Barcelona: Subimma Hermanos editores, 1903, pp. 29, 30.

56. Artemio de Valle-Arizpe, *Calle vieja y calle nueva*, México, Editorial JHS, 1949, p. 79.

los utensilios de cocina han de someterse a un orden especial; de lo contrario, aquélla ofrece un aspecto desagradable y no se encuentra nada a mano cuando se necesita...los utensilios de cocina bien ordenados y limpios llegan a producir un bello efecto decorativo.⁵⁷

Dentro de este interés por integrar los objetos de la cocina y los procesos, así como de hacer del espacio de la cocina un lugar agradable para estar o ingerir los alimentos, se logran coordinar los espacios utilizados para almacenar los alimentos y para prepararlos. Se crean armarios o gabinetes que se adosan en la parte superior o inferior de la superficie de trabajo, pues las ollas, utensilios y alimentos deben quedar ocultos a la vista. Alacenas que por cierto, al ser abiertas, dan un espectáculo de latas, envases, etiquetas y marcas.

Escribe Salvador Novo que, según el censo industrial, para 1960 existían en el país 67 plantas de envases de frutas y verduras, 53 de empaques de carnes, 29 de pescados y mariscos y 146 de embutidos y carnes frías. Y de 1960 a 1965, esta cantidad se duplica.⁵⁸ Resultan indispensables en toda cocina mexicana de aquellos años los chiles en conserva, la leche evaporada, el puré de tomate en lata y los jugos de frutas enlatados.⁵⁹

Es de suponer que a más de alguno esta drástica transformación causaría nostalgia por los ruidos del metate o, como a Ramón López Velarde, nostalgia por “los ruidos de incendio en la cocina, de incendio en las cacerolas que aseguraban la sensata esperanza de comer”.⁶⁰ En otra ocasión, el mismo Salvador Novo comentaba:

Ahora cocinamos con gas, en trastos de aluminio. Adiós al brasero, al aventador, al carbón. Adiós al metate y al molcajete. Nos auxilia una licuadora capaz de triturar sin discernimiento...y un refrigerador en que podemos preservar en hibernación cadáveres de pollos y momias de pescados. Y legumbres en lata; y café en polvo...⁶¹

57. Adelina B. Estrada, *op. cit.*, p. 147.

58. Salvador Novo, *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Editorial Porrúa, 1979, p. 158.

59. *Ibidem*.

60. *Artes de México, op. cit.*, p. 69.

61. *Ibid.*, p. 62.

Por último, quiero mencionar un cambio en la medición del tiempo que tuvo lugar a mediados del siglo XX y que podemos incluirlo como parte de la dinámica evolutiva. Se trata de la articulación del tiempo individual y el colectivo.

En un sistema moderno, como es el de rangos, las actividades están individualmente caracterizadas pero deben ser colectivamente útiles. Por lo tanto, el tiempo de unos debe ajustarse al tiempo de los otros, de manera que la combinación de tiempos ofrezca un mayor rendimiento.⁶² Una vez más, en palabras de Jacques Attali: “todos y cada uno deben vivir en horas idénticas o, en todo caso, coherentes entre sí”.⁶³ Cuando Elizabeth C. Morrow, esposa del embajador norteamericano y mujer de ideas modernas que residió en el país de 1927 a 1930, pregunta el costo a un artesano por hacer una docena de sillas, éste le contestó que “bueno, si tengo que hacer tantas sillas debo cobrarle más por cada una”. Sorprendida, no puede comprender el sentido de la respuesta cuando vuelve a preguntar: “¿Más? En mi país se hace una rebaja si se encarga una docena. ¿Por qué más?” —“La señora pregunta por qué, pues porque es muy aburrido hacer doce sillas todas iguales”.⁶⁴

A su vez, el consejo que la madre da a su hija mientras escogen fruta en el mercado, advirtiéndole que “una persona ordenada no se anticipa a la Naturaleza ni en pequeñeces”⁶⁵ (como sería comprar una fruta antes de la época en que debiera cosecharse); o el combate del ama de casa quien, contra los efectos naturales de descomposición de alimentos, conserva la carne “secándola y salándola ó en aceite; las frutas entre arena, paja o ceniza; en dulce, en alcohol ó en vinagre; la leche hirviéndola o condensándola”,⁶⁶ son ejemplos claros de una concepción del tiempo estrechamente ligada a los ritmos de la naturaleza.

La implantación del reloj, por otra parte, dará un giro a esta manera de medir el tiempo.

62. Michel Foucault, *op. cit.*, p. 109.

63. Jacques Attali, *op. cit.*, p. 201.

64. José Iturría de la Fuente, *Anecdótico de viajeros extranjeros en México, siglos XVI-XX*, tomo 3, México, FCF, 1990, p. 213.

65. Dolores Correa Zapata, *op. cit.*, p. 102.

66. *Ibid.*, p. 107.

En 1935, las cocinas europeas y norteamericanas reciben la entrada del reloj.⁶⁷ En México esta invasión será citada por Alfonso Reyes, quien aprovecha el recuerdo de las cocineras de su juventud para hacer una fina alusión a la teoría positivista y de paso a la participación del reloj en la cocina:

la primera cocinera, mientras freía el huevo, solía rezar un Ave María... la segunda creía en la relación del fuego y las manecillas del reloj, pero todavía con mezcla de fetichismo, porque, aunque contaba los minutos, estaba convencida de que el reloj intervenía directamente en el fenómeno... la tercera... era propiamente científica y consultaba el aspecto mismo del huevo y lo retiraba a tiempo de la lumbre.⁶⁸

Poco después, la radio transmite la hora exacta y el gobierno de Ávila Camacho implanta el horario corrido de trabajo para oficinas, fábricas y tiendas. La cocina y otros espacios domésticos resentirán dichas medidas: los *quick lunch* o almuerzos rápidos se incorporan a la dieta mexicana, desaparece la costumbre de la siesta y aparece la de comer fuera porque no hay tiempo de regresar a casa.

Entre esta rutina y la de don Pedro Martín de Olañeta, descrita por Manuel Payno en sus *Bandidos de Río Frio*—quien acostumbraba a las 5 de la mañana tomar su chocolate espeso, a las 10 su almuerzo, a las 3.30 la comida, a las 6 su chocolate y a las 11 la cena⁶⁹—se impone casi un siglo y unas 1000 calorías de diferencia, pero también una manera de vivir el tiempo.

Los horarios y los aparatos eléctricos han reducido considerablemente el tiempo dedicado a los trabajos domésticos, particularmente el de la cocina. Sin embargo, ¿qué actividades han ocupado ese tiempo restante? El tiempo consagrado a la educación, al deporte, a los cuidados del cuerpo y al desplazamiento ha aumentado. Pero lo interesante es resaltar el hecho de que los tiempos de ocio y las pausas entre las actividades productivas han sido atiborrados de mercancías. El tiempo libre posee más libros, discos y espectáculos que los que pue-

67. Jacques Attali, *op. cit.*, p. 219.

68. Sonia Coreuera, *op. cit.*, p. 95.

69. Manuel Payno en Salvador Novo, *op. cit.*, p. 104.

de realmente aprovechar. La televisión y la publicidad, por su parte, se encargan de hacer esta oferta más descabida, más codiciada pero también más conflictiva.

Pero esa es otra historia. Una historia de la mujer y los espacios que no logra habitar y los tiempos que no puede vivir.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Camín, Héctor (1986) « El descenso del milagro : el sistema político mexicano. 1940-1984 », en *Primer simposio sobre historia contemporánea de México 1940-1984*, México: INAH.
- Ariés, Philippe (1962) *Centuries of Childhood. A Social History of Family Life*, New York: Vintage Books.
- Ariés, Philippe y George Duby (dir.) (1991) *Historia de la vida privada*, tomo 4, Madrid: Taurus.
- Arroyo, Sergio y Patricia Nettel (eds.) (1997) *Aproximaciones a la modernidad*, México: UNAM.
- Artes de México* (1997) Los espacios de la cocina mexicana, México, número 36.
- Atrali, Jacques (1975) *Historias del tiempo*, México: FCE.
- Bachelard, Gastón (1975) *La poética del espacio*, 2a ed., México: FCE.
- Barceló, Raquel (1997) "Hegemonía y conflicto en la ideología porfiriana sobre el papel de la mujer y la familia", en Soledad González Montes y Julia Tuñón (comps.) *Familias y mujeres en México*, El Colegio de México.
- Calderón de la Barca, Marquesa (1978) *La vida en México*, México: Porrúa.
- Castellanos, Ana María de la O (1994) *Julia Orozco García*, Zapopan: El Colegio de Jalisco.
- Corcuera, Sonia (1990) *Entre gula y templanza*, 2ª ed., México: FCE.
- Córdova, Arnaldo (1972) *La formación del poder político en México*, México: Ediciones Era.
- Correa Zapata, Dolores (1903) *La mujer en el hogar*, 3ª ed., Imprenta de Eduardo Dublan.
- Cosío Villegas, Daniel (Dir.) (1957) *Historia moderna de México: El Porfiriato, vida social*, México: Hermes.
- Cuaderno de recetas de doña Josefita Gordoa y Ortiz de Rozas. Año de 1864* (1985) Guadalajara: UNED.
- Del Arenal Fenochio, Jorge (1993) "Ideología y estilo en la arquitectura de finales del siglo XIX", en Rafael Diego (ed.) *Herencia española en la cultura material de las regiones de México*, Zamora: El Colegio de Michoacán.
- De Valle Arizpe, Artemio (1949) *Calle vieja y calle nueva*, México: Editorial Jus.
- Istrada, Adelina B. (1936) *Economía Doméstica*, Barcelona: Seix Barral Hnos.
- Foucault, Michel (1978) *Vigilar y castigar*, 2ª ed., México: Siglo XXI.

- Gambón, P. (1903) *Manual de urbanidad cristiana*, Barcelona: Subirana Hermanos.
- Gallardo de Álvarez, Isabel (1922) *La cocina*, tomo I, Madrid: Saturnino Calleja.
- Iturriaga de la Fuente, José (1990) *Aneclotario de viajeros extranjeros en México. siglos XVI-XX*, tomo 3, México: FCF.
- Kross, Jessica (1999) "Mansions, men, women, and the creation of multiple publics in Eighteenth-century British North America", *Journal of Social History*, Pittsburgh, vol. 33, invierno..
- Nestlé (1937) *Para las madres*, México.
- Nieves (1924) *Rumillete del ama de casa*, Barcelona: Luis Gili editor.
- Novo, Salvador (1979) *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México*, 5a ed., México: Editorial Porrúa.
- Oviedo y Romero, Aurelio María (1903) *Lecciones de urbanidad para las niñas mexicanas*, México: Librería de la Vda. de Ch. Bouret.
- Pescador, Juan Javier y Cecilia Fernández Rivera Río. "Casos, vecindades y jacales. Los espacios domésticos en Santa Catarina, siglo XVIII", en Rafael Diego (ed.) (1993) *Herencia española en la cultura material de las regiones de México*, Zamora: El Colegio de Michoacán.
- Rodríguez, Delfina (1922) *La llave de la dicha doméstica*, México: Librería de la Vda. de Ch. Bouret.
- Rosas, José (s/f) *Nuevo manual de urbanidad y de buenas maneras*, México: Antigua Librería de Munguía.
- Sennet, Richard (1904) *Carne y piedra*, Madrid: Alianza editorial.
- Suárez, J.B. (1900) *El tesoro de las niñas*, México: Librería de la Vda. de Ch. Bouret.
- Velázquez de León, Josefina (1947) *La cocina en el aire*, México: Ediciones Velázquez de León.