

LAURA SUÁREZ DE LA TORRE

Instituto Mora



22

La educación femenina de la elite en el siglo XIX

La lectura de revistas fue un soporte relevante por el cual las hijas de matrimonios de la alta sociedad mexicana se fueron formando en sus casas en las décadas siguientes a la consumación de la independencia. Literatura, ciencia, tecnologías de la época, higiene y platillos a servir en una mesa moldeaban su instrucción como esposas y madres de familia.

i

Técnica para dibujar, litografía, en Semanario de las Señoritas Mejicanas. Educación Científica, Moral y Literaria del Bello Sexo, México, Imprenta de Vicente G. Torres, 1841, t. 1. Biblioteca Ernesto de la Torre Villar-Instituto Mora.

23 La educación de las niñas y de las señoritas fue un tema que estuvo presente en el espacio público a lo largo del siglo XIX. Al iniciar esa centuria, El *Diario de México* señalaba que únicamente las mujeres de los sectores altos y medios tenían acceso a la instrucción. El panorama educativo se reducía a aprender los rudimentos de la lectura, con el objetivo de poder leer las oraciones y los libros piadosos, y la escritura, que era un arte que sólo algunas pudieron practicar, pues no eran aprendizajes simultáneos.

Mejorar la educación de las mujeres quedó como una tarea pendiente a pesar del interés de las políticas borbónicas. Cobró mayor importancia después de la independencia del país, pues representaba una fórmula para incorporar a México en la clasificación de país moderno y civilizado. Pero la falta de establecimientos públicos, la escasez financiera de los gobiernos en turno, la carestía de maestros, espacios y textos convertían a la educación en un proyecto inviable que se quedó más en palabras que en hechos concretos. De allí que la realidad que enfrentaron las mexicanas no se apartó mucho de la visión educativa de las féminas coloniales.

José María Luis Mora, uno de los más importantes ideólogos del siglo XIX mexicano, remarcó que la música, el dibujo y la lectura hasta fines del siglo XVIII “eran enteramente desconocidas para la mayor parte de las damas, reputándose por un fenómeno el que alguna supiese las cuatro reglas de aritmética, tuviese tal o cual conocimiento de geografía, pulsase con alguna destreza las teclas de un piano”.

Si bien los proyectos gubernamentales educativos enfrentaron múltiples escollos, los padres de familias acomodadas coincidieron en que las mujeres debían y podían instruirse en casa y que las lecturas eran un medio eficaz. Los proyectos editoriales dirigidos a las señoritas mexicanas partieron del principio de considerarlas capaces de aprender y de interesarse en temáticas diversas, aunque siempre en el entendido de educarlas en beneficio de ellas, pero también de sus esposos y familia, de ser las compañeras ideales de los hombres.

De ahí que se pueda decir que uno de los rasgos distintivos de la cultura en el México posindependiente fue la importancia que adquirieron las lecturas, como una fórmula de educación y entretenimiento de las señoritas. Durante las décadas que siguieron a la proclamación de la independencia, diversas publicaciones vieron la luz en la ciudad de México. Los impresores-editores se inspiraron en impresos de “países civilizados” como Inglaterra y Francia, para ofrecer materiales que les resultaran atractivos, y también copiaron algunos textos de revistas españolas para introducir en el mercado nuevas lecturas.

Las publicaciones se ofrecían con elegantes presentaciones que combinaban la litografía y los grabados. Los contenidos misceláneos buscaban instruir y entretener a las señoritas, quienes muy pronto se hicieron aficionadas a estos, combinándolos con sus viejos acompañantes, los libros de rezos y de devociones diarias.

Las revistas literarias les ofrecían instrucción y les permitía adentrarse en materias y realidades que hasta entonces les habían quedado ajenas. Su contenido incorporaba distintos intereses adecuados para su espíritu. En las letras dedicadas a ellas estaba integrada la virtud. La literatura tenía que ser edificante para hacer mujeres instruidas y virtuosas. Las lecturas debían contribuir a su formación, ser comprensibles y estar vinculadas con su entorno.

A través de esos medios, fácilmente podrían propagarse los conocimientos y la mujer podría superar la ignorancia, como lo mencionaba el prospecto del *Semanario de las Señoritas Mejicanas...*, en 1841: “...Ilustrada la joven de nuestros días por medio de una educación esmerada, ella será sin duda sabia, modesta, recogida y amable como su edad, graciosa y verídica como la naturaleza, grave y profunda como el siglo á que pertenece, y capaz de seguir bajo la égida del hombre el movimiento de las luces y de avanzar y elevarse con él en la rápida carrera de los progresos.”

El impresor del mismo semanario, Vicente García Torres, consideró que “los nuevos métodos de enseñan-

za y [...] los avanzados descubrimientos del siglo de las luces, parecen monopolizados por solo uno de los sexos, mientras el otro, por una notable anomalía, ve cerradas las puertas del grandioso alcázar de los adelantos y de las mejoras progresivas de la especie humana”.

La lectura que llevaría a cabo en su espacio privado le permitiría ser una mujer de su hogar y, con el tiempo, empezaría a salir del ámbito nuclear a buscar estudios, a encontrar trabajo, a mostrar el interés por el mundo masculino desde la esfera del conocimiento, a entrar, en pocas palabras, en la modernidad, pues las páginas de estas nuevas publicaciones las acercaron a la ciencia, a través de textos sencillos y experimentos varios; a la literatura, mediante biografías, novelitas, cuentos y poemas, y a la historia, con pasajes y biografías. Su universo se amplió y le fue abriendo nuevas posibilidades en su educación. Incluso, algunas contribuyeron tímidamente en los contenidos de las publicaciones con algunas traducciones y con composiciones propias, como poesías, convirtiéndose en una primera forma de acceso al espacio público. Las novelitas fueron valiosa vía para el conocimiento de otras costumbres y culturas. Y de esta manera, un nuevo universo cultural acompañó a estas mujeres, al ponerlas en contacto con otros mundos lejanos, los cuales conocían en las páginas impresas.

Las lecturas les permitía viajar a otros países, conocer la historia de México y de otras naciones, estar al tanto de los hombres y mujeres célebres, entender la física y la química en su actividad cotidiana y adentrarse en la economía doméstica, que para entonces se consideraba base “para el manejo de una casa, para el gobierno de una familia, para el placer de los comensales diarios, de los convidados; y, por último para la economía...”, como lo apuntaba el semanario.

A partir de la economía doméstica, las señoritas aprenderían las recetas con otra óptica y les hacía concebir las labores del hogar desde otra perspectiva. Su futuro como esposas y madres lo verían dentro de la ciencia, que para entonces se consideraba la base para el progreso. De esta manera se introdujeron recetas para preparar alimentos y algunos rituales de la mesa como saberes necesarios para su formación.

Se les hablaba de la comida, de la casa, de la higiene, de la etiqueta y de otros asuntos para formar una familia, para manejar el hogar. En esa publicación se decía que “la economía doméstica es uno de los cuidados más importantes y de los elementos de educación más neces-



rios para una señorita”, la ciencia que debe aprender.

Pero se acercaban a las recetas de cocina no para que ellas las prepararan, pues las señoritas se ocupaban de otras cosas. No eran cocineras. Para ello había un personal dedicado a esos menesteres y la economía doméstica les guiaba en las tareas para dirigir a los “otros”, a los criados y sirvientas. Era imposible imaginarlas “entre el humo, los sartenes y las cazuelas, [pues ellas dedicarían su] tiempo [...] más bien empleado entre las flores, las gasas y los adornos...” Ante esta nueva visión:

escribir de la cocina en un Semanario literario, y mezclar los preceptos de un puchero puesto al fuego, con las lecciones de moral, de ciencias y de amena literatura, y con ella ejemplos del buen gusto, debe espantar a plumas más atrevidas que las nuestras. Sin embargo, un periódico para las Señoritas Mexicanas o para las de cualquiera otra nación, quedaría incompleto si por críticas tan frívolas o por temores vanos, excluyese de sus columnas uno de las artes más esenciales para el manejo de una casa, para el gobierno de una familia, para el placer así de los comensales diarios como de los convidados; y, por último, para la economía.

Las recetas de nuevos platillos les permitiría sorprender a los suyos y halagar a los que esperaban de ellas



ii
Mujer con traje de campo, litografía, en *Calendario de las señoritas megicanas para el año 1839*, México, Imprenta de Mariano Galván, 1839. Biblioteca Ernesto de la Torre Villar-Instituto Mora.

iii
Mujer con traje de mañana, litografía en *Calendario de las señoritas megicanas para el año 1839*, México, Imprenta de Mariano Galván, 1839. Biblioteca Ernesto de la Torre Villar-Instituto Mora.

lo mejor. Por eso se decía en el famoso libro de Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*: “Los conocimientos gastronómicos son necesarios a todos los hombres, puesto punto esta utilidad a medida que se aplica a las clases más acomodadas de la sociedad, y por último son indispensables a los que por tener una considerable renta, reciben en sus casas muchas personas, ora por necesidad de su categoría, ora por propia inclinación, ora por seguir la moda.”

Así, se otorgaba a la cocina una dimensión diferente.

Servía también para aplicar los conocimientos químicos que habían aprendido. Al hacer helado, por ejemplo, la señorita ponía en práctica tres enseñanzas: la conservación de la leche; los distintos estados del agua y una fórmula para alimentos sanos.

Esa economía doméstica también llevaba a la renovación de las provisiones y de los platillos que se venían consumiendo en México. Se hacía alusión a países y ciudades, lo que daba un atractivo a los nuevos platillos que se ofrecían. Al hojear la revista, las señoritas se ilusionaron con los panecillos franceses, el “Pudín de Gloucester”, el “Pudín de Sussex”, el “Pudín inglés”, el “Bollo escocés”, los “Merengues italianos”; aprendieron a preparar bebidas como el “Aguardiente de Ginebra”, el Noyau, el “Licor de almendras” o un “Ponche inglés”.

Las lectoras establecían, sin proponérselo, relación con otras ciudades, con otros países que, si bien la mayo-

ría no conocía, entrarían a su mundo a través de la preparación y degustación de estos platillos. Así, los alimentos les hicieron presentes realidades ajenas y los nombres de ciudades lejanas, conocidas y desconocidas, entraban en el universo de las lectoras.

Se ampliaba su horizonte culinario: la comida las trasladaba a otra geografía gastronómica que les mostraba la riqueza alimentaria de otros países. A la sopa, los tamales, los frijoles, el pollo, la ternera, el guajolote, el chile, las tortillas, los guisados con papas, el chocolate, que eran hartos conocidos y presentes en las mesas mexicanas, se incorporaron otros componentes alimentarios. El *beef-steak* hizo su entrada y se hizo hincapié en la pronunciación (*biifstéc*), voz inglesa que significa torrezno *steak* de buey (*beef*), junto con el queso Gruyère, indispensable para cocinar el pastel de queso. A éste se agregaron el Parmesano, el Roquefort, el queso de Suiza y se sumaron otros productos como el alumbre francés, las habichuelas vegetales a la inglesa, entre otros ingredientes.

Si bien en la etapa colonial ya se había dado una revolución en la cocina al combinar los sabores prehispánicos con nuevos ingredientes, como lo refiere Jorge García Robles en su libro *Enchíllame otras. Comida mexicana, siglo XIX*:

La Colonia fue un enorme laboratorio gastronómico en el que se experimentó, tanteó e inventó toda

una miríada de platillos que utilizaron ingredientes y técnicas de las dos matrices culturales, esto con una mentalidad nativa mestiza, es decir, ni española ni indígena; [...] los mestizos fueron los que pergeñaron esta revolución gastronómica que convirtió la olla podrida en pozole y la tortilla con chile en taco de carnitas [...] los mestizos no tenían tradiciones arraigadas ni ponían en riesgo una identidad que desde entonces ya estaba desdibujada y atrapada como ahora en intrincadas madejas...

Lo interesante del siglo XIX es que a la revolución culinaria que se efectuó a lo largo de tres siglos, se presentó la posibilidad del comercio libre con nuevas mercancías que ayudaban a establecer una cocina mexicana en relación con el ideal burgués de la época, como señala García Robles.

Una parte también importante concerniente a la economía doméstica se relacionaba con los consejos que ofrecía *madame* Cora Millet, conocida publicista francesa. En las páginas de estas revistas se hablaba del ajuar de la cocina para el que se recomendaban las cafeteras de Levant y las vajillas de porcelana de Montreau. No sabemos si en México se vendían estas cafeteras y vajillas, pero lo interesante es que hacían presentes estos utensilios en las páginas de las revistas y quizá algunas mexicanas, las adineradas, pudieron llegar a tener estos objetos, tal como lo recomendaba *madame* Millet.

Fue *La Semana de las Señoritas Mejicanas*, la que más se ocupó de la economía doméstica y logró tener alrededor de 1 000 suscriptores, lo que no era fácil conseguir. El haber llegado a esta cifra le abrió la puerta al editor Juan R. Navarro para seguir publicando en ese sentido. De allí que fuera el responsable de sacar a la luz en su imprenta de Chiquis N° 6 en 1852 la obra de Brillat Savarin: *Fisiología del gusto. Traducida por Eufemio Romero, ilustrada por Bertall, precedida de una noticia biográfica por Alf Karr. Grabados en madera intercalados en el texto por Middeligh*.

Los manuales de cocina como *El cocinero mexicano* (Imprenta de Galván 1831), *Novísimo arte de cocina* (Imprenta de Alejandro Valdés, 1831), *Nuevo y sencillo arte de cocina* (Imprenta de Vicente García Torres, 1841) y *Enciclopedia doméstica* (Imprenta de Juan R. Navarro, 1854), precedieron o se publicaron en paralelo a las revistas lite-

rias. Lo interesante es que las mujeres se encontraron con las recetas en otro tipo de soporte que las hacía más interesantes, pues se incluían dentro de un apartado moderno, el de “la economía doméstica”.

Las señoritas no sólo leerían recetas; se enteraban de los avances tecnológicos como el telégrafo, se deleitaban con diversas novelas, se entusiasmaban con los enigmas, aprendían consejos útiles y se les enseñaban cuestiones históricas. Además, se les hablaba de la maternidad, el matrimonio, del uso del abanico, e incluso se les proponía la receta para confeccionar una novela de moda. En la variedad estaba el gusto, y entre las páginas las recetas para tal y cual guiso, para satisfacer no sólo el hambre sino para hacer de las comidas un verdadero disfrute con una variedad de ingredientes, sabores, colores y olores, sin par.

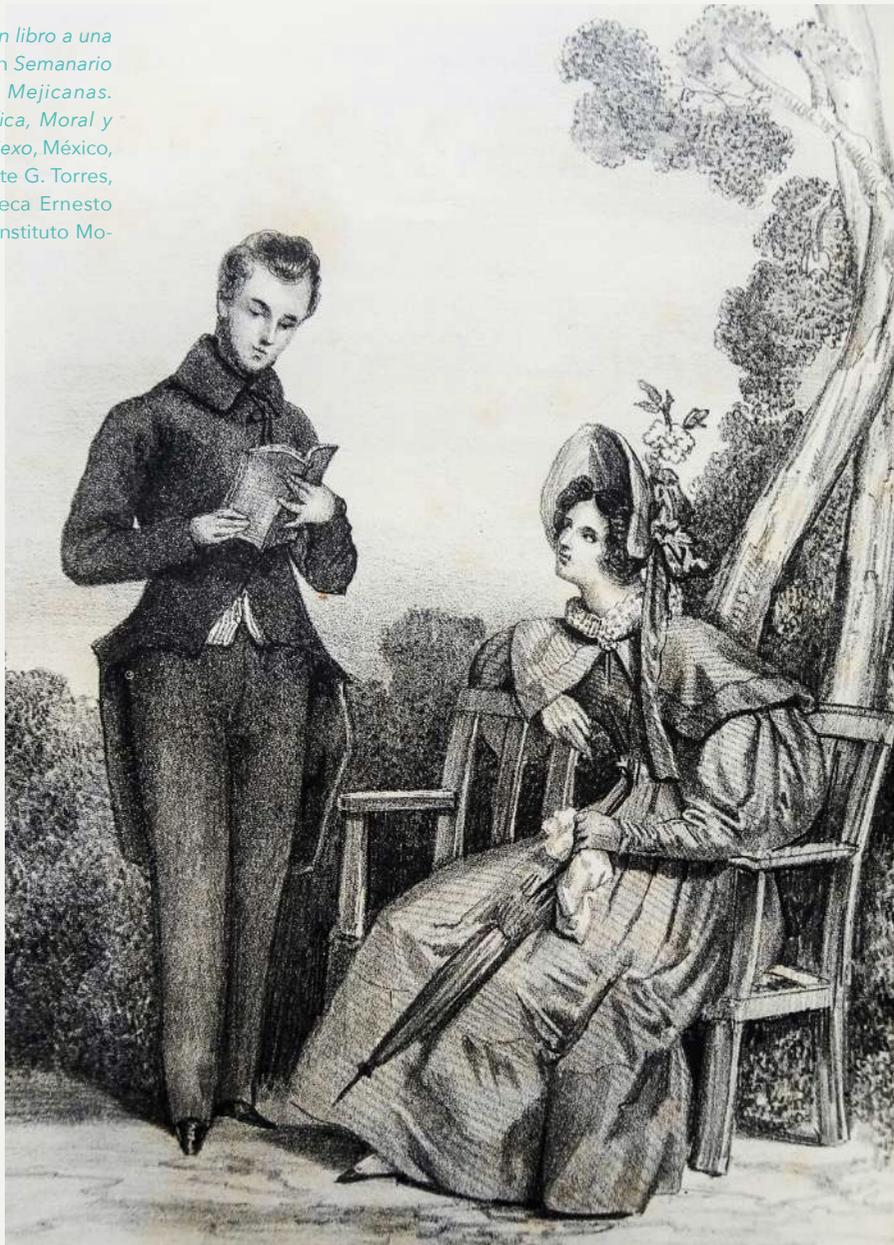
Sin duda, las revistas atraparon la mirada de las féminas, pero no sabemos si los consejos sobre la economía doméstica les ayudaron a saber dirigir al personal doméstico. Lo que sí seguramente lograron fue incorporar nuevos términos o ingredientes en sus comidas y colaborar a variar la rutina de la cocina colonial. El tradicional chocolate (sin azúcar y canela), servido con bolillos en el desayuno, quizá fue cambiado por el café, que empezó a estar de moda; a la sopa convencional se le pudieron agregar nuevos condimentos y a los guisados con papas que casi a diario se servían, quizá se sustituyeron por un *beefsteak* y los quesos Roquefort, Gruyère y Parmesano se volvieron acompañantes en las mesas de los nuevos ciudadanos, de aquellos que tenían un poder adquisitivo. Las cafeteras de Levant y las vajillas de Montreau quizá fueron tan sólo una ilusión.

La cocina del México independiente se enriqueció con todas estas recetas que transitaban del Viejo al Nuevo Mundo, que fueron tomadas de obras como la de Savarin Brillat. Sin embargo, no significó un cambio rotundo en el gusto, pues la gran mayoría permaneció alejada de las nuevas propuestas, pues ni leía ni tenía posibilidades para adquirir productos que estaban fuera de su alcance. De allí que, si bien podemos hablar de un enriquecimiento y aculturación de algunos productos, como el café y los quesos, no podemos decir que se operó un cambio generalizado, sino que más bien las lectoras pudieron estar al tanto de novedades alimenticias que les ayudaron a imaginar nuevas comidas, con otros gustos y otros guisos, sin dejar de lado la importante tradición colonial.

iv

Hombre leyendo un libro a una mujer, litografía, en *Semanario de las Señoritas Mejicanas. Educación Científica, Moral y Literaria del Bello Sexo*, México, Imprenta de Vicente G. Torres, 1841, t. 1. Biblioteca Ernesto de la Torre Villar- Instituto Mora.

27



PARA SABER MÁS

INFANTE VARGAS, LUCRECIA, "Educación y superación femenina en el siglo XIX: dos ensayos de Laureana Wright" en *Estudios de Historia Moderna y Contemporánea*, 2006, en <<https://cutt.ly/XRMzrHk>>

La Camelia: Semanario de Literatura, Teatros, Variedades, Modas, etc., dedicado a las Señoritas Mejicanas, Méjico, Imprenta de Juan R. Navarro, 1853, en <<https://cutt.ly/ZRMzuYE>>

Semanario de las Señoritas Mejicanas: Educación Científica y Literaria del Bello Sexo, México, Vicente García Torres, 1841, en <<https://www.bibliotecamora.edu.mx>>