
Ana María Hernández: educar a través de un recetario de cocina

Milagros Cruz Guerrero
Universidad de Guadalajara/CUTonalá

En 1935 Ana María Hernández publicó por cuarta vez su recetario *Cómo mejorar la alimentación del obrero y campesino*. El objetivo de este artículo es examinar, a través de esta obra, la postura política de Hernández, sus ideales sociales y el discurso nacionalista de la comida mexicana en los años treinta, así como las profesiones de Ana María Hernández, en especial la de maestra y sus aportes a la economía doméstica.

Para analizar este recetario me apoyo en la propuesta metodológica de Janet Theophano, quien argumenta que los libros de cocina también son fuentes autobiográficas donde las mujeres dejaron huellas de sus vidas. Theophano propone ver los libros de cocina como foros donde las mujeres expusieron sus preocupaciones sociales, políticas y hasta ideológicas. Este recetario es un ejemplo de ello.

En otro sentido, Theophano afirma que “cuando una mujer escribe, aunque sea su nombre en la primera página de un libro, está realizando un acto de escritura autobiográfica. Una firma simple o elaborada es un acto que desafía el anonimato”.¹ Hernández no sólo plasmó su nombre como autora de este recetario, sino que publicó su fotografía y debajo de ésta se lee la dedicatoria: “Al señor General de División Lázaro Cárdenas, Presidente de la República, socialista definido y grande amigo de las mujeres revolucionarias”.² En la primera página, Ana María Hernández se presentó de esta manera:

1. Janet Theophano. *Eat my Words: Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote*. New York: Palgrave MacMillan, 2002, p. 122.
2. Ana María Hernández. *Cómo mejorar la alimentación del obrero y campesino. El libro social y familiar para la mujer obrera y campesina*. México: A. del Bosque Impresor, 1935, p. 1.

3. *Idem.*

Forjada en la lucha como mujer de trabajo, como Maestra y Directora de Centros Nocturnos para obreros; visitando Escuelas Rurales como Inspectora de Educación y observando las Fábricas y Talleres como Trabajadora Social, conocí tus necesidades; en mis horas de descanso fui formando estas páginas y arreglando estos consejos para tu mejoramiento social y de tu hogar... Ojalá que mi esfuerzo hecho con el corazón de una mujer revolucionaria sea para bien de mi patria y de mi raza.³

*Ana María Hernández:
maestra y trabajadora social*

Sobre la vida de Ana María Hernández no he localizado referencias personales en fuentes documentales, por lo mismo este recetario es relevante para construir parte de su biografía bajo la perspectiva de género, con el fin de comprender sus profesiones de maestra y trabajadora social. Lo anterior se complejiza a partir de su identidad de clase social y de su experiencia laboral durante el cardenismo (1934-1940).

José Luis Juárez, quien tuvo acceso al expediente de Ana María Hernández integrado por la Secretaría de Educación Pública (SEP), registró que ella estudió en la escuela femenil de Querétaro. Hacia 1917 enseñó taquigrafía en la Escuela Miguel Lerdo de Tejada de la ciudad de México. En 1927 impartió clases de cocina en la Escuela Industrial Federal de Aguascalientes y en 1931 participó en el Congreso Nacional de Obreras y Campesinas. También colaboró en el Departamento de Enseñanza Técnica y fue directora de centros de enseñanza nocturnos para obreras e inspectora de educación.⁴ Alguna información más sobre su trayectoria es claro que se obtuvo del recetario.

Asevera Teresa Fernández Aceves que Ana María Hernández estuvo estrechamente vinculada con la situación laboral de las mujeres costureras; y a raíz de esa experiencia laboral escribió su obra *La Mujer mexicana en la industria textil* editada en 1940.⁵ Ana María Hernández también fue una escritora

4. José Luis Juárez López. "Maestras del antiguo magisterio en la cocina". *Correo del maestro*. México, núm. 51, agosto de 2000, p. 37.

5. María Teresa Fernández Aceves. "El trabajo femenino en México". Guadalupe Gómez-Ferrer *et al.* *Historia de las mujeres en España y América Latina*. vi. Madrid: Cátedra, 2006, pp. 845-859.

preocupada por la situación laboral y doméstica de las mujeres más desprotegidas: campesinas y obreras.

En 1935, año en que se editó nuevamente este recetario, ella se integró como parte del comité directivo del Frente Único Pro Derechos de la Mujer (FUPDM) quedando a cargo de la Secretaría Agraria que tenía dos secciones, la campesina y la indígena. En el FUPDM, Hernández colaboró con Refugio “Cuca” García.⁶

Es posible que este recetario se haya editado nuevamente a partir de la mencionada integración al FUPDM, o bien, por su declarada afiliación al gobierno cardenista. Ese dato brinda un aporte para comprender parte de la vida de Ana María Hernández y su actividad política y social desde una perspectiva femenina y de clase social.

En la fotografía que Ana María Hernández compartió para presentarse aparece con una mirada firme, un collar de cuentas, peinada y un corte de cabello a la *garçon*.⁷ Su aspecto representa parte de una cultura material que se vincula con la figura de las empleadas públicas de la ciudad de México quienes formaban parte de la llamada *burocracia femenina*.⁸ Susie Porter tomó este concepto del sociólogo Lucio Mendieta y Núñez. Para él, la clase social son como “círculos que se formaban alrededor de los individuos basados en características compartidas y a través de los cuales podrían moverse”.⁹ De ahí que la identidad de clase social, en el caso de las empleadas públicas se vinculara con otras características intelectuales y culturales, y no solamente en lo económico.

Ana María Hernández era parte de una estructura laboral de Estado que se nutría del trabajo activo de mujeres en su calidad de secretarías, taquimecanógrafas, maestras, inspectoras de escuelas y del trabajo y de trabajadoras sociales.

Cuando Ana María Hernández reeditó este recetario escribió que era “exprofesora del Departamento de Enseñanza Técnica”, no se asumió como profesora activa, pero sí como trabajadora social. Esto es un

6. Verónica Oikión Solano. *Cuca García (1889-1973): por las causas de las mujeres y la revolución*. Pról. Mary Kay Vaughan. Zamora: El Colegio de Michoacán-El Colegio de San Luis, 2018 (Col. Investigaciones), p. 253.

7. En los años veinte varias mujeres que laboraban como secretarías o estudiaban en las Escuelas Industriales para señoritas optaron por cortarse el cabello a la *garçon*, como se le conoció entonces. Cfr. Anne Rubenstein. “La guerra contra ‘las pelonas’. Las mujeres modernas y sus enemigos, Ciudad de México, 1924”. Gabriela Cano et al. *Género, poder y política*. México: FCE, 2009, pp. 91-126; Cristina Alvizo Carranza. “Transgresoras sociales: las pelonas tapatías en la década de 1920”. Cristina Alvizo Carranza y Elizabeth Cejudo Ramos. *Mujeres en el siglo xx mexicano: agentes del proceso histórico*. Zapopan: El Colegio de Jalisco, 2021, pp. 101-132.

8. Susie S. Porter. *Del ángel del hogar a oficinista. Identidad de clase media y conciencia femenina en México, 1890-1950*. Zamora: El Colegio de Michoacán, 2020, p. 76.

9. *Ibid.*, p. 215.

indicativo biográfico medular porque sugiere estudiar el oficio de las trabajadoras sociales en la década de 1930 para entender algunos fragmentos de la vida laboral de Hernández.

Marco Calderón ha examinado el desarrollo de esa profesión en las maestras rurales de las Misiones Culturales de la SEP, como Elena Torres Cuéllar.¹⁰ Para ésta la economía doméstica era una vía para modificar “hábitos, creencias y expectativas en los hogares, en especial en las mujeres” del campo y clases trabajadoras de la ciudad.¹¹ Para lograrlo, “las trabajadoras sociales jugarían un papel muy destacado en cuanto a la educación de la mujer o como promotoras de cambios en la alimentación, en las formas de vestir e incluso en la forma de percibir al hombre y a la mujer”.¹²

La incorporación de trabajadoras sociales en las Misiones Culturales fue una estrategia para estudiar a la población de escasos recursos y gestionar los apoyos y las acciones a las que el Estado mexicano recurriría para integrarlos como ciudadanos y parte activa de la economía y la sociedad. Sin embargo, la carrera profesional no existía. ¿Qué significaba ser trabajadora social en ese contexto? ¿Por qué Ana María Hernández ostentaba tal título?

En un principio, las trabajadoras sociales eran enfermeras o maestras normalistas incorporadas a la Beneficencia Pública, una institución del Estado cuyo objetivo era brindar apoyos a las personas de escasos recursos. La función de estas mujeres consistía en realizar “labores de clasificación, registro y análisis de destinatarios de los recursos de la asistencia”.¹³

Según Dolores Lorenzo, las trabajadoras sociales también realizaban tareas de gestión, “administraron talleres para las costureras pobres que inauguró la Beneficencia Pública y, entre otras actividades, impartieron algunas prácticas sobre higiene, además de visitar a los enfermos en los centros de atención social, instalados por la Beneficencia en los hospitales de la ciudad de México”.¹⁴

10. Marco A. Calderón Mólgora. *Educación rural, experimentos sociales y estado en México: 1910-1930*. Zamora: El Colegio de Michoacán, 2018.

11. *Ibid.*, p. 19.

12. *Ibid.*, p. 42.

13. María Dolores Lorenzo Rio. “Las trabajadoras sociales en la década de 1930. Asistir a los pobres y servir al Estado”. *Historia Mexicana*. México: El Colegio de México, vol. 68, núm. 2(270), octubre-diciembre 2018, pp. 716-717.

14. *Ibid.*, p. 718.

Lorenzo afirma que en los programas sociales de la SEP algunas profesoras de economía doméstica hacían tales labores, pero tampoco eran trabajadoras sociales de profesión. En 1921 Julia Nava de Ruisánchez (1883-1964)¹⁵ fundó la Escuela Nacional de Economía Doméstica con el objetivo de “formar a las mujeres para la ‘alta misión’ del hogar. El ingreso en la escuela estaba restringido para mujeres mayores de 12 años que hubieran cursado la instrucción primaria. Desde su fundación, la escuela ofreció cursos para ‘ama de casa’, ‘corte y confección’ y ‘puericultura’.”¹⁶ A partir de 1935 se incorporó en esa institución la “enseñanza escolarizada del trabajo social en México”.¹⁷

En 1937 Lázaro Cárdenas creó la Secretaría para la Asistencia Pública, dejando de lado el término de Beneficencia que tenía un sentido religioso gestado durante el siglo XIX. El programa social de la posrevolución debía atender las necesidades económicas, morales y materiales; era un derecho tener lo indispensable para vivir. En este tenor, la Secretaría para la Asistencia consideraba que “la ayuda al desvalido era una obligación social y debería transformar al débil social en un elemento productivo y sano”.¹⁸ De esa manera, se secularizaron tales actividades bajo las ideas socializantes de Cárdenas en apoyo de las clases obreras y campesinas, principalmente.

Dolores Lorenzo afirma que varias trabajadoras sociales de los años treinta se identificaron con la ideología socialista y la lucha de la clase obrera, como Ana María Hernández. Algo interesante a destacar, y que tiene que ver con el recetario de Hernández, es la identidad de clase social de estas mujeres. Si bien las trabajadoras sociales no otorgaban de sus finanzas personales las ayudas económicas para los más desfavorecidos, eran ellas las que clasificaban quiénes eran realmente acreedores de la ayuda del Estado. Por medio de entrevistas, las trabajadoras sociales “medían” la pobreza de las personas necesitadas:

15. Julia Nava de Ruisánchez fue maestra y escritora, fundó el Centro Feminista Mexicano y fue presidenta de la Unión Internacional de Madres. Oikión Solano, *op. cit.*, p. 18.

16. Lorenzo, *op. cit.*, p. 721.

17. *Idem.*

18. Aída Valero Chávez. “Apuntes sobre la génesis del trabajo social mexicano”. Manuel Sánchez Rosado. *Manual de trabajo social*. Ciudad de México: UNAM, 2005, p. 16.

19. Lorenzo, *op. cit.*, p. 729.

Estos instrumentos apuntalaron la relación desigual entre las trabajadoras sociales y sus entrevistados: las empleadas de la Beneficencia, investidas por su cargo, mantuvieron una posición por encima de los indigentes que estudiaron, y de sus observaciones dependió el destino asistencial de los pobres recogidos por el gobierno.¹⁹

20. Hernández, *op. cit.*, p. 8.

El recetario de Hernández da luz para examinar que la autora se asumía como una persona de clase social baja. Por ejemplo, en una página Hernández describió qué era el “itacate” y afirmaba “en nosotros los pobres equivale al ‘lunch’ en los ricos, si tu esposo va a trabajar y no vuelve hasta muy tarde, levántate temprano y arréglale su ‘itacate’, los pobres preferimos las tortillas al pan por ser baratas...”²⁰

La identidad de clase de Ana María se maneja en dos vertientes. Por un lado, en su recetario ella se dirigió a personas de su mismo nivel social, no infiere que fuera una persona con mayor poder adquisitivo. Por otro lado, al escribir el recetario, dar consejos, indicaciones de cómo formar menús, arreglar la casa, entre otras, tomó distancia cultural para dirigirse a mujeres campesinas y obreras.

Ana María Hernández configuró su identidad de clase social por su capital cultural y simbólico a partir de su experiencia laboral como maestra, inspectora del trabajo e inspectora de centros educativos y pienso que, sobre todo, como trabajadora social. Ella era una empleada pública y como resultado de esa experiencia, escribió sobre la situación de las mujeres en la industria textil, en el campo y en las fábricas. En el recetario que aquí analizo, ella elaboró una serie de consejos, recetas, instrucciones que las campesinas, sobre todo, podían seguir para modificar sus hábitos, prácticas, alimentación y, a la vez, para incentivar su aprendizaje.

La economía doméstica como estrategia de la educación femenina

Como ya se mencionó, las Misiones Culturales de la Secretaría de Educación Pública (SEP) realizaron

distintas y diversas actividades con el objetivo de “crear ciudadanos productivos, castellanizar y alfabetizar, promover la industrialización del campo, higienizar y desfanatizar a las comunidades, crear expectativas nuevas en los sujetos, forjar nación y construir un nuevo Estado”.²¹ Como parte de estas estrategias, la SEP dispuso que las mujeres campesinas, junto con las maestras rurales y las trabajadoras sociales, consolidaran nuevas prácticas de sociabilidad que involucraran a la familia, comenzando por el hogar. Se pusieron en marcha diversos métodos y aprendizajes cimentados “en la ‘ciencia doméstica europea’ con la esperanza de producir hijos más robustos y preparar a las mujeres para que participaran en el mundo moderno como sujetos sociales más autónomos”.²²

El recetario de Hernández es una respuesta a esas estrategias, ya que sus consejos enfatizaban la organización del tiempo, la sistematización de las actividades domésticas, la socialización dentro del hogar y la superación de las féminas en sus espacios de trabajo. Ella proporcionaba consejos de economía doméstica para que las mujeres del campo supieran cómo administrar los tiempos de sus días y semanas. También, las aconsejó para que estudiaran y adquirieran prácticas relacionadas con la higiene, la puericultura, las industrias caseras y la optimización de las actividades domésticas. Hernández entrelazó temas sociales y del trabajo remunerado, como la lucha por los derechos laborales a través de los sindicatos, las escuelas para adultos, la creación de industrias domésticas, la instalación de molinos de nixtamal y el ascenso de la cocina mexicana.

En las primeras páginas de su recetario, Hernández dedicó unas palabras al tema de la organización del tiempo y las actividades domésticas en torno a la familia. La autora detalló las medidas de higiene para organizar las actividades en los distintos días de la semana; atribuía como principios básicos la higiene personal, la limpieza del hogar y de los niños y la educación de las mujeres.

21. Calderón, *op.cit.*, p. 39.

22. Mary Kay Vaughan. *La política cultural en la Revolución. Maestros, campesinos y escuelas en México, 1930-1940*. México: FCE, 2001, p. 77.

Para Hernández la higiene se traducían en el arreglo del cabello, la regularidad para lavar la ropa y bañarse, dormir o cocinar en el suelo, planchar la ropa y estar presentables. Esas acciones eran parte del programa cultural de la SEP con el objetivo de asimilar a los campesinos con las prácticas de las personas de clase media urbana.

Ana María Hernández incluyó ilustraciones en su recetario, quizá para aleccionar a su público lector. En una de estas imágenes, Hernández evoca a una mujer arreglada, el cabello recogido, barriendo su casa; se ve una mesa, una ventana (aparentemente abierta) y un reloj. El uso del reloj reemplazaría la costumbre arraigada de medir los tiempos con la duración de los rezos y las oraciones, o con las campanadas de los templos, es decir, se trataba de secularizar el tiempo regido en antaño por las expresiones religiosas.

El acercamiento de las maestras rurales y las trabajadoras sociales con las personas del campo mostró las diversas realidades que prevalecían en las zonas rurales, esas realidades fueron traducidas en el discurso de Hernández, quien centró parte de su atención en la alimentación de la familia.

Cómo mejorar la alimentación del obrero y campesino...

Tal como reza el título de la obra de Hernández, el propósito de su recetario era mejorar la alimentación, tarea que estaba en las manos de las mujeres campesinas. Según Hernández, la mujer debía alimentar a la familia tres veces al día: desayuno, comida y cena, los cuales estarían conformados por menús acordes a las clases campesinas. Hernández explicó detalladamente qué es un atole (bebida hecha a base de maíz), mencionó la opción de tomar chocolate y acompañar ambas bebidas con pasteles o pan con mantequilla (preparada en casa), o bien, elaborar pasteles con ingredientes procesados por las campesinas, todo de autoconsumo. Sin embargo, servir postres o un alimento dulce al final de los

alimentos salados, responde a la confección de menús que propuso Hernández en el inicio de su recetario.²³

La hora de la comida no fue especificada como tal, quizá porque los hombres comían en el campo durante sus jornadas. Debido a sus actividades no era común que volvieran a casa para comer, así que Hernández aconsejó a las mujeres prepararles un “itacate” a sus esposos, que consistía en tortillas, guisados, carne deshebrada, nopales, carne de puerco, entre otras.²⁴

Es posible que varios de los productos no estuvieran al alcance de las personas, como la carne, que se consumía por lo regular cada domingo, en ciertas fiestas o cuando se mataba un animal de grandes proporciones. Incluso ella misma lo afirma en su libro: “Desgraciadamente no está la carne al alcance de nuestros obreros y campesinos”.²⁵ Sobre el consumo de huevos menciona: “los huevos son caros entre nuestros obreros, y los campesinos que tienen gallinas los reúnen para venderlos en los mercados... [además] son de difícil digestión”.²⁶ Este tipo de contradicciones responden a la necesidad de transformar profundamente los hábitos de alimentación de los campesinos y acercarlos a consumir diversas proteínas, todo en proporción y orden.

Hernández invitaba a los campesinos a alternar el consumo de pan y tortillas, menciona que, los “pobres preferimos las tortillas al pan, por ser baratas” y no porque la dieta estuviera arraigada en el maíz.

Por otro lado, la autora dictó consejos para “promover una educación que tenía como ideal el estilo de vida de clase media y el rol tradicional de las amas de casa. El interés por modernizar la familia mexicana no implicaba trastocar las estructuras de género” sino transformarlas, lo que Mary Kay Vaughan ha denominado modernización del patriarcado.²⁷

Conforme se avanza en la lectura del recetario, hay otros tópicos que nutren su ideología y, en ese sentido, la principal tesis de Hernández giró en torno a la preparación de la mujer como guía del hogar en la administración de éste. Ella consideraba que todas

23. Hernández, *op. cit.*, p. 7.

24. *Ibid.*, p. 8.

25. *Ibid.*, p. 16.

26. *Ibid.*, p. 30.

27. Vaughan, *op. cit.*, p. 75.

28. Hernández, *op. cit.*, p. 92.

29. Vaughan, *op. cit.*, p. 79.

30. Hernández, *op. cit.*, p. 98.

31. Aguilar, *op. cit.*, p. 22.

podían educarse porque la revolución se había hecho por y para los “pobres”, los primeros beneficiarios eran ellos, la comunidad y el país.²⁸

Ana María Hernández contemplaba a las mujeres como parte importante para el mejoramiento social de la comunidad. En su libro impulsaba la educación pública entre las féminas: acudir a la escuela, aprender e instruirse, y así dar un paso adelante para mejorar su situación social en el hogar y en su espacio de trabajo. Pero de un trabajo remunerado, donde ellas formarían parte activa y pelearan sus derechos laborales, si fuera el caso. Como afirma Vaughan “La SEP no relegó a las mujeres a un dócil espacio marginal de la vida cívica y de la ciudadanía... Las mujeres no se reunirían para vestir a la virgen sino para emprender cruzadas contra el alcoholismo, la mugre y la enfermedad”.²⁹

En ese sentido, Ana María Hernández, en un lenguaje producto de su experiencia laboral, impulsó a las mujeres obreras y a las esposas de los obreros, para que se afiliaran a algún sindicato, o bien, crearan uno con el fin de evitar explotación, abusos laborales, exigir pago justo, entre otros.³⁰

Hernández atribuía a las mujeres una capacidad de agencia que generara el bien común empezando desde su propia educación e iniciativa. Creía que las mujeres colaborarían con sus congéneres o con sus compañeros (esposos) para el bienestar social a partir de los derechos laborales que la Revolución les había otorgado. Así, Hernández iba más allá del objetivo de alentar a las mujeres campesinas y obreras a mejorar su vida, sino que utilizó su recetario para exhortarlas a luchar por sus derechos sociales y, en ese sentido, esos textos coquinaros nos brindan un matiz distinto al estudio de la economía doméstica.³¹

La capacidad de agencia de Hernández no sólo quedó revelada en los consejos para crear industrias domésticas o la formación de sindicatos, también está vertida en la relación que ella tenía con la cocina mexicana.

*La cocina mexicana de los años treinta:
Entre moles, salsas y atoles*

Alejandro Pardo Landa afirmó en *El Verdadero Práctico* que el mole era una comida “de los rancheros”. Al parecer esa definición no fue muy del agrado de Ana María Hernández, ya que en las páginas de su recetario reviró tal afirmación: “que equívoco estaba don Alejandro al aseverar este dicho, pues yo aseguro a ustedes que desde la Dama más encopetada de México, hasta la de nuestros humildes compañeros los obreros y los campesinos los sirven en su mesa y no hay mujer mexicana que no muestre su orgullo disputándose el honor de saberlo preparar”.³² Alejandro Pardo Landa falleció en 1922 por lo que no hubo réplica para Hernández.

En su argumento, Hernández colocó al mole como un platillo propio de la comida mexicana y lo enmarcó en el gusto de las diversas clases sociales. Con conceptos como “dama encopetada”, obreros y campesinos, el mole fue tomado en cuenta como uno de los platillos que todas las mujeres sabían preparar.

A la par de este platillo, Hernández hizo gala de sus conocimientos acerca de las salsas. Para ella, los chiles eran parte de la dieta campesina y describió los más representativos: el ancho, mulato y pasilla como condimentos. El piquín era considerado como medicinal y el valenciano como “agradable”.³³ Con tales variedades, mencionó que se podían preparar diversas salsas: de botella, caseras (molcajete), chiles en vinagre o escabeche; también chiles rellenos con queso o salmón, y carne de puerco en salsa verde.³⁴

Los atoles, bebidas hechas a base de maíz, algunas con agua, otras con leche, estaban en los menús que Ana María describió, como el champurrado, atole blanco, atoles con leche, con maicena, de cáscara.³⁵

Por otro lado, Hernández dio muestra de su agencia en función de sus conocimientos personales acerca de la cocina de las clases populares. No era común que una mujer contradijera la voz de un hombre que se ostentaba

32. Hernández, *op. cit.*, p. 74.

33. *Ibid.*, p. 41.

34. *Ibid.*, pp. 42-43.

35. *Ibid.*, pp. 79-81.

como chef, pero ella se atrevió a replicar a Pardo Landa, quien había estudiado en academias europeas; esto no lo he encontrado en otros recetarios. Podría decirse que, con su réplica, Hernández marcó la distancia entre la cocina mexicana y la europea, ya que su recetario de preparaciones mexicanas tenía como parangón los conocimientos, ingredientes y elaboraciones de las clases campesinas y obreras, las cuales estaban englobadas en el concepto de pueblo, es decir, la base de la política revolucionaria. Su recetario contiene un fuerte nacionalismo que se manifestó cuando Ana María “respondió” a Alejandro Pardo Landa y también deja ver que era una lectora de la obra de Pardo.

El ascenso de la cocina mexicana entró en disputa con la cocina europea, ésta se mantuvo hasta la década de 1950, pero para que eso sucediera se revaloró a la cocina nacional. La cocina mexicana se componía de varias cocinas regionales que configuraban la gastronomía nacional, sólo que éstas no habían sido reveladas.

Conclusiones

El uso y la exploración de los recetarios de cocina como fuentes históricas revelan fragmentos de otras historias que van más allá de la historia de la cocina y de la comida. En el caso del recetario de Ana María Hernández es una fuente que da pautas para escudriñar desde la perspectiva de género, su experiencia laboral y cómo ella se asimiló en los discursos nacionalistas durante el periodo cardenista, impulsando la economía doméstica como parte de las estrategias para educar a las mujeres en y para el hogar rural.

Los recetarios de cocina cumplen con una función política también, eso sugiere reflexionar sobre lo que ha señalado Teresa Fernández Aceves: “cómo la política cocinó la comida y como al preparar la comida se cocinó la política”.³⁶ Al observar las recetas, la publicidad, el contexto de un libro de cocina, se mira el trasfondo político que promovió la edición de determinada

36. María Teresa Fernández Aceves. “Política y ciudadanía: el liderazgo de María Guadalupe Urzúa en la Confederación Nacional Campesina, 1953-1957”. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*. Zamora: El Colegio de Michoacán, vol. xxxviii, núm. 149, invierno 2017, p. 94.

obra. Esta obra da pautas para reflexionar acerca de la experiencia laboral de Ana María Hernández ya que revela sus profesiones como maestra, profesora de cocina y trabajadora social.

En el recetario de Hernández se observa el ascenso de la cocina mexicana y la importancia de ésta en el discurso nacionalista. Más allá de ser un elemento de identidad, tenía la intención de cohesionar los paladares en torno de lo mexicano, aunque tuvo varios obstáculos, por ejemplo, erradicar la idea de que el frijol y el maíz eran ingredientes consumidos por las clases bajas. Esto se logró bajo postulados científicos que esclarecieron el valor nutricional del maíz y del frijol.

En esos discursos, la idea consistía en promover prácticas de higiene mediante la administración del tiempo, mecanizando, de ser posible, las actividades domésticas, y no de modificar sustancialmente la dieta del mexicano.

Para Ana María las mujeres debían prepararse intelectualmente, desarrollar habilidades domésticas basadas en la higiene y la administración del tiempo, sobre todo, para que ellas tuvieran independencia económica y desde su casa montaran una industria doméstica.