

Universidad Andina Simón Bolívar

Sede Ecuador

Área de Letras y Estudios Culturales

Maestría en Estudios de la Cultura

Mención en Políticas Culturales

Hospitalidad, rol de la mujer y educación formal en Quito

Obras de utilidad práctica de 1934 y 1937

Teresa Verónica Cevallos Cabezas

Tutor: Santiago Maximiliano Pazos Carrillo

Quito, 2020

Trabajo almacenado en el Repositorio Institucional UASB-DIGITAL con licencia Creative Commons 4.0 Internacional

	Reconocimiento de créditos de la obra No comercial Sin obras derivadas	
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Para usar esta obra, deben respetarse los términos de esta licencia

Cláusula de cesión de derecho de publicación de la monografía

Yo, Teresa Verónica Cevallos Cabezas, autora de la tesis intitulada: “Hospitalidad, rol de la mujer y educación formal en Quito: Obras de utilidad práctica de 1934 y 1937”, mediante el presente documento dejo constancia de que la obra es de mi exclusiva autoría y producción, que la he elaborado para cumplir con uno de los requisitos previos para la obtención del título de Magister en Estudios de la Cultura en la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.

1. Cedo a la Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador, los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, durante 36 meses a partir de mi graduación, pudiendo, por lo tanto, la Universidad utilizar y usar esta obra por cualquier medio conocido o por conocer, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico. Esta autorización incluye la reproducción total o parcial en formato virtual, electrónico, digital u óptico, como usos en red local y en internet.
2. Declaro que en caso de presentarse cualquier reclamación de parte de terceros respecto de los derechos de autor/a de la obra antes referida, yo asumiré toda responsabilidad frente a terceros y a la Universidad.
3. En esta fecha entro a la Secretaría General, el ejemplar respectivo y sus anexos en formato impreso y digital o electrónico.

Fecha: 31 de mayo de 2020

Teresa Verónica Cevallos Cabezas

CC: 171939264-7

Resumen

La presente tesis identifica las influencias de la hospitalidad en la educación formal femenina en la ciudad de Quito, para establecer su impacto en las representaciones acerca del rol doméstico y laboral de la mujer en la década de 1940. La propuesta analiza los textos *Homenaje a la Madre* de 1934 y 1937 compilados por María Angélica Idrobo, directora del *Liceo Fernández Madrid*, para determinar las normas de urbanidad y protocolos vigentes en la época, así como las ramas de enseñanza femenina que replican los estereotipos de género a través de ciertas características inmersas en las actividades familiares y laborales, nacionales y extranjeras.

La hospitalidad, con referencia a los estudios modernos, está asociada con la actividad turística y vinculada a la categoría de industria hotelera, lo que ha hecho que se vuelva un bien tangible y de consumo. Sin embargo, esta propuesta busca mostrar como la hospitalidad tiene una relación más directa con el ser humano y su relación familiar, laboral y social, a través de diversos elementos de la cotidianeidad que la conforman, como las normas y protocolos de comportamiento, muchos de los cuales fueron establecidos mediante los manuales de urbanidad y puericultura. La influencia que tuvieron estos manuales en varios ámbitos de la sociedad, incluida la educación, es importante y notable, pues lograron institucionalizar y regular las normativas y los parámetros desde los cuales se debía regir el ser humano y con considerables diferencias, las mujeres.

Palabras clave: hospitalidad, mujeres, educación, protocolos, modernidad.

Dedicatoria

A ustedes,
Clarita, Hipatia, Tere, Fati, Gaby, Luz, Jebe, Ayquel y Johanna.
Marcelo, Eric, Santi, Isaac, Hugo, Juan, Santiago y Francisco.

Agradecimiento

A todas las mujeres grandiosas y extraordinarias
que me han enseñado a soñar, luchar y atreverme cada día
para convertirme en una gran mujer.

A todos los hombres decididos y sorprendentes
que me han impulsado a ser valiente, aguerrida y creer en mi
para que siga el camino sin dudar.

A todos ustedes, gracias.

Tabla de contenido

Lista de ilustraciones	13
Introducción.....	15
Capítulo uno	17
Modernidad, hospitalidad y reproducción social.....	17
1.1. La sociedad moderna	19
1.2. Hospitalidad y protocolo	23
1.3. La influencia de la hospitalidad en Ecuador.....	28
1.4. El capital simbólico como expresión de distinción y estatus.	29
Capítulo dos.....	37
Homenajes a la madre: hospitalidad y educación.....	37
2.1. La educación de la mujer.....	37
2.2. Liceo Fernández Madrid: mujeres- madres y maestras	38
2.3. Manuales que influenciaron la educación de las mujeres.....	41
2.4. Obras de utilidad práctica de 1934 y 1937	45
2.5. Entre la educación, la distinción y el control.....	50
2.5.1. Recetas de cocina. La influencia de Sanz en Idrobo	50
2.5.2. Lectura de los códigos protocolarios en mesa.....	53
2.5.3 Influencias de la hospitalidad en la educación femenina	58
Conclusiones.....	63
Lista de referencias	65
Anexos	69

Lista de ilustraciones

Gráfico 1: María Angélica Idrobo.

Gráfico 2: Comparación de las recetas del Manual de la cocinera y los Homenajes a la Madre.

Gráfico 3: Homenaje al Sr. Humberto Vacas Gómez, Subsecretario de Educación.

Gráfico 4: Servicio a la rusa.

Gráfico 5: Comparación para determinar protocolo de mesa

Gráfico 6: Comparación de indicadores de hospitalidad y educación

Introducción

La hospitalidad, como campo de conocimiento, tiene varias formas de estudio reflejadas en diversos análisis que algunos autores han realizado a lo largo del tiempo. Sin embargo, para visibilizarla desde la cotidianeidad y comprender como se entreteje en la vida diaria, es necesario recurrir a manifestaciones que se crean y desarrollan en lo habitual, como recetarios de cocina, documentos de protocolos en la mesa y manuales de urbanidad. La hospitalidad, tiene características y elementos que son normados desde este tipo de manifestaciones, como parte de los procesos de civilización que el ser humano debe afrontar para ser parte de una sociedad, pero sobre todo para conducirse de forma correcta en su vida privada y pública.

La replica y reproducción de los elementos de hospitalidad se da en varios ámbitos cotidianos, como en la educación, mas aun en la que está dirigida específicamente a las mujeres. El estudio histórico y cultural de la educación femenina, atravesada por la hospitalidad, permite visibilizar los procesos de asignación de roles para la mujer en varios ámbitos sociales como el doméstico, el público y, sobre todo, el educativo.

Las fuentes de análisis para la presente investigación son los siguientes manuales: *Manual de anfitriones y guía de golosos* de Grimod de la Reyniere, *Urbanidad y Buenas Maneras* (1896) de Manuel Antonio Carreño, *Manual de la cocinera* (2010) de Juan Pablo Sanz, *¿Quiere Ud. comer bien? Carmen de Burgos* (1920) editado por Ramón Sopena. Además, se incluyen dos textos compilados en honor a María Angélica Idrobo titulados *Homenaje a la Madre*, de 1934¹ y de 1937². Así mismo, se utilizaron otras fuentes de información bibliográfica sobre hospitalidad, educación femenina, mujeres, sociología, etc.

En el primer capítulo se reflexiona sobre la modernidad en dos dimensiones. Una, desde las aportaciones de Bolívar Echeverría, sobre la construcción de los Estados-Nación y los procesos de normalización y homogenización de los individuos. Otra, la más importante para el caso que nos ocupa, centrada en las connotaciones civilizatorias planteadas por dicha Modernidad, a través de la dicotomía civilización/barbarie, tan recurrente en los imaginarios sociales y políticos de la época. En este sentido, se muestra

¹ El texto de 1934 se titula: *Homenaje a la Madre: Obra de utilidad práctica para las Madres de familia. Contiene trabajos de puericultura. Recetas de cocina, etc*

² El texto de 1937 se titula: *Homenaje a la Madre. Obra de utilidad práctica para las Madres de familia. Contiene variedad de trabajos de índole casera.*

cómo la modernidad se desarrolló en las sociedades europeas, internándose en las relaciones entre individuos, y cómo esto influyó en la vida quiteña mediante la adopción de elementos de distinción y prestigio. Con este propósito, se analizan las matrices europeas de la hospitalidad en los primeros relatos que la tratan, con un enfoque de protocolo y etiqueta, a través de las obras de Grimod de la Reynière, Brillat Savarin y Antonio Carreño. Para comprender los procesos que se dan entre hospitalidad y protocolo es necesario acercarse a las diversas interpretaciones de estatus y prestigio social de Jean Baudrillard y Pierre Bourdieu.

El segundo capítulo, abre con una reflexión sobre las condiciones sociales, educativas y políticas de la mujer en el marco temporal escogido e indaga las conquistas logradas en el marco del proyecto educativo liberal para contextualizar el papel en dicho proceso de María Angélica Idrobo y del Liceo *Fernández Madrid*, como símbolos de trabajo y progreso para las mujeres de clase media y baja. A continuación, se analizan los manuales que circularon en el Liceo, como instrumentos de difusión de representaciones sobre roles femeninos “civilizados”, protocolos, normas de comportamiento y hábitos que se replican en las escuelas y colegios femeninos como parte de la formación de la mujer, diferenciados por la clase social a la que pertenecían y el papel que tenían en la sociedad. Se muestra como la mujer debía cumplir su rol en la esfera privada, pero, a la vez, desde el ámbito de la hospitalidad para esta clase social, pasaba a ser un sujeto activo en la esfera pública. Las influencias se dieron desde los manuales de cocina y urbanidad de finales del siglo XIX, las cuales se muestran como permanencias en los textos del Liceo Fernández Madrid.

Capítulo uno

Modernidad, hospitalidad y reproducción social

El capítulo que se presenta a continuación reflexiona sobre la Modernidad, desde la homogeneización de los individuos, a través de los procesos civilizatorios que marcaron a la sociedad quiteña en la década de 1940. La influencia europea de protocolos, reglas y normas de comportamiento, se muestran mediante el análisis de algunas obras reconocidas en el ámbito de la hospitalidad, las cuales incluyen matrices de distinción y prestigio.

La Modernidad, a través del pensamiento social, incentivó la recreación de una imagen de europea idealizada a través de los símbolos del progreso y la civilización, para dejar atrás la barbarie que aun seguía presente en varias sociedades. Con manifestaciones en campos como, la arquitectura, la moda, la gastronomía, la educación, entre otros, se impuso en América hispana elementos civilizatorios euro-centristas, que delinearon la nueva forma de vida de los individuos. Naciones como España, Francia e Inglaterra, gracias a la considerable influencia que marcaron en otras naciones, instauraron preceptos diferenciadores para separar a los seres civilizados e incivilizados.

Los preceptos diferenciadores se establecieron mediante rasgos civilizatorios para los individuos, dando preferencia a aquellos que cumplían con características específicas de género, raciales, religiosas, de poder adquisitivo, educativas y de prestigio. Los sujetos que cumplían con estos rasgos pertenecían o podían llegar a pertenecer al grupo de los denominados seres civilizados, ya que al apropiarse de estas particularidades y hacerlas suyas en todos los ámbitos, cumplían el modelo ideal del individuo europeo que era digno de replicar. Algunos autores de la hospitalidad, como Manuel Antonio Carreño y Jacinto Jijón y Caamaño, tuvieron influencia en la sociedad quiteña de inicios del siglo XX y fueron quienes, a través de sus aprendizajes y viajes, introdujeron en la cultura local características extranjeras marcando, aun más, la diferencia entre ser civilizado o no.

En el caso de Manuel Antonio Carreño nació en Caracas en 1812, fue músico, pedagogo y político. Desde muy joven recibió una esmerada educación, la cual tuvo gran influencia de su tío Simón Rodríguez (maestro de Simón Bolívar), quien le instruía de sus viajes por Europa y Estados Unidos, los cuales los realizaría el mismo Carreño, años más tarde. Su obra más notable fue el *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras* (1853), en el

que se encuentran las reglas de civilidad y etiqueta que deben aplicarse en diversas situaciones sociales. El manual tuvo gran acogida en la sociedad venezolana, española y en los países americanos de habla hispana, de manera que fue aplicado como texto base de la instrucción primaria en las escuelas, debido a que contenía valores éticos y morales que debían replicarse en toda sociedad. Murió en París en 1874 (López 2017).

En cuanto a Jacinto Jijón y Caamaño, fue un famoso historiador, arqueólogo y político quiteño. Hijo de padres aristócratas, recibió su primera educación del Padre Jacinto Pamkeri (salesiano), luego pasó al Colegio San Gabriel donde, de la mano del arzobispo González Suárez, formó su carácter de investigador y científico. Viajó a Europa para perfeccionar sus estudios y participar de varios encuentros de historia, geografía, antropología y lingüística. A su regreso al Ecuador tuvo una notable influencia en los estudiosos de la sociedad quiteña, además de representar sus viajes en varios de sus escritos como en sus obras; tal es el caso de *La Circasiana* (1893- 1904), que fue reformada en base a las observaciones que hizo en sus viajes a Europa por el arquitecto Francisco Schmidt,³ decorándola de manera similar a los hoteles en los que se hospedaba (Anexo 1) (Tobar Donoso [1894-1982] 2004). Además, por su carácter intelectual formó parte de varias sociedades como la Estudios Históricos Americanos y fue un renombrado actor social, llegando a influir en las artes y oficios, tal es el caso de la Sociedad de Panaderos y Pasteleros (Archivo Histórico de la Dirección de Patrimonio Cultural, folio 105) (Anexo 2-3).

La influencia europea, no solo se dio en los ámbitos sociales, artísticos o arquitectónicos como lo refleja Jijón, también se la puede evidenciar en aspectos culturales, como el impacto que tuvo Carreño en la educación. La implementación de manuales de civilidad (convertidos en manuales de estudio) como herramientas y estrategias de formación dentro de los modelos educativos de la época, estaban conectados directamente con el proceso civilizatorio en los estados de Hispanoamérica, pues fueron utilizados como los medios que requería la nación para forjar el progreso que construiría un estado moderno.⁴ Sin embargo, el proceso civilizatorio en Latino América respondió también a otros elementos que fueron marcando la construcción de la identidad

³ Arquitecto de origen alemán, quien reconstruyó varios edificios por orden del presidente García Moreno. Construyó, en algunas ocasiones con otros arquitectos, lugares como el Teatro Nacional Sucre, el Observatorio Astronómico y el penal García Moreno.

⁴ Como sucedió en otros estados-nación de América Latina, se incorporó un modelo educativo con maestras extranjeras, se construyó escuelas y bibliotecas públicas y se incentivó la educación para las mujeres bajo el ideal de educar al pueblo para que el progreso llegue el país se desarrolle (Garrels 2012).

del ser humano y su respuesta ante los procesos históricos en los que se encontraba, tales como la cotidianidad, los protocolos de convivencia, la etiqueta que rige a los individuos y la reproducción social.

1.1. La sociedad moderna

Se puede decir que la Modernidad llegó a América Latina en el siglo XIX, en diferentes momentos históricos-cronológicos para cada nación, generalmente relacionados con el avance de la industria, por lo que hablar de un proceso modernizador general para todo el continente, es erróneo. Pero, la modernidad no se formaba únicamente con el avance científico, sino que se generó un proceso globalizador-integral en donde el ser humano y su entorno eran parte fundamental de los cambios, pues reorganizaron sus condiciones de vida, tanto en su esfera privada como pública.

La Modernidad, como lo menciona Bolívar Echeverría, es “la característica determinante de un conjunto de comportamientos que aparecen en la vida social” (2010, 10); sin embargo, el entendimiento común, desde su percepción, reconoce estos comportamientos como discontinuos y contrapuestos a las formas tradicionales de vida existente y crea unos nuevos a los que llama modernos, para sustituir a aquellos llamados tradicionales porque son obsoletos, inconsistentes e ineficaces dentro del proceso temporal y social que está en desarrollo. Se buscan elementos “modernos” que respondan a una tendencia civilizatoria y que funcionen como innovaciones substanciales para satisfacer la necesidad de cambio y progreso, de acuerdo con la nueva configuración que se va estableciendo en el mundo.

La ciudad es el espacio por excelencia en el que se evidencia el progreso, el desarrollo y la civilidad, representa a la razón y el orden que se deben establecer en comparación con el campo que sigue siendo evidencia del caos. Este nuevo espacio, en particular, tiene sus propias formas de ser habitado y responde a una lógica funcionalista, pragmática y utilitaria, en el cual juegan un papel muy importante los sistemas de poder, control y vigilancia (De Certeau 1996). La modernidad, como lo explica Walter Benjamin a través de su texto *El Flaneur*, generó ciertas prácticas innovadoras en los sujetos que eran portadores de una forma de habitar una ciudad que se estaba convirtiendo en nueva. La modernidad integra varias características de cambio, entre ellas la arquitectura, la moda, la ciencia, etc., sin dejar de lado el comportamiento del individuo y su manera de mostrarse ante los otros.

El ejemplo arquitectónico que Benjamin utiliza para describir la modernidad es el pasaje, en el que se puede evidenciar claramente cómo los procesos civilizatorios y de

progreso, que desembocan en la modernidad, afectan a todos los aspectos conocidos de la vida cotidiana. El pasaje fue una invención francesa del lujo industrial de inicios del siglo XIX, descrito como “pasos entechados con vidrio y revestidos de mármol a través de toda una masa de casas [...]. A ambos lados de estos pasos, que reciben su luz de arriba, se suceden las tiendas más elegantes, de modo que un pasaje es una ciudad, un mundo en pequeño” (Benjamin 1990, 51).

Además, cuenta con espacios de ocio, de socialización (cafeterías, pastelerías, restaurantes, etc.), decoración e iluminación suntuosa que atrajeron a personas que podían mostrar ante los otros la ostentación y el lujo. Los elementos que conformaban el pasaje representaban algunas características de la modernidad, como la entrada de la luz que reflejaba el positivismo de la época, en el cual la ciencia y la tecnología contribuyeron en los avances de las naciones. Los escaparates y tiendas con mercancías elegantes eran la expresión de la modernidad capitalista que iba de la mano con la necesidad urgente de convertir a la ciudad en una metrópoli. La decoración e iluminación permitían la posibilidad de vivir la experiencia del callejeo durante la noche y de esta manera se experimentaba la ciudad desde otra perspectiva, por tal razón las tiendas atendían hasta tarde.

La relación entre la arquitectura y las nuevas formas de habitar el espacio influyó para que se dé una apropiación del área pública como privada, convirtiendo al pasaje en la gran vitrina de la modernidad, en el que se mostraba la mercancía, se seducía al ciudadano y se lo convertía en un posible consumidor, pero no se limitó al interior del pasaje, también cobró vida en el exterior al romper las paredes divisorias entre individuos y permitió la movilidad de los cuerpos abriendo escenarios urbanísticos nuevos.

Dentro de la ciudad y sus múltiples nuevos espacios se encuentra el individuo, como un elemento que se debe construir y renovar con la modernidad en cuanto a características, códigos y comportamiento, el cual está destinado a ser homogeneizado para convertirse en una masa obediente, que sea más dócil a las exigencias del orden social. Además, a este ser humano se le marcan diferencias físicas como de etnia, género y color; así como diferencias sociales como la cultura, la ascendencia familiar y la educación. La vida del sujeto está determinada por los intereses económicos del medio, reflejados en la forma de vida y en su comportamiento social.

El ser humano debe responder al tipo o la versión occidental europea de humanidad, que tiene el poder de subyugar a las otras humanidades,⁵ sin importar la forma. La clave del proyecto civilizatorio de Occidente se basa en la Ilustración, es decir, y tal vez de forma ligera, del uso de la razón como instrumento de producción de conocimiento, para incrementar su poder y someter al otro (Echeverría 2010).

Ser sujeto dentro del proyecto descrito anteriormente es afirmar tener una identidad. Esa afirmación puede entenderse como una fidelidad a la forma de ser que el individuo adquirió y se inventó para trascender a lo moderno, de esta manera acepta que ha saltado el obstáculo de la barbarie para llegar al progreso, es decir que superó la “figura del caos” como lo llamaría Echeverría. La anulación y negación del ser anterior busca conquistar y domesticar cualquier forma que no pertenezca a la sociedad vigente para integrarse dentro del aparataje moderno creado e instaurado como mejor. La identidad que representa el caos es la que estorba en la construcción del nuevo tipo de ser humano. Sin embargo, y sin detenerse en este apartado, se puede mencionar que el sujeto dejaba atrás su ser propio para convertirse en un sujeto idéntico al otro, para convertirse en parte de la masa, para adaptarse a ella, llegando a confundirse y perderse, siendo amorfo y anónimo. Esta identidad puede corresponder con la identidad nacional que se debía crear, mejorar, aspirar; que era parte del proyecto estatal de la época.

Volviendo a esta peculiar identidad humana creada para todos por igual con características determinadas, se instituye un nuevo comportamiento civilizado que norma la vida de cada individuo y que exige ciertos niveles jerárquicos sociales. Existen ciertas conductas que la vida económica, cultural, política pide a sus miembros, son demandas que hace la vida práctica moderna tales como “la ascesis en el mundo, la entrega al trabajo, la conducta moderada y virtuosa, la racionalidad, la búsqueda de un beneficio estable y continuo” (Echeverría 2010, 62).

Sin embargo, las demandas antes mencionadas no están aisladas o funcionan de forma individual, están relacionadas entre ellas y exigen la presencia de la *blanquitud*, como un orden civilizatorio y condición de la humanidad moderna. Los rasgos, que pueden tomarse como determinantes, tienen que ver con la apariencia física del cuerpo y de su entorno, con la higiene y el vestido, con la propiedad del lenguaje que maneja, con la actitud y comportamiento, con los gestos y los movimientos; es decir, esta *blanquitud* exige rasgos de civilidad, similares a los occidentales, que determinan al ser. Muchos de

⁵ Como a la humanidad oriental europea, la humanidad indígena, la humanidad afrodescendiente, etc.

estos rasgos o características se impusieron en el otro y en su “caos” mediante la educación, la correcta socialización y las relaciones sociales-maritales.

Ser un individuo moderno “real” en la época descrita, incluía la pertenencia relativa a la raza blanca determinada por la apariencia étnica de la población europea noroccidental; pero demostrar *blanquitud* en un tiempo de diversas combinaciones raciales, pesaba más en la sociedad. De manera tal que se podía tolerar o aceptar, de forma condicionada, ciertos rasgos raciales y culturales considerados ajenos, extraños e inferiores, mientras el comportamiento respondiera a una *blanquitud* civilizatoria, criterio de inclusión o exclusión de individuos en la sociedad moderna. Es por esto, que en el siglo XX grupos considerados minoritarios, como los negros y los latinos, podían participar de la *blanquitud* y sus beneficios si es que daban muestras de su buen comportamiento y su voluntad de pertenencia.

Las leyes comprobables que determinan la orientación del ser humano son las funciones sociales existentes, influenciadas desde Europa, que establecen la forma de comportamiento de un individuo y que, al ser intercambiadas y aceptadas por los otros mediante las relaciones interhumanas, dan como resultado un “ser civilizado”.

La réplica de la modernidad fuera de Europa trajo consigo varios cambios, tal es el caso de Quito, eje físico de este estudio. La ciudad, en relación con los imaginarios urbanos, “se constituye como el espacio civilizatorio por excelencia, un espacio racional, ordenado” (Kingman 2008, 13). Las ideas que se formaron en Quito respecto a la modernidad respondían a modelos importados de Europa, en un contexto social en el que aún se desarrollaban relaciones de tipo señorial, con tintes mercantiles, burocráticos y de una débil industrialización. El proyecto modernizador y de progreso buscaba reformar la sociedad mediante el ordenamiento de la ciudad (Kingman 2008, 14).

Parte del ordenamiento, no solo físico, sino social y cultural, se centró en la ciudadanía, la cual no era beneficio de todos. La existencia de caseríos, barrios o pueblos que se encontraban fuera de la ciudad eran minimizados socialmente debido a que en ellos vivían indígenas y forasteros. El interés por estos grupos se acrecentó cuando se urbanizaron sus tierras y se construyeron casas de acuerdo con la estética de la ciudad, vinculando el territorio con el goce de la ciudadanía. Además, no todas las tierras generaban un beneficio de expansión, puesto que solo eran importantes aquellas que estaban dentro de los límites que marcaban las quebradas. Estas barreras o murallas naturales “se interpusieron siempre entre los poblados o barriadas indígenas y españolas o hispanoamericanas” (Kingman 2008, 178). Este imaginario sobre las murallas da la idea

de que Quito estuvo dividida por lo bárbaro y lo civilizado, respondiendo a la barbarie todo lo que se encontraba en los extramuros, como los indígenas y sus asentamientos, y lo civilizado todo lo que estaba dentro, como los ciudadanos con derechos. El avance de la modernidad en cuanto a lo urbano se medía en términos culturales y raciales, de manera que la población se distinguía por la forma en cómo se representaba a sí misma y a los otros, desde la moda hasta la adquisición material y simbólica (Kingman 2008).

La modernidad influyó en todos los aspectos de la vida, además de la arquitectura y urbanística, se adentró en los espacios de cotidianidad y en las relaciones sociales entre individuos. En el día a día, se daba una tensión fuerte entre clases, que integraba procesos contrapuestos, pues la clase alta tenía una necesidad social de excluir a la clase baja generando distinción, y luego buscó disciplinarla y homogenizarla con el fin de civilizarla. Sin embargo, la propia élite contribuyó a reproducir elementos comunes como la religión y la identidad, generando espacios compartidos como las iglesias o las fiestas cívicas.

1.2. Hospitalidad y protocolo

La hospitalidad, como otras manifestaciones sociales, se basa en mitos de la antigüedad. Todo mito es comprendido como una narrativa antigua que busca revelar el sentido de las cosas mediante tres funciones básicas: contar aquello que tiene gran significado para la vida y afecta a los hombres de forma directa; explicar lo que es significativo; y, responder a las preguntas del ser humano sobre los misterios universales (Eliade 1994 en Coelho 2014, 507).

Algunas referencias históricas de la hospitalidad occidental se las puede encontrar en la Biblia Cristiana⁶, en los mitos griegos⁷ y en los romanos⁸, así como en la poética escandinava⁹; sin embargo una de las referencias histórica y legal más importante es la del emperador Justiniano, quien en el siglo VI d.C., instituyó algunos tratados legales

⁶ Antiguo Testamento, Libro Segundo de los Reyes, capítulo 4, versículos del 8 al 11 (Biblia Cristiana 1972).

⁷ La leyenda de Zeus, el Dios del Olimpo, y Hermes, su hijo alado y Dios de la Comunicación, quienes decidieron disfrazarse de pobres para andar entre los mortales sin ser percibidos para descubrir qué hacía la humanidad.

⁸ Mito de Filemon y Baucis, escrito en *La Metamorfosis* (¿8 d.C?) de Ovidio (2002) (Anexo 4). El mito cuenta que esta pareja, por su hospitalidad y generosidad, murieron juntos y los dioses los transformaron en árboles de roble y tilo “con sus copas abrazadas en lo alto, unidos para siempre” (Boff 2007 en Coelho 2014, 507).

⁹ En las estrofas del *Hávamál*, un antiguo poema de la *Edda poética* escandinava, al parecer del siglo X se habla sobre la generosidad de los hombres y la necesidad de ser recíprocos entre ellos (Maus 2009).

(Digestas) que sirvieron para regular diferentes aspectos de la sociedad romana; uno de estos consistió en *La hospitalidad en posadas y en la habitación* (Ortolan s/a [¿1847?]). Las Digestas normaron al individuo para determinar la relación no hostil entre el huésped y el anfitrión; es decir, comienza a aparecer un indicio de *hospitalidad reglada* desde el derecho.

Estos mitos, poemas y tratados legales demuestran que el término hospitalidad encierra múltiples definiciones, vinculadas con la acogida, el buen trato, las formas de comportamiento y la regulación del orden interno de la sociedad.

Como término, hospitalidad se “deriva del latín <hospitalitae> [...] que se define como el acto de recibir y hospedar; la calidad del anfitrión, la buena recepción; el tratamiento afable, cortés y amable; y la gentileza” (Plentz 2007 en Coelho 2014, 508). También se relaciona con el término latino <hospitium> que denomina “el lugar en el cual las personas se instalaban temporalmente para conseguir alimento y descanso durante sus viajes” (Campos 2005 en Coelho 2014, 508). De esta forma, la hospitalidad está estrechamente relacionada con la acogida de los viajeros o peregrinos en lugares temporales que ofrecen servicios de hospedaje y alimentos. Sin embargo, el término va más allá del buen recibimiento, como lo menciona Anne Gotman,¹⁰ ya que la hospitalidad es una relación social que interesa a varios actores y que puede ser entendida desde varias categorías como la socio-política, la educativa, la moral, etcétera¹¹ (Leme y Rejowski 2011).

El tipo de hospitalidad que trata este estudio consiste en los protocolos que marcan el comportamiento y las relaciones sociales dentro de la educación femenina. Para comprender el vínculo que tiene la hospitalidad con los protocolos y normas, es importante identificar tres características que la componen y que se evidencian en los manuales de comportamiento de Carreño e Idrobo.

La primera característica de la hospitalidad es la atención al otro, mediante el acto de recibir, hospedar y tratar con cortesía, amabilidad y gentileza. El atender al otro, se refiere a acoger al invitado y al extranjero, y la vez la acogida que se debe realizar con el conyugue, los hijos y demás individuos que habiten en casa. La atención al otro se refleja en el manual de Carreño en el artículo XI, de los deberes de la hospitalidad¹² para recibir

¹⁰ Representante de la escuela de pensamiento francés basada en Levinás y Derridá.

¹¹ Autores como Marcel Mauss y Jacques Derridá tratan el tema de la hospitalidad, sin embargo, sus estudios están relacionados con la recepción del otro en un sistema de dones y de la dádiva.

¹² “Desde el momento en que una persona cualquier se dirige a nuestra casa se supone que ja contado con recibir de nosotros una acogida cortés y benévola” (Carreño 1853, 117).

al invitado y acogerlo con atención y afabilidad; mientras que en varios capítulos¹³ indica sobre los deberes con los semejantes, el trato entre esposos e hijos, etc. Refiriéndose a la armonía y acogida que debe existir en el hogar. Estos protocolos de urbanidad se reflejan en las enseñanzas de Idrobo, al educar a las señoritas para que atiendan a su familia en la esfera privada y los acojan con amor y cuidados, y para que sepan como relacionarse en la esfera pública, mediante el comportamiento social adecuado.

La segunda característica de la hospitalidad se refiere al anfitrión, por la buena recepción que este debe dar. El anfitrión, es parte importante de la hospitalidad porque es quien permite y conduce a los invitados en el hogar y las diferentes actividades que se van a desarrollar. Carreño especifica que el anfitrión no solo es quien recibe y se comporta a la altura de su invitado, sino quien enseña al invitado a comportarse en la visita y para esto definió varias secciones¹⁴, incluyendo notas al pie para las señoras de la casa. En cuanto al anfitrión, Idrobo educaba a las señoritas en temas como lavandería, economía doméstica, moral y cívica, cuidado del hogar para que sepan mantener la casa organizada y sean buenas anfitrionas de sus invitados.

La tercera característica de la hospitalidad tiene que ver con la asistencia al otro en tres aspectos fundamentales:

- a. Alimentación y bebida: El dar alimentos al invitado es una muestra de hospitalidad incondicional, la cual se relaciona con el poder adquisitivo del anfitrión y el estatus que va a demostrar. Carreño hace hincapié en el comportamiento en la mesa y en el modo de trincar y servir los alimentos, mientras que la educación en el Liceo incluía cocina y etiqueta en mesa para todas las secciones.
- b. Refugio: La acogida en casa al invitado debe incluir buenas maneras, espacios limpios y comportamientos adecuados. En el manual de Carreño se detalla con exactitud el modo en el que se debe llevar el hogar¹⁵ para que sea acogedor para el invitado. En cuanto a los manuales de Idrobo, se enseñaba la asigatura

¹³ Capítulo II, artículo III: Deberes con nuestros semejantes. Capítulo III, artículo VII: Del modo de conducirnos con nuestra familia; artículo VIII: Del modo de conducirnos con nuestros domésticos. Capítulo VI, artículo I: deberes entre padres e hijos, deberes entre esposos.

¹⁴ Capítulo V, artículo I: de la conversación; artículo II: de las presentaciones; artículo III: de las visitas en general, del modo de conducirnos cuando recibimos visitas; artículo IV: de las diferentes especies de reuniones, etc.

¹⁵ Capítulo III: del modo de conducirnos dentro de la casa. Artículo IV : del vestido que debemos usar dentro de la casa; artículo V: del arreglo interior de la casa; artículo VI: de la paz doméstica; artículo X: de modo de conducirnos cuando estamos hospedados en casa ajena.

cuidado del hogar, con el fin de que la casa sea un espacio amigable, acogedor y tranquilo para el otro.

- c. Entretenimiento: El ofrecer entretenimiento al invitado es parte de ser un buen anfitrión, pues no solo satisface sus necesidades fisiológicas básicas, sino que se preocupa por su bienestar emocional. En el manual de Carreño se diferencia el entretenimiento en casa y fuera de ella, normando la forma de asistir o la de dirigir diferentes tipos de reuniones, en especial para las damas. En cuanto a la educación del Liceo, se imparten clases de música, canto, tejido, bordado, entre otras actividades que puedan ser del agrado del invitado.

Estas tres características de la hospitalidad están reguladas por protocolos que orientan la forma en que deben conducirse los individuos, tanto el anfitrión para el invitado. Serán estos mismos protocolos los que se enseñarán en las instituciones educativas femeninas como reglas de comportamiento diario.

El término protocolo proviene de la palabra latina *protocollum* que significa “conjunto de reglas establecidas por normas o por costumbre para ceremonias y actos oficiales o solemnes” (RAE, Definición de protocolo, dle.rae.es/). Sin embargo, las normas protocolares que conciernen a este estudio se encuentran en el texto *Manual de anfitriones y guía de golosos*, las que regulan el comportamiento en la mesa y enseñan el buen comer, y fueron escritas por Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reyniére entre 1808 y 1812, quien fue abogado, periodista y escritor de la gastronomía francesa. En sus obras, Grimod escribe sobre el correcto comportamiento en la mesa, como anfitrión y como invitado, la cortesía entre comensales, el uso adecuado de los cubiertos, los servicios correspondientes a cada platillo, entre otras cosas. Estas normas servían para educar al comensal dentro y fuera de la mesa, lo que generaban procesos de distinción en la sociedad de inicios del siglo XIX.

Otro texto igual de importante para este estudio es el de Jean-Anthelme Brillat Savarin, un jurista francés que publicó en 1826 la *Fisiología del gusto*¹⁶, escrito que trata sobre la gastronomía y su finalidad en la vida como “cualquier otra ciencia de la naturaleza” (Savarín 2012, 20). Su objetivo, el cual fue cumplido casi en su totalidad, fue sentar las bases de una nueva disciplina que regula tanto el saber comer como la vida del hombre. En las 30 meditaciones que Savarin propone en su libro conduce al lector a refinar su gusto, a diferenciar la buena comida, a crear distinción al momento de comer

¹⁶ Título original: *Physiologie du gout, ou méditations de gastronomie transcendante*. Publicado en París.

comparando los productos alimenticios, etc. Esta obra contribuyó a moldear el paladar y la vida del ser humano, haciendo que se vuelva más sofisticado al momento de comer, es decir un *gourmand*.

El refinamiento del gusto, del físico, del comportamiento en la mesa, eran protocolos que se aprendían y se enseñaban en las clases aristócratas, que surgían de tratados y recopilaciones realizadas en Europa, las cuales llegaban a América Latina y se introducían en la cotidianeidad de la sociedad. Pero estas regulaciones al ser humano, no solo se expresaban en la mesa y alrededor de la comida, también hubo protocolos que normaron los cuerpos y el comportamiento del individuo en la esfera pública.

El tratado de comportamiento por excelencia, que impacto en la vida cotidiana del siglo XIX y luego fue usado como texto escolar en el siglo XX, fue el *Manual de urbanidad y de buenas maneras para la juventud de ambos sexos; en el cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en las diversas situaciones sociales* de Manuel Antonio Carreño publicado en 1853¹⁷. El texto se divide en dos partes que tienen diversos artículos internos que separan las formas de comportamiento de acuerdo con las personas, los lugares y las clases sociales a las que se enfrenta el individuo.

Los temas que reúne el texto de Carreño incluyen:

- a. Los deberes morales del hombre con Dios, con la sociedad, con los padres, con la patria, con los semejantes y consigo mismo.
- b. El manual de urbanidad y buenas maneras que incluye
 - i. Principios generales
 - ii. Del aseo
 - iii. Del modo de conducirse en casa
 - iv. Del modo de conducirse en diferentes lugares fuera de casa
 - v. Del modo de conducirse en sociedad
 - vi. Diferentes aplicaciones de la urbanidad

Las reglas de urbanidad y protocolos tienen relación con la distinción social porque elevaban o mejoraban el estatus del individuo y, a la vez, con la disciplina se

¹⁷ La presentación del Manual de Carreño, en esta investigación, tiene como finalidad conocer la normatividad social que existía en la época por la gran influencia de este texto en la sociedad quiteña; sin embargo, hubo otras obras que modelaron a los individuos y que sirvieron de referencia para Carreño como *Las reglas que deben observarse en la buena sociedad* de Madame Celnart, el *Código de urbanidad* de Manuel Díez de Bonilla o el *Tratado sobre la etiqueta* del Conde d'Orsay.

controlaba, regulaba y limitaba las acciones del ser humano, con el objetivo de que cumpla con sus deberes sociales y privados.

1.3. La influencia de la hospitalidad en Ecuador

Estos tres textos (Grimod de la Reynière, Savarin y Carreño) son de vital importancia en este estudio, pues es posible que hayan influido, directa o indirectamente, en los *Homenaje a la Madre* compilados por María Angélica Idrobo. Se sabe que el *Manual de anfitriones y guía de golosos* influyó a la cocina quiteña alta¹⁸ aproximadamente desde 1850 hasta finales de la década de 1930¹⁹ pues el texto de Juan Pablo Sanz titulado *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa*, muestra que su influencia viene de “una obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país” (Sanz, 1882, portada); además indica en la advertencia del texto que en “la presente edición [...] se ha consultado el manual europeo cuyo sistema se ha seguido” (Sanz 1882, advertencia). En el análisis del texto se puede evidenciar que la referencia que realiza Sanz sobre el manual europeo es de Grimod de la Reyniere, con ejemplos de la cantidad de servicios en la mesa, la ubicación del anfitrión y los invitados o el mal hábito de ser tragones o golosos.

La obra de Brillat Savarin, *La fisiología del gusto*, fue famosa en Europa en los siglos XIX y XX, y alcanzó una notable importancia dentro de las cocinas y los recetarios que se presentaron en años posteriores al suyo. Tal es el caso del texto *¿Quiere Ud. Comer bien?*, de Carmen de Burgos, el cual describe que la cocina es el laboratorio donde se preparan los alimentos y debe reunir todas las condiciones necesarias para que se pueda agradar al paladar (Burgos 1920). La obra tiene en su mayoría recetas de la alta sociedad española, pero recoge importantes preceptos de la gastronomía en la vida diaria que fueron promulgados anteriormente por Savarin, tal como la mesa y su correcta disposición para generar placer, la importancia de las bebidas y la correcta forma de servir las y beberlas, así como la influencia de los gastrónomos en la preparación de recetas y el cuidado de la salud. A pesar de que el autor de la *Fisiología del gusto* no tenía como objetivo el recopilar recetas y presentarlas en un texto, sino proponer a la

¹⁸ Aristocrática.

¹⁹ Para más información remítase a los estudios de Julio Pazos Barrera y Santiago Pazos Carrillo con referencia al Manual de la Cocinera de Juan Pablo Sanz, primera y segunda edición.

gastronomía como una ciencia, la cual tal vez no llegue a las cocinas, fue la base de varias obras que buscaban mostrar el arte occidental de la comida.

Para terminar esta sección, es importante señalar que los bienes que circulan entre los sujetos contienen en sí un bagaje cultural recopilado a través de los años, tal es el caso del bien inmaterial de la instrucción que se imparte en la educación formal. Los manuales de puericultura generados en estos ámbitos por parte de las maestras y maestros tuvieron este bagaje cultural, expresado en las recetas, técnicas y métodos culinarios, formas de comportamiento en la sociedad, estándares de limpieza individual y en el hogar, entre otros.

1.4. El capital simbólico como expresión de distinción y estatus.

Pierre Bourdieu, sociólogo francés, reflexionó sobre la sociedad y la cotidianidad. Dentro de las estrategias de reproducción social, este autor propone cuatro capitales que se relacionan entre sí para constituir las relaciones sociales entre los distintos grupos de un espacio; además los relaciona con los conceptos de *habitus* y distinción, los cuales son claves importantes de este trabajo.

Los capitales se dividen en cultural, económico, social y simbólico; dentro de este último se encuentran el *habitus* y la distinción.

El capital cultural se constituye, primero, por el estado incorporado

[...] como conjunto de bienes simbólicos que remiten a los conocimientos adquiridos (ser competente en tal o cual campo del saber, ser culto, tener un buen dominio del lenguaje, de la retórica) conocer y reconocerse en el mundo social y en sus códigos [...] (Chevallier y Chauviré 2011, 26).

Por otra parte, se hallan las realizaciones materiales en el estado objetivado, que involucra el patrimonio de bienes culturales como cuadros, libros, diccionarios, instrumentos, máquinas, etc., y finalmente se encarna socialmente mediante el estado institucionalizado por títulos, diplomas y éxito que buscan el reconocimiento de competencias por parte de la sociedad y a menudo da estatus. En la ciudad este tipo de capital cultural se limita a un grupo reducido (élites), el poder adquisitivo y su ascendencia generacional.

El capital económico está representado por los medios de intercambio y producción, como dinero, tierra, animales, fábricas, acciones de la bolsa y el acceso a la mano de obra de acuerdo a patrones industriales, productivos, comerciales y financieros

(Chevallier y Chauviré 2011). Dentro de la modernidad, el capital económico juega un papel muy importante, que está determinado por el capitalismo en auge que condiciona al individuo por su poder acumulativo y de riqueza.

El capital social, como su nombre lo indica, tiene relación con la clase social que se construye desde la propiedad del capital económico, el prestigio y el estatus social (lugar de residencia, trabajo, estudios). Corresponde al

[...] conjunto de recursos actuales y potenciales que están ligados a la posesión de una red durable de relaciones más o menos institucionalizadas de inter conocimiento e inter reconocimiento; o, en otros términos, a la pertenencia a un grupo, como conjunto de agentes no solo dotados de propiedades comunes, sino también unidos por vínculos permanentes y sutiles [...] (Chevallier y Chauviré 2011, 27).

El tipo de contactos, conocidos, familiares y amistades le dan al individuo un poder de acción y reacción, en donde la importancia dependerá de la cantidad de conexiones y lazos con otros individuos.

Al hablar de capital social se debe mencionar el capital simbólico, el cual, a través de la reproducción social, eleva el estatus de las personas, así como su influencia en las actividades sociales y del medio. Según Pierre Bourdieu, el capital simbólico

[...] trata de ciertas propiedades que parecen inherentes a la persona misma del agente, como la autoridad, el prestigio, la reputación, el crédito, la fama, la notoriedad, la honorabilidad, el buen gusto, etc. [...] y no es más que el capital económico o cultural conocido o reconocido (Bourdieu 1987, 160).

En la familia, se recrea el espacio fundamental de reproducción de capitales simbólicos sociales, en las que se refleja de manera adecuada el uso del *habitus*, sea de manera consciente o no. En el capital simbólico, Bourdieu (1987) define el *habitus* como las estrategias, oportunidades y disposiciones de la vida social, mediante las cuales las personas agrupadas por afinidad mantienen su *estatus quo*; y se usa como parte de un mundo familiar y social en donde se produce el cómo, dónde y por qué causas se construye, destruye, reconstruye- transforma el mundo social.

La distinción, como lo explica Bourdieu, puede definirse como

los sujetos sociales, clasificadores clasificados por sus clasificaciones, se distinguen por las distinciones que ellos operan -entre lo sabroso y lo insípido, lo bello y lo feo, lo elegante y lo afectado, lo distinguido y lo vulgar- y por donde se expresa o se traiciona su posición en las clasificaciones objetivas. El análisis de las relaciones entre los sistemas de clasificación (el gusto) y las condiciones de

existencia (la clase social) que ellos retraducen de una forma transfigurada en las elecciones objetivamente sistemáticas (la clase) conduce así a una crítica social del juicio que es inseparablemente un cuadro de las clases sociales y de los estilos de vida (Chevallier y Chauviré, 2011, 57-58).

Es decir, que la distinción actúa en la sociedad relacionando y comparando las clases sociales con el sistema de clasificación vigente, que responde al contexto en el que se desarrolla y que está íntimamente vinculado con los objetos y códigos. Por lo tanto, “los objetos son portadores de significaciones sociales ajustadas a las variaciones económicas, de una jerarquía cultural y social [...] en suma, constituyen un código” (Baudrillard 1999, 13). Este código le permite al individuo buscar su lugar en un orden establecido, de acuerdo con los modos de organización de cada clase y los procesos sociales que dan valor.

Es así que, en el capital simbólico, el *habitus* y la distinción se refleja en el juzgamiento del individuo por su posesión y su capacidad de ostentación para definir las jerarquías sociales, en la que los bienes u objetos son catalogados por su valor (uso, cambio, signo o símbolo) y el individuo por los capitales (económico, cultural, social, simbólico) que estos objetos le otorgan. Si el capital económico es mayor, el estatus es mayor y su distinción es mayor, lo cual se refleja en su forma de comportarse, así como en los capitales sociales, culturales y simbólicos adquiridos. Mas estos capitales no solo rigen el estatus de la persona, sino que se convierten en mecanismos reguladores y de control de los individuos, pues el protocolo y la etiqueta son leyes sociales que marcan la diferencia y regulan la forma de vida social de la persona.

Un ejemplo de estatus y distinción en el área educativa es la invitación constante a diferentes actos solemnes al presidente de la República, José María Velasco Ibarra, al *Colegio 24 de Mayo*, en este caso con motivo del Grandioso Festival Olímpico, en el cual se le otorgó la más alta distinción de la institución por ser el mayor benefactor en pro de la educación femenina. Estas invitaciones generaban estatus para el anfitrión (María Angélica Carrillo), para la institución (*Colegio 24 de Mayo*), para las maestras y alumnas desde el lado educativo, pues el honor de recibir al Presidente de la República demostraba el estatus de la institución y sus actores. En estos actos especiales y solemnes se determinaba un protocolo de presentación y actuación, así como una etiqueta de vestimenta, un acto discursivo solemne y un comportamiento específico (Anexo 5).

Para comprender cómo se relacionan los capitales con los protocolos y las normas de comportamiento, es importante conocer sobre las teorías de valor de los objetos propuestos por Baudrillard.

Jean Baudrillard expone en su texto *Crítica de la economía política del signo*, las cuatro teorías de valor de los objetos y la relación que estos tienen con la acumulación y el estatus del individuo y su entorno. La teoría del valor de uso se refiere a la utilidad o funcionalidad del objeto en sí, la de valor de cambio tiene que ver con el poder económico para adquirir otros bienes en un mercado activo, el valor de signo está relacionado con la diferenciación que el objeto puede tener de acuerdo con la sociedad que lo rodea y, el valor de símbolo se refleja en la significancia que el objeto adquiere por cada individuo en particular.

Explica que “una verdadera teoría de los objetos y del consumo se fundará no solo sobre una teoría de las necesidades y de su satisfacción, sino también sobre una teoría de la prestación social y de la significación” (Baudrillard 1999, 2). Es decir que los objetos no solo están determinados por el valor de uso y el valor de cambio, sino que al no ser consumidos solo como algo material, responden a funciones sociales de prestigio y distribución jerárquica.

Estos objetos, observados bajo las teorías de valor, le otorgan al individuo atribuciones enmarcadas en los capitales que propone Pierre Bourdieu, es así como un potencial valor de cambio otorga un capital económico, un buen valor de signo refiere la adquisición de capitales culturales y sociales, y la demostración de valores simbólicos se convierten en capitales simbólicos.

Es importante destacar que el consumo de bienes y la adquisición de capitales no solo cumplen con la satisfacción de las necesidades individuales, sino que corresponden a un “destino social que afecta a ciertos grupos o a ciertas clases en mayor medida que a otros, o por oposición a otros” (Baudrillard 1999, 4); es decir, que se diferenciaba a las personas según el tipo de capitales que poseían y según la consideración de valor que realizaban a los objetos por su elección, organización y práctica. Esto se transformó en una táctica social que estaba marcada por varios elementos como la clase social, el tipo de vestimenta, el lugar de residencia, el tipo de educación a recibir, los espacios para frecuentar, los bienes mínimos de posesión, las redes de relaciones sociales a las que se debe pertenecer, etc.

La diferenciación de los individuos promovía la clasificación por estratos y otorgaba estatus, prestigio. El estatus es “la posición que ocupa un individuo o una

familia, según los estándares dominantes de los bienes culturales, de los ingresos efectivos, de los bienes materiales y de la participación en las actividades de grupo de la colectividad” (Chapin 1935 en Baudrillard 1999, 8). Se podría afirmar que, a mayor posesión de bienes y demostración de capitales, mayor era el estatus al que accedía el individuo y su grupo familiar, el cual está fundado sobre la ostentación y el gasto; de esta manera los objetos desempeñaban un papel de discriminantes sociales (Baudrillard 1999, 5-11).

En la Modernidad, que se dio entre el siglo XIX y XX, los objetos determinaban la estratificación social, la movilidad y las aspiraciones de los sujetos en su entorno, pues configuraban las diferencias en las clases altas, medias y bajas, las dos últimas eran movibles o *promovibles*. Las clases altas tenían un lugar y un estatus que marcaba la diferencia, pero se podía volver incierto y crítico de acuerdo con el accionar de su entorno o de las otras clases; las clases medias tenían un estatus adquirido, pero no gozado plenamente, debido a que estaban en una lucha continua por no formar parte del proletariado industrial o caer en el aislamiento rural, sino que aspiraban ser parte de la clase alta. En cambio, las clases bajas manejaban el estatus con criterios singulares ya que por su posición social replicaban características, comportamientos y objetos de las clases “superiores”, pero a su manera. Esto se dio porque, en la motivación para elevarse socialmente, las normas y los esquemas generales eran interpretados en las clases bajas con sus condiciones y desde su realidad, con desequilibrios y contradicciones profundas, lo que producía cambios o alteraciones en los códigos de las clases altas (Baudrillard 1999, 15-16).

Las acciones de las clases movibles o *promovibles* respondían a una simulación de modelos burgueses anteriores de orden tradicional que están regidos por dos modelos esenciales: la saturación y redundancia. La saturación está cerrada sobre sí misma, acumula signos de estatus y de buena posición, amontona y cuanto menor es el espacio que dispone, más se acumula (Baudrillard 1999, 19-20). En cambio, la redundancia responde a la “envoltura teatral y barroca de la propiedad doméstica” (Baudrillard 1999, 21), en la cual no solo se posee, sino que se recalca, las veces necesarias, esa posesión. Al hacer esto se intentaba demostrar que se posee tal o cual *bien* y que se pertenecía a un grupo social determinado, el cuál era homogéneo, es decir, eran individuos similares por sus características de posesión que representaba un comportamiento simbólico determinado.

Sin embargo, los objetos que pertenecían a la clase alta y fueron asumidos por las clases bajas, pueden retomar su prestigio bajo un sistema de movilidad social, como lo explica Jan Mukarovsky (2011, 120-121) “con frecuencia un canon que ha descendido a la periferia más baja es elevado de repente hasta el centro mismo del acontecer estético para convertirse nuevamente en una norma joven y actual”. La movilidad social responde a periodos cronológicos que devuelven a los objetos sus características de prestigio, como, por ejemplo, la moda, los protocolos alimenticios o los modales en la mesa.

Las clases que aspiran a la movilidad social no se resignarán a no alcanzar un estatus superior; es decir que siempre esperan más de lo que realmente pueden alcanzar, como las clases bajas que buscarán llegar a la clase alta, aunque esto sea prácticamente imposible, debido a que la inercia social es muy fuerte. En cambio, las clases medias invierten “con mayor afán, en el universo privado, en la propiedad privada y la acumulación de objetos [para tratar de alcanzar] un reconocimiento social verdadero que se les desvanece” (Baudrillard 1999,18).

Los individuos, de cualquier clase, jamás dejan de atestiguar y legitimar su estatus y asegurarlo por signos, pues “en el fondo saben [si se sienten o no] juzgados por sus objetos, juzgados según sus objetos [...] o se someten a este juicio, aunque sea por la desaprobación” (Baudrillard 1999, 17). Esto demuestra que el intercambio como tal no solo se daba con “bienes y riquezas, muebles e inmuebles, cosas económicamente útiles” (Mauss 2009, 75), también se intercambiaban cortesías, festines, ritos, conocimientos, símbolos de poder, rangos, jerarquías, prestigio, etc.; es decir, se mezclaban una red de ritos, prestaciones jurídicas, prestaciones económicas, rangos políticos y alianzas sociales que simbolizaban el estatus del individuo y su representación en la sociedad que le rodeaba.

El estatus del individuo o del grupo es el bien que se debe conservar siempre, pues es el que da un lugar social. En este caso, y con relación a este estudio, Mauss describe que las mujeres aceptaban ciertas imposiciones como el comportamiento adecuado, la moda, la educación, etc., con la finalidad de mantener su prestigio individual, el cual era ampliado al prestigio familiar; por lo que, si la mujer perdía su estatus, también perdía el de su núcleo familiar. La mujer, menciona Mauss, “sirve en cierto modo como manera de exponer los objetos de ostentación” (Mauss 2009, 117) y estos objetos le retribuyen a ella un cierto encanto que le da un prestigio económico y moral. Este hecho social representa que la moral tiene un valor más alto que lo material.

En varias instituciones educativas femeninas de la primera mitad del siglo XX, influía el estatus y distinción de las señoritas estudiantes, pues eran seleccionadas y admitidas de acuerdo con su clase, los bienes que poseían, la ascendencia familiar, el comportamiento individual y social, la forma de presentación en la sociedad, etc. Aun, en las instituciones que fueron creadas para las señoritas de la clase obrera, se filtraba a sus estudiantes según sus recursos, a la moral reflejada en su sumisión y la voluntad que tenían de mejorar su situación social, aunque esto no fuera del todo real.

Además, los maestros y maestras de las instituciones educativas eran elegidos por su ideología, tendencia política, religión y conocimientos, con el fin de que puedan replicar en las estudiantes los criterios sociales y morales correctos, con el fin de mantener su estatus y distinción. Los maestros, eran los encargados de reproducir los símbolos, protocolo, códigos y valores necesarios para que las estudiantes sean un reflejo del individuo moderno, con sus aspiraciones y limitaciones, dentro de un entorno regulado de acuerdo con cada clase social.

Así mismo, los actos solemnes, actividades escolares con público, representaciones teatrales y homenajes varios, debían incluir entre sus invitados a autoridades o personajes relevantes, que se distinguen por su nivel social o estatus, con el fin de obtener y retribuir capital simbólico a la institución, las maestras y las estudiantes.

En resumen, el individuo está construido en medio de un proceso modernizador, que lo regula, le impone un comportamiento social específico, controla su forma de ser y le indica hacia donde avanzar, de acuerdo a su posición, sus bienes materiales y su educación.

Capítulo dos

Homenajes a la madre: hospitalidad y educación

La modernidad también afectó a los roles de género, a la mujer se le definió su identidad de acuerdo con las funciones asignadas por su género y por los estereotipos e imaginarios creados sobre la dama ideal.

2.1. La educación de la mujer

La mujer, de la clase media y alta, aún era vista como el eje de la familia y la base de la vida social, pues era la adecuada para educar en costumbres y comportamientos que debían influir positivamente en el destino de los individuos a su cargo. Esta mujer debía aprender a ser, en primer lugar, una buena madre de familia y para esto era necesario que alimente su espíritu religioso y moral, para luego convertirse en una buena administradora del hogar y ser la compañera adecuada de su esposo, dentro de la esfera privada (Goetschel 1999). Su identidad fue definida como hija, madre, esposa, es decir en relación con el hombre y la familia, pero no tenía una denominación propia que la identifique y defina como mujer independiente del varón.

En cambio, las mujeres de la clase baja, tenían espacios en la esfera pública más abiertos y bajo su dominación como las chicherías, los lavaderos de ropa, los lugares de hospedaje, los puestos de venta de objetos para indígenas y cholos, los centros de diversión popular, además de los mercados y las cantinas, que “dieron lugar a una relación interclasista entre los sectores populares y medios” (Kingman 2009, 25), pues había un acercamiento entre señoras de todas las clases, en especial en los mercados. Estas mujeres populares llegaron a Quito desde los pueblos aledaños, en un proceso migratorio desde el campo a la ciudad y se internaron en el proceso de modernización a su manera y posibilidades.

Sin embargo, la imagen de las mujeres de clase alta y media empiezan a cambiar, pues la sociedad “construyó” un imaginario sobre la mujer moderna (vestir a la moda, educarse, trabajar, asistir a reuniones sociales) que mantenía varios rasgos de la mujer tradicional (no descuidar al esposo, los hijos, la casa, ser buena madre, saber de todos los oficios domésticos), pero se le agregaban características físicas e intelectuales, que las convertía en seres sociales y aptos para la vida pública, sin descuidar su rol doméstico.

Con el fin de que la mujer tenga una participación más activa en la vida pública, con las restricciones necesarias para cuidar su moral, y para consolidar un estado cohesionado y civilizado, se le dio acceso a la educación formal. La educación de la mujer era una condición necesaria para la construcción de la patria desde un pensamiento productivo, en el que ella era vista como “un miembro de la sociedad, y que tiene por lo tanto una alta misión que llenar” (Sorensen 2002 en Guerrero 2011, 111), pero que desde el imaginario de la época no debía transgredir los espacios de la escala doméstica, ni cambiar el rol tradicional de la mujer. Para fortalecer la enseñanza en la sociedad se valorizó la participación de la mujer como sujeto activo (maestra) y pasivo (alumna).

El programa educativo para mujeres (1907) buscaba adaptar el papel femenino a la lógica económica de la sociedad moderna, que requería mostrar una igualdad de participación, pero manteniendo la posición social de la mujer. A partir de las experiencias de educación en Europa se propuso la creación de tres tipos de escuelas: “la práctica y técnica del hogar, la práctica y técnica industrial, y la práctica y técnica agrícola” (Moscoso 1999, 295). En cada tipo de escuela se impartían conocimientos de acuerdo con la especialidad o disciplina general, pero mantendrían el componente que les enseñaría a ser buenas amas de casa.

Desde inicios del siglo XX y en el contexto de la educación, se formaron grupos de maestras y profesionales que demandaron el acceso a la educación y al trabajo, además de una mayor participación en la vida política y social del país. Todas estas mujeres participaron activamente desde diversos lugares como la educación, el periodismo, la literatura, la política, etc. y promulgaron un imaginario nuevo para el género femenino. La educación fue usada por las mujeres como un recurso para disputar su derecho a participar en el escenario público de la ciudad y, a la vez, como un capital cultural y simbólico basado en la distinción y posicionamiento social (Bourdieu).

2.2. Liceo Fernández Madrid: mujeres- madres y maestras

El Liceo Fernández Madrid fue resultado de la fusión de la sección nocturna de la escuela de niñas *24 de Mayo* con la *Escuela de Industrias y Oficios*, el cual abrió en 1930 con 399 alumnas entre la sección primaria y la sección de Artes y Oficios. El programa educativo fue creado y desarrollado por la directora María Angélica Idrobo²⁰:

²⁰ Nació en Otavalo el 29 de julio de 1890 y murió en Quito el 26 de febrero de 1956 (Félix de Argüello (edit.) 1960).

toda la tarea de orientación y estructuración del Liceo, desde el primer día de fundado, corrió a cargo de María Angélica. Según ella esta nueva institución debía ser el crisol educativo modelo para la mujer ecuatoriana, en donde se debía darle una educación integral o sea el cultivo del espíritu, de la parte física y además la nueva institución debía dar profesiones que capaciten a la juventud para que pudiera desenvolverse en la sociedad. De esta manera abrió una nueva ruta en la educación de la mujer ecuatoriana (Idrobo 1962, 39).

María Angélica Idrobo fue elegida directora por su formación educativa, ya que fue becada en el Normal de Señoritas en Quito y luego estudió en Argentina y Uruguay. Fundó varios liceos y escuelas, lo que sumo a su experiencia profesional, pero sobre todo, su decisión de apostar por la educación femenina obrera, de sectores populares y medios bajos, a las cuales quería dotar de técnicas adaptadas a sus necesidades de vida, fue la razón que le hizo asumir el cargo.

Gráfico 1

María Angélica Idrobo



Fuente: EcuRed, 2019, www.ecured.cu.

En 1934, tres años después de su inauguración, el Liceo contaba con 346 alumnas matriculadas y ya había graduado a 35 señoritas en diversas áreas, las cuales fueron

ejemplo de superación para sus compañeras de niveles inferiores y para otras jóvenes que decidieron cursar el colegio y especializarse (Idrobo 1934, 171-175).

Además de las clases, la institución ofrecía otros beneficios a las alumnas como el internado para aquellas señoritas que venían de otras provincias o eran huérfanas; el banco escolar, para que las alumnas guarden sus ahorros y como herramienta de aprendizaje para las estudiantes de contabilidad mediante aplicaciones prácticas (Idrobo 1934, 177).

El Liceo fue considerado un gran centro de cultura por varias razones, como la presencia de Idrobo al ser directora, las profesoras destacadas como Zoila Ugarte de Landívar que enseñaba Literatura y Mercedes Lizarzaburo de Bahamonde que dictaba las clases de cocina, además por la publicación de la revista llamada *Alas* para la que escribían mujeres educadas y muy cultas. Era diferente porque lo conformaba un grupo “de mujeres muy inquietas, muy libres y de gran nivel cultural” (Goetschel 2007, 234). En los *Homenajes a la Madre* se recalca la labor realizada por maestras y maestros en las aulas de clase, y les agradece por cumplir con la “compleja tarea de formar futuras madres de familia [mediante la] abnegación, disciplina, laboriosidad, corrección absoluta” (Idrobo 1934, 173).

La idea de dignidad femenina desarrollada en la vida popular y percibida por maestras como María Angélica Idrobo, era la idea que iba en contra de la distinción y decencia propia de las élites, y de la educación diferenciada y diferenciadora. La dignidad no era un recurso de diferenciación, sino una forma de defenderse de las clasificaciones estamentales y posicionar una fuerza de respuesta, más aún para las mujeres de la época, que no correspondían a las élites.

Esta institución aún existe en la actualidad²¹ y se encuentra en el mismo lugar de su fundación.

²¹ Actualmente, el Liceo Fernández Madrid, es una institución educativa municipal mixta, que ofrece Educación General Básica, Bachillerato General Unificado y Ciclo Básico Acelerado, en doble jornada. Mantiene la vinculación de la educación con el trabajo a través de la Práctica Colegio Empresa y de la Unidad de Producción Fernández Madrid, con la constante tecnificación y exposición del producto educativo. La página oficial del Liceo Fernández Madrid, en la que se puede encontrar información actualizada de la institución es <http://www.educacion.quito.gob.ec/unidades/fernandezmadrid/index.php/features/resena-historica>.

2.3. Manuales que influenciaron la educación de las mujeres

Los manuales de civilidad y cocina que se tratan en este estudio fueron escogidos debido a la cercana relación que, según el análisis realizado, pueden tener con la educación que se impartía en el Liceo Fernández Madrid. El contenido de los manuales se ve reflejado en varias secciones de los Homenajes a la Madre de Idrobo.

El manual de Grimod de la Reynière representa el ideal de la modernidad francesa en cuanto que transformó la idea cocina a idea gastronomía y, esta última, en una praxis:

Cierto que, durante muchos años, todo el mundo aceptó a ojos cerrados el lugar común histórico, según el cual el primer teórico del arte de comer fue BS²². Hasta cierto punto se comprende. BS escribió un libro de título rimbombante lleno de ideología, es decir, lleno de justificación «filosófica» para una actividad, la de satisfacer refinada y abundantemente el paladar, que la moral dominante reprobaba.

Sin embargo, y de un modo infinitamente más cínico e inteligente, este trabajo lo había ya realizado Grímod de la Reynière. ¿Cómo pues, BS, tan farragoso, inapetente e indigesto, pasó a la posteridad y en cambio Grimod cayó en el olvido?

Creo que la razón es muy sencilla de comprender: BS escribió un libro mientras que Grimod de la Reynière fue simplemente un periodista. Fue, ni más ni menos, que el primer periodista gastronómico de la Historia, el fundador del género. Escribió toda su obra gastronómica en «almanaques» destinados a una vida efímera, como los periódicos y las revistas. Son cosas que no se conservan, que se usan y se tiran. Con el tiempo, se convierten en materiales rarísimos (Prólogo de Xavier Domingo sobre el Almanaque de los Golosos de Grimod, p. 2).

Además, Grimod de la Reynière estableció el orden del menú, dividiéndolo en 4 servicios, cada uno de estos compuestos por varios platos.

En cambio, Brillat Savarin hace un énfasis filosófico de la gastronomía y su relación con otras disciplinas y ciencias, cambiando la cocina de un oficio a una profesión con nivel académico y de estatus. Considera que la gastronomía es un arte porque está relacionado con la economía, arte, ciencia, política, nutrición, negocios, etc.

Juan Pablo Sanz tiene influencia de Grimod y Savarin sobre gastronomía y servicio, lo que se evidencia en el libro que publicó. El *Manual de la cocinera, método compendioso para trinchar y servir bien una mesa*²³ es un texto que fue escrito por Juan Pablo Sanz a mediados del siglo XIX y es el primer documento impreso de la cocina

²² Brillat Savarin.

²³ El título original de este documento es el *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país*. La primera edición se realizó antes de 1882 en Quito, en la imprenta Valencia.

quiteña. Este libro refiere las normas de protocolo francés en cuanto a las costumbres de servicio de mesa (*supra*), como a la forma correcta de consumir alimentos, además contiene recetas de cocina tradicional e internacional (inglesa, francesa, española, etc.).

Juan Pablo Sanz indicó que la disposición del menú siguió lo dispuesto en el *Almanaque de los Golosos* (Grimod de la Reynière); es decir, los 4 servicios

Primer servicio. Dos sopas y sus mudas correspondientes colocadas en los dos extremos de la mesa, cuatro platillos fríos, cuatro calientes, y seis entradas à discreción.

Segundo servicio. Dos ensaladas, dos asados de pescado, dos de caza de pelo, otros dos de caza de pluma, dos aves caseras, la aceitera y la salsera à cada extremo; y esto se debe considerar como indispensable.

Tercer servicio. Dos pastas frías à la extremidad de la mesa, seis intermedios, con la aceitera y la salsera.

Cuarto servicio. Postre, que consiste en dos cestas de frutas de la estación, ó dos piràmides de pastelería ligera à los extremos de la mesa: seis fuentes y cuatro compoteras para confituras de toda especie, compotas de frutas cocidas à medio azúcar, almendras, pasas, higos secos, el queso à la extremidad del centro, que deben siempre ocupar dos ó tres candeleros con bujías abundantes, ó unos quinqués con sus globos de cristal bruto, para que no hieran la vista.

Adviértase que con respecto à los cuatro servicios que se acaban de indicar, varían estos en algunos países, que solo acostumbran tres, y en este caso será bien sujetarse en todo à lo establecido en ellos (Sanz 2010, 13-14).

Cabe indicar que dependiendo de cómo se dispongan los servicios, aparece el tipo de protocolo de mesa (o dispositivo normativo y disciplinario) a aplicar. Se señala además que, en 1908, se realiza una reedición del manual de Sanz por parte de la Imprenta La Gutemberg.

El manual de Sanz buscaba generalizar²⁴ los conocimientos de pequeños cuadernos manuscritos que había en Quito, para “hacer algún servicio poniéndolos al corriente de todos²⁵” (Sanz 2010, advertencia), añadiendo sus propias consultas realizadas en un manual europeo, del cual ha adoptado el sistema de presentación, pero mostrándolo de manera sencilla para que sea de fácil entendimiento.

El manual estaba dedicado a las madres de familia, cocineras, señoritas y personas del campo que ganaban con “este [texto] mayor número de conocimientos i oportunos avisos para no carecer de aquello de qué fácilmente podrían ser servidos” (Sanz 2010, advertencia). Es más, se especifica que las señoritas bien educadas podían encontrar

²⁴ “El deseo de generalizar los conocimientos gastronómicos, ó de buen servicio en la mesa” (Sanz 2010, advertencia).

²⁵ Las citas textuales del manual de Sanz mantienen la ortografía original.

“ocupaciones agradables para manifestar su habilidad, principalmente las que estimuladas por la noble ambición de rivalizar con los mejores cocineros, tienen placer en visitar de vez en cuando ó continuamente la cocina, i desempeñar los deberes de una arreglada economía” (Sanz 2010, ii). El manual de Sanz fue elaborado y publicado para las mujeres de clase media y alta²⁶, desde la segunda mitad del siglo XIX hasta la primera mitad del siglo XX, porque ellas tenían un “buen” gusto y la facilidad de satisfacer su apetito sin restringirse por la economía, además, sabían leer y escribir.

La publicación de recetarios de cocina dedicados a las mujeres era común en la segunda mitad del siglo XIX en Latino América, por ejemplo, en Mérida-Venezuela, en el año de 1899, se publicó el libro de cocina titulado: “Cocina Criolla ó Guía del Ama de Casa”; en Quito-Ecuador, además del recetario de Sanz, también apareció el *Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país* de Adolfo Gehin, quien en su prólogo anuncia que “la presente y humilde obrita, merced a su sencillez, estará al alcance de las Madres de familia y Señoritas, que así en la ciudad como en el campo, deseen afanarse por el buen éxito de este importante ramo del servicio de la casa” (Gehin 1897, 2). A ellas dedica su trabajo, el que ayudará a que mejoren en el arte de la cocina, porque “las cocineras de aquí [Ecuador] no sirven para preparar platos tan delicados” (Gehin 1897, 38) y mientras no se eduquen en la paciencia, el cuidado y el aseo, el autor recomienda que para degustar platillos succulentos se los mande a preparar “donde G. Charpentier o Dña. Juana Fraile Coope. Ellos si que entienden del asunto” (Gehin 1897, 38).

Es importante mencionar que los manuales, tanto de Sanz como de Gehin, están dedicados a las mujeres de clase media a clase alta, porque son considerados como herramientas para civilizar. El saber cocinar, manejar los protocolos de mesa y de servicio, son elementos de distinción y también del *ethos protocolario* (Pazos Carrillo en Sanz 2010), ya que reflejan la transición de la barbarie a la civilidad, además son necesarios para ofrecer una buena hospitalidad, pues la acogida al otro no se trata solo de abrir las puertas de casa, sino de tratarlo a la altura y mostrando el estatus del anfitrión y los suyos, que se puede reflejar fácilmente a través de las maneras en la mesa:

En la mesa es donde se ve la torpeza y mala educación del hombre que no es buen gastrónomo, porque la cuchara, el tenedor, el cuchillo, todo lo toma y lo maneja

²⁶ En pocas ocasiones los manuales se referían al aprendizaje de cocina para hombres, y cuando se los nombraba se relacionaba estos conocimientos con el arte o los cargos altos de servicio en mesa, como por ejemplo “los jóvenes encontrarán el método fácil de trinchar cualquier pieza [...] los cocineros aprendices encontrarán una ayuda en los principios del arte, que muchas veces tienen dificultades” (Sanz 2010, advertencia).

al revés de los otros, se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se da en los dientes con el tenedor, y también se los escarba con él, con los dedos ó con el cuchillo, que causa enfado al verlo (Sanz 2010, 14-15).

El *ethos protocolario*, “pone en práctica una serie de mecanismos o principios que ayudan a la organización de la vida social” (Sanz 2010, 29) y es un sistema de diferenciación, que genera distinción entre las clases alta, media y baja; por lo tanto, el *ethos protocolario* redefine el comportamiento del ser humano con el fin “de incorporarlo en los hábitos o costumbres que explican un cierto tipo de identidad” (Sanz 2010, 29).

Las prácticas protocolarias y de comportamiento eran instituidas mediante el poder que ejercía la clase alta hacia las personas civilizadas y bárbaras, este poder se expresaba como un modelo de diferenciación, de tal suerte que, como lo explica Bauman (2004, 185), “todos los comportamientos dentro de un espacio social determinado eran reglamentados por el grupo social dominante, y tenían como finalidad distinguir los comportamientos que poseía cada clase social”; por lo cual, seguir las normas sociales que los manuales de comportamiento dictaban, les otorgaba²⁷ a los sujetos de clase alta y media una distinción y diferenciación hacia la clase baja. Ahora bien, durante el siglo XIX, la clase media tenía un acceso restringido a la educación formal; sin embargo, la clase baja fue la más afectada, ya que era iletrada, pobre y sin acceso a una instrucción formal, a pesar de los intentos gubernamentales de Vicente Rocafuerte y Gabriel García Moreno (Pareja Diezcanseco 1992; Ayala Mora 2014).

En el *ethos protocolario* se pueden distinguir dos elementos: la diferenciación y la distinción. En la diferenciación se distinguen los comportamientos entre la cultura occidental y la no occidental y, en la distinción, se cataloga a los individuos de manera social o económica, dentro de un mismo espacio (Sanz 2010, 30). La finalidad de este proceso civilizatorio, como cualquier otro, era homogenizar al individuo y, por ende, excluir otras formas de percibir y valorar el mundo.

Existe otro manual que también pudo haber influido en María Angélica Idrobo y su producción educativa, el cual fue publicado por Ramón Sopena y recopila las obras originales de la Sra. Carmen de Burgos Seguí. Este manual llegó al Ecuador en la segunda década del siglo XX lo que se evidencia por la firma de la dueña del libro: *María de*

²⁷ No es coincidencia que el tomo que se usa del Manual de Urbanidad en esta investigación haya pertenecido a Jacinto Jijón Caamaño, reconocido antropólogo de la época. Este texto se encontró en el Archivo Histórico Jacinto Jijón de la Dirección Cultural del Ministerio de Cultura y Patrimonio, con código JJC14309.

Vallejo. XI-1928. El manual tiene semejanza con los *Homenajes a la Madre* de Idrobo por las características y contenidos del mismo esto se puede deber a los puentes culturales que se generaron entre extranjeros y nacionales, es decir por los “procesos de transferencia y adaptación de valores socio-culturales e ideológicos, por la migración de personas e ideas de una sociedad hacia otra” (Espinosa y Calle 2002, 10). En este caso, si la Sra. De Burgos o el manual llegaron a Ecuador y se insertó en las clases altas, seguramente fue un texto de gran influencia.

Acerca de las mujeres, el manual es una “obra indispensable para cocineras y para las señoras que deseen intervenir en la cocina y en la dirección de la casa” (Sopena 1920, introducción). La obra contiene:

- El hogar
 - El comedor
 - El criado, el cocinero o la cocinera
 - El servicio de mesa
 - La cocina
 - Los menús
 - Vinos y champagnes
 - De la mesa
 - Elección de las carnes
 - El arte de trinchar
 - Recetas de platillos de acuerdo al orden de consumo en la mesa.
 - Licores y Cocktails
 - Consejos útiles
- (Sopena, 1920).

2.4. Obras de utilidad práctica de 1934 y 1937

El Instituto *Liceo Fernández Madrid* abre sus puertas con el afán de “resolver uno de los más complejos problemas sociales, como es el de la educación y formación ética de las mujeres [de clase media y baja]” (Idrobo 1934, 163), para lo cual se le encargó a la maestra María Angélica Idrobo que regule el funcionamiento de la institución. Ella creó tres secciones educativas que contribuyan a mejorar la instrucción femenina: industrial, comercial y extensión social, en las que las estudiantes aprendían todo lo necesario para valerse por ellas mismas, de manera autónoma, en la lucha diaria y sobre todo para liberar

su inteligencia y aptitud como base del bienestar social (Idrobo 1934). La sección industrial y la comercial fueron creadas de acuerdo con las actividades que se estaban potenciando en el país, en las cuales se podía integrar a las mujeres para que sean parte activa en la realidad laboral que se vivía por la modernidad en desarrollo, lo que se puede determinar por las asignaturas que se les impartía. En cuanto a la sección de extensión social, se educaba a las mujeres para que perfeccionen habilidades a realizar dentro de casa, que luego pasaron a ser vitales para el desarrollo de nuevos entornos laborales como cuidados infantiles, enfermería o también, la dirección de casas de huéspedes y lugares de alojamiento²⁸.

En el manual de 1934, la sección industrial preparaba obreras mediante la impartición de asignaturas como:

- a) Corte y confección
- b) bordado a máquina
- c) labores de mano,
- d) camisería y lencería,
- e) encajes y bolillos,
- f) tejidos de alfombra y paja toquilla,
- g) calzado para niños,
- h) planchado,
- i) lavandería,
- j) cocina,
- k) dibujo,
- l) enfermería.

La sección comercial educaba alumnas para oficinistas, contabilistas y mecanógrafas con materias como:

- a) comercio,
- b) redacción escrita,
- c) castellano,
- d) aritmética,
- e) entre otras (no se sabe cuáles, porque el mismo manual no lo detalla).

²⁸ En otros estudios, se registraron a mujeres dueñas de hoteles y lugares de alojamiento, como Adelaida Calixto (Hotel Calixto), Natalia Martínez (casa de huéspedes) y Piedad Guerrero (Pensión Borja) (Valverde en Pazos y Muñoz 2014).

En el curso de extensión social se recibían señoritas que deseaban tener conocimientos para el hogar sin aspirar a un título y se les enseñaba todo lo relacionado con el hogar como:

- a) cocina,
- b) lavandería,
- c) puericultura,
- d) maternología,
- e) economía doméstica,
- f) etc.

Dentro de la malla curricular y las secciones de estudio, se dictaban materias obligatorias y complementarias que contribuían al perfeccionamiento de las alumnas en diversas tareas, debido a que en Ecuador no existía “un centro de preparación especial para formar mujeres aptas para el desempeño de las difíciles labores del hogar [por lo que se añadió] la enseñanza de materias que no debe ignorar la mujer, que por ley natural, esta llamada a ser esposa y madre” (Idrobo 1934, 171). Las materias complementarias se relacionaban con la sección elegida por cada estudiante y, las materias obligatorias incluían:

- a) puericultura,
- b) cocina,
- c) castellano,
- d) aritmética,
- e) costura y corte,
- f) gimnasia,
- g) canto y música,
- h) moral y cívica²⁹.

Estas materias obligatorias se relacionan directamente con mantener el rol de la mujer en la esfera privada, de complementar a su esposo y confortar a la familia, mantener el equilibrio en el hogar y educar a los niños.

Así también, se puede deducir que las estudiantes, eran instruidas en protocolos dentro de algunas asignaturas. En la materia de puericultura, las alumnas aprendían sobre

²⁹ Como proyecto de ampliación de la oferta académica se proponía adecuar la sección de telegrafía que “aumentaría el radio de acción [laboral] de la mujer que no puede o no quiere ser maestra, bachillera u obrera” (Idrobo 1934, 171).

el cuidado maternal, la atención de los niños, la comida del infante, la salud de la madre y el niño, la limpieza del hogar para que los niños crezcan sanos, entre otros temas (Anexo 8). Con este conocimiento, la alumna podía aplicar protocolos de cuidado en su casa con su familia o trabajar en el cuidado de niños.

En cuanto a cocina, la aplicación de diversas técnicas en los diversos niveles de educación, otorgaba a las alumnas conocimientos variados en el arte culinario, desde la preparación de café, dulces y bizcochos para recibir a los invitados, o platillos de la cocina internacional como la elaboración de turrones de Alicante, arroz valenciano y jamón Yorkshire, hasta la preparación de comidas completas como banquetes que incluían pavos rellenos, pasteles variados y helados, por mencionar algunos ejemplos. La elaboración de estos platillos incluía un proceso ordenado y estandarizado, para alcanzar la cocción adecuada, la presentación vistosa y el sabor ideal, imitando los alimentos de los recetarios con influencia extranjera.

El adoptar un proceso, de limpieza o de cocina, y adaptarlo a la realidad social, muestra como el *ethos protocolario* pone en práctica principios que regulan y ordenan la vida social. Además, el tener estos conocimientos generan distinción y mejoran el estatus social del individuo, en este caso de las alumnas. Educar a las señoritas en hábitos y costumbres, que responden a un tipo de identidad, era imprimir un modelo social nuevo que buscaba el progreso de aquellos que podían contribuir al crecimiento político y social, diferenciándolos de las otras clases y generando distinción entre los individuos de su misma clase. La diferenciación, se basaba en buscar una mejora de oportunidades a través del uso de elementos propios de los capitales sociales, culturales y simbólicos, que eran exclusivos de las élites; con el fin de romper esta exclusividad que les pertenecía a las clases altas, y apropiarse de la misma, desde su entorno y realidad. Con esta apropiación, a su manera, se diferenciaban de los individuos de su misma clase y adoptaban características que les permitía introducirse en la sociedad.

Es importante mencionar, que los conocimientos que las maestras impartían les otorgaban capital cultural, pues tienen un bien simbólico remitido a los conocimientos adquiridos, que busca el reconocimiento de sus competencias por parte de la sociedad y, a la par, estatus. Además, ganan capital simbólico, pues son reconocidas por su prestigio, reputación y honorabilidad, en el ámbito académico y fuera de él, pues si no aplicarían sus enseñanzas en su vida privada, no podrían enseñar con el ejemplo en el Liceo. Esta apropiación de capitales les diferenciaba en su entorno y les permitía acceder a diversos ámbitos de otras clases sociales.

En 1937 el Liceo había ganado reconocimiento como institución de enseñanza formal femenina para las clases obreras. Por la gran demanda de estudiantes y con el apoyo del Concejo Municipal, se inició la construcción de pabellones que albergarían a las niñas y adolescentes que llegaban de otras provincias (Idrobo 1937, 277). Además, se generó un sistema de becas para alumnas huérfanas o de escasos recursos a través de la donación obligatoria de 50 sucres de cada municipalidad, las cuales no podían disponer de sus recursos mientras no efectúen el egreso por este concepto (Idrobo 1937, 281).

La división educativa por secciones se mantuvo, sin embargo, se agregaron materias obligatorias como

- a) Mecanografía,
- b) gimnasia rítmica,
- c) coreografía,
- d) camisería,
- e) música,
- f) cívica y moral,

Se amplió el área de estudio en las asignaturas de

- a) Puericultura
- b) cocina
- c) limpieza (véase el manual de Carreño),
- d) agricultura,
- e) horticultura
- f) floricultura³⁰ (anexo 6).

Para demostrar públicamente el éxito de la educación femenina, se implementó para cada sección una exposición de sus trabajos finales, en la cual las alumnas debían presentar los productos de sus clases. Para dar realce a estos eventos, la directora del plantel invitaba a personalidades importantes como al Exmo. Sr. Georges Trever, ministro de Francia, el Exmo. Sr. Dr. Dn. José Chaux, ministro de Colombia, el Sr. Dn. Victor Revelli, encargado de Negocios de Francia con Ecuador, quienes eran los comisionados de elegir y condecorar los mejores trabajos de cada nivel, quienes como muestra de aprecio donaban los premios y regalos para las alumnas (Idrobo 1937, 265-280). La visita

³⁰ Según ordenanzas municipales, en años posteriores, se incluirían asignaturas generales como Geometría, Dibujo, Gimnasia, Caligrafía, Inglés, Taquigrafía y Mecanografía, Ciencias Naturales, Geografía, Ciencias Físicas, entre otras.

de estas personas famosas elevaba el estatus y la distinción del plantel, de las maestras, de las alumnas y de la labor educativa que se impartía en el Liceo *Fernández Madrid*. También se lo puede comprender como un mecanismo de disciplina, pues se exigía que las alumnas presenten sus trabajos completos y bien hechos, lo que controla también a las maestras pues deben estar pendientes de que cada exposición sea precisa y perfecta.

Estas personalidades invitadas eran recibidas con grandes homenajes como cenas, bailes, paseos y recorridos por el Liceo para conocer el trabajo de los docentes y alumnas. Como retribución a la hospitalidad que recibían en la institución, estos personajes importantes enviaban regalos de agradecimiento que enriquecían al plantel, como libros para la biblioteca o suministros para las aulas (Anexo 7).

2.5. Entre la educación, la distinción y el control

2.5.1. Recetas de cocina. La influencia de Sanz en Idrobo

Las influencias de la cocina en la educación se pueden apreciar en las recetas que se encuentran en los manuales de puericultura de las instituciones de instrucción formal femenina. En este caso, se comparará el manual de la cocinera de Sanz (como influencia temporalmente más cercana) con los Homenajes a la Madre de 1934 y 1937, compilados por María Angélica Idrobo en el Liceo Fernández Madrid. Estas son algunas de las recetas que guardan semejanza entre los manuales mencionados.

Gráfico 2

Comparación de las recetas del Manual de la cocinera y los Homenajes a la Madre.

Recetas	Influencia	Permanencias	
	Sanz	Idrobo 1934	Idrobo 1937
Albóndigas	De carnero		Con verduras
Alcachofas	Fritas/heladas		Al canapé
Alfajores	SI	SI	
Almendrada	SI		SI
Arroz a la valenciana	SI	SI	
Bisteck	Bifteck		Biftec con cebolla
Torta de coco	Torta de coco	Cake (queique) de coco	Kake de coco

Cocadas	Cocada	Al horno	Ahornada
Crema	Batida, licor, almendras, café		Postre, Borracha, almendras, café
Dulce	Manzana, guayaba	Manzana	Guayaba
Empanadas	Maíz, morocho	Morocho	Maíz
Fanesca	SI	SI	
Helados	Crema, fresas	Crema	Crema y fresas
Humitas	Choclotanda	Humita de sal	
Lomo	Relleno	Relleno	
Manjar	Blanco		Del cielo
Pan	SI		SI
Pernil	Alemán, asado, cocido, salsa	Con vainitas saltadas	
Picadillo de carne	Asado	Con col de bruselas	
Pudín	Arroz		Arroz
Riñones	Carnero con vino	Brechados	Al Vino
Rosero	SI	SI	
Salchichas	Italiana, genovesa		Vienesas
Turrón	Turrónes varios	Alicante	

Fuente: Manual de la cocinera de Juan Pablo Sanz y Homenajes a la Madre de María Angélica Idrobo

Elaboración: Teresa Cevallos C.

Esta tabla demuestra que las recetas de cocina que se enseñaban en los colegios femeninos tenían influencia de los primeros recetarios publicados en la ciudad, porque mantienen nombres, productos, procedimientos y técnicas, muchas de ellas europeas.

Se puede notar la influencia que el recetario de Sanz tenía en las recetas usadas en las clases de cocina de que se impartían en el Liceo Fernández Madrid, al realizar una comparación entre los textos. La tabla anterior, muestra la influencia en nombres.

En cuanto a los productos, un ejemplo claro es el uso de la alcachofa la cual es usada en el recetario de Sanz como guarnición entera en un plato y como canastilla para un canapé, sin embargo, en la receta de Idrobo la alcachofa solo se usa como farsa para elaborar bocaditos. Esto quiere decir, que Sanz mantuvo la técnica de manejo y aplicación francesa de la alcachofa para conservar su forma y que sea vistosa al comensal, mientras

que en Idrobo solamente se mantuvo el producto como *farsa*³¹, más no se educó a las alumnas en su uso al estilo francés. Esto indica, que se mantenían algunos productos, pero se les aplicaba otras técnicas, sea por no conseguirlos o por la dificultad para aplicarles técnicas complejas o avanzadas.

La influencia en procedimientos se puede evidenciar en las albóndigas, las cuáles describe Sanz que deben ser de carnero, y el procedimiento para realizarlas debe incluir varias técnicas en un orden específico, como sellar el género para que conserve sus jugos y su textura, empanizarlas para que se mantengan firmes y posteriormente freírlas para cocinar la apanadura. En el recetario de Idrobo se mantiene el procedimiento descrito anteriormente, sin embargo, se reemplaza la carne por acelga. Esto indica que, la influencia de la cocina francesa está en el procedimiento para elaborar la receta, mas no en el producto que se usó.

En cuanto al uso de la técnica, se puede tomar como ejemplo a la cocada. Esta descrita en los dos recetarios de forma similar, utilizando un almíbar al que se le pone coco rallado y se le agrega aromatizantes, se debe dar forma y dejar enfriar. Esta receta es la base de la elaboración de un praliné, de origen francés, el cual generalmente es realizado con frutos secos como almendras, pero puede ser que se cambió por el coco, debido a la producción nacional del mismo y a lo costoso de adquirir productos extranjeros en la época.

Una de las recetas que conservó el nombre, el producto, el procedimiento y la técnica, es el cake. En cuanto al nombre, la variación en la escritura puede deberse a cada lugar en el que se realizaba y a la adaptación al idioma. Este platillo incluye productos similares como harina, azúcar, manteca o similar, huevos y aromatizantes, que deben ser colocados en un orden específico, y se deben aplicar técnicas diferentes a algunos productos antes de integrar todos. El uso del coco, como en las cocadas, es un ejemplo de todas las variedades de tortas que se podían realizar con productos de acceso nacional.

Es importante mencionar que los protocolos dentro de la cocina son vitales para la preparación exitosa de diversos platillos, de menor a mayor complejidad; así mismo el protocolo en el servicio permite cumplir parámetros y reglas para la correcta atención del comensal; y la etiqueta en mesa muestra que el comensal fue educado con protocolos de

³¹ Farsa: “mezcla de elementos crudos o cocidos, picados mas o menos finamente y sazonados, que se utiliza para rellenar piezas de caza, verduras, huevos, pastas, pescados, carnes y aves de corral. También es la base de *balotinas*, *friands*, galantinas, patés y terrinas. [...] Sirve asimismo para cubrir *croûtes*, rebanadas fritas y canapés calientes” (Larousse en español 2011, 472).

civilidad, es decir que sabe cómo comportarse en los diferentes aspectos y entornos sociales. El protocolo en cocina, en servicio y del comensal en la mesa, son aspectos que se inculcaron a las alumnas del Liceo Fernández Madrid, claro que fueron adaptados a la realidad y contexto en que ellas se desenvolvían, con el fin de que puedan aplicarlos en su vida cotidiana.

Los protocolos, enseñados en puericultura, cocina, limpieza y demás áreas de conocimiento general, permitían a las estudiantes mantener ciertos lineamientos en el momento de insertarse en la esfera pública, lineamientos que fueron traídos de países extranjeros (en el caso de las recetas de cocina desde Europa) y que eran socialmente aceptados, pues permitían acceder a un estatus mayor o, simplemente, mantenerse con ciertos privilegios en el estatus original al que pertenecían las señoritas estudiantes. La adopción y adaptación de características extranjeras, con la singularidad de cada lugar, integró y construyó parte del individuo moderno y permitió acceder a nuevos capitales de reproducción social.

Es importante mencionar, que la maestra que enseñaba cocina en el Liceo, era la Sra. Mercedes Lizarzaburo de Bahamonde. Según relatos de estudiantes, se conocía que la Sra. Lizarzaburo se educó en Ecuador con maestros extranjeros, y que fue una de las primeras mujeres en recibir clases de cocina con cocineros internacionales y de aperturar cursos exclusivos de cocina francesa y española (Cuvi 2009). Es decir, que la influencia extranjera en la educación que se impartía en el Liceo Fernández Madrid se daba también por la educación que recibían maestras y maestros del plantel.

2.5.2. Lectura de los códigos protocolarios en mesa

El protocolo y la etiqueta, que vienen dados por la transmisión de saberes entre generaciones, así como por la influencia de textos nacionales y extranjeros, se la puede analizar y evidenciar de mejor manera en los actos solemnes, en los cuales es de suma importancia mantener un estatus de acuerdo a la clase y generar la distinción a través de los comportamientos y clasificaciones, además, que reforzaría el capital simbólico del individuo. El protocolo también regula el actuar del ser humano, por lo que, conocer y practicar una correcta etiqueta en la mesa es sinónimo de ser un ciudadano de buena clase, que da ejemplo y que ha cultivado el capital cultural y social.

Un ejemplo de distinción, estatus y capitales de Bourdieu se puede analizar en la siguiente fotografía.

Gráfico 3

Homenaje al Sr. Humberto Vacas Gómez, Subsecretario de Educación.

Descripción: Recepción en el Cordillera en homenaje al Sr. Humberto Vacas Gómez, nombrado Subsecretario de Educación.

Fuente: Álbum Fotográfico del Colegio 24 de Mayo. 1935-1945.

María Angélica Carrillo de Mata Martínez, renombrada maestra del Liceo Fernández Madrid y luego rectora del Colegio *24 de Mayo*, invitó al Sr. Humberto Vacas Gómez³² por haber sido nombrado Subsecretario de Educación, quien asistió con su esposa al Salón Cordillera. En este lugar se realizó un homenaje al Sr. Vacas Gómez quien fue recibido por los maestros y maestras de la institución, así como por personajes notables vinculados con la educación.

Esta invitación fue realizada bajo ciertas normas de comportamiento y protocolos, como el uso de trajes formales, los cuales eran conocidos de manera intrínseca por los asistentes de acuerdo al lugar al que asistían. Los caballeros usan terno, corbata y flor; mientras que las damas lucen vestidos elegantes y peinados estilizados.

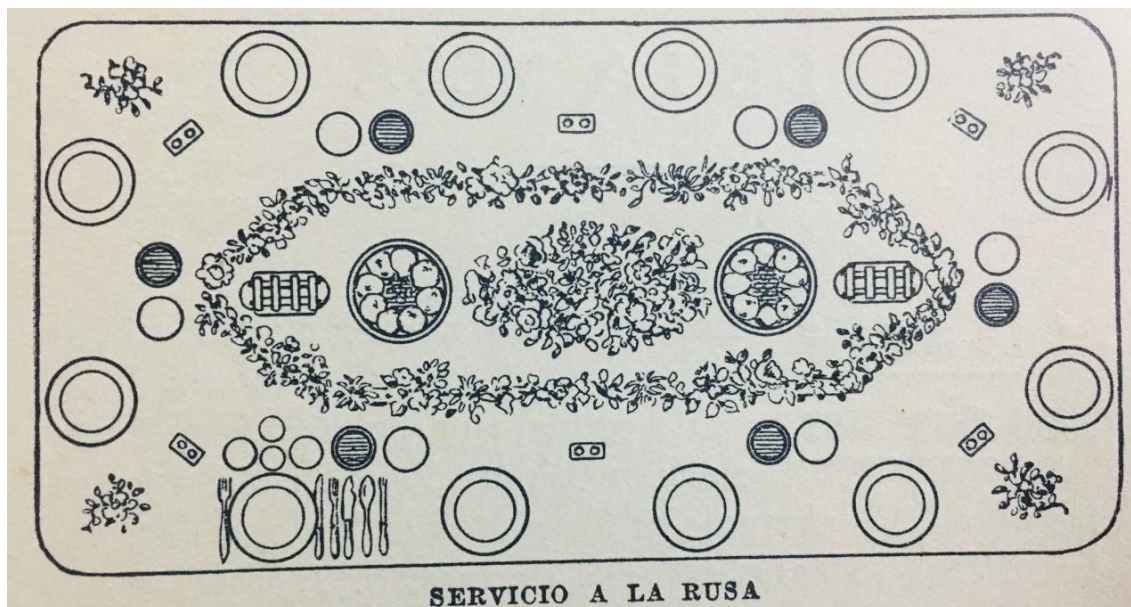
En cuanto a la etiqueta en mesa, se puede realizar una descripción aproximada mediante el libro *¿Quiere Ud. comer bien?* de Carmen de Burgos, el cual mostrará el

³² Humberto Vacas Gómez fue profesor del Colegio *24 de Mayo*, periodista de *El Comercio* y, podría decirse, mano derecha de la rectora María Angélica Carrillo de Mata Martínez (Entrevista a Laura Carillo, 2019).

servicio utilizado, de acuerdo a varios componentes y elementos. Para comprender de mejor manera el protocolo y la etiqueta, se realizará una comparación con la imagen que se presenta a continuación:

Gráfico 4

Servicio a la rusa



Fuente: ¿Quiere Ud. comer bien? (Sopena, 1920, 20).

La comparación entre los gráficos antes mencionados se detalla a continuación:

Gráfico 5

Comparación para determinar protocolo de mesa

Gráfico 2. Homenaje al Sr. Vacas Gómez	Gráfico 3. Servicio a la rusa
<p>María Angélica Carrillo, seguramente, dispuso una mesa en forma de T, lo que permite que exista una presidencia o cabecera en la que se encuentra la rectora de la institución y por el tipo de servicio, seguramente el Sr. Vacas Gómez se encontraba a su lado derecho como invitado de honor. Se logra identificar de 40 a 42 comensales en la imagen.</p>	<p>La buena disposición de la mesa es cosa interesante y reclama toda la atención de la dueña de la casa o anfitrión (1920, 12).</p>

<p>Cada puesto tiene una disposición y una tarjeta de invitación (nombre del invitado) en la mesa, las cuales se aprecian delante de la cristalería o pudieron encontrarse sobre el plato base.</p>	<p>Antes de sentarse a la mesa, la señora o anfitrión lo habrá dispuesto todo a fin de evitar regaños e intervenciones de mal gusto, y se procurará que todo este limpio, elegante y bien presentado (1920, 13).</p>
<p>La mesa esta cubierta por un mantel blanco y al no observar servilleta alguna sobre esta, se puede suponer que todos conocen el servicio de servilleta, es decir en la falda o muslos del comensal.</p>	<p>Se pondrá en la mesa siempre mantel y la servilleta, doblada artísticamente. La servilleta podía estar doblada de las siguientes maneras: obispo, mitra de cardenal, abanico, palmera, lirio, cactus, pirámide o perfumador (1920, 51-59). Es importante mencionar que estos dobleces aún se conservan en la actualidad.</p>
<p>A la izquierda se puede observar el tenedor para trinchar, así como el tenedor y cuchillo de entremeses.</p>	<p>El tenedor se coloca a la izquierda del plato (1920, 13).</p>
<p>La cantidad de platos que se iban a servir se puede determinar por los cubiertos que están en la mesa, esto indica que hubo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sopa. 2. Plato de carne o pescado. 3. Plato fuerte: asado para trinchar. 4. Postre. 	<p>En un banquete o mesa parisina se deben servir los platos en el siguiente orden:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entremeses. 2. Sopa o consomé. 3. Platos de huevos, carne o pescado. 4. Legumbres y asado con ensalada. 5. Quesos, entremeses azucarados, fruta y helado (1920, 13-15). <p>Aquí se evidencia el mismo orden de menú (4 servicios) que fue descrito por Juan Pablo Sanz.</p>
<p>La cristalería o copas que están servidas en mesa indican que se sirvieron tres bebidas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vaso para el agua 2. Copa para vino 	<p>Frente al plato se colocarán tantas copas o vasos como clases de vino hayan de servirse, y uno destinado al agua (1920, 13).</p>

3. Copa para espumante (<i>Pompadour</i> ³³)	
En la imagen se observa un mesero que está recogiendo los platos de la mesa. Es diestro en el arte de cargar y llevar platos por la cantidad de vajilla que está sujetando.	Es el servicio más práctico y consiste en que los criados pasen los platos y los comensales se sirvan (1920, 19). Los servidores (meseros) deben ser diestros en el arte de trinchar, de servir y levantar platos, de llevar platos calientes, etc. Además, no debe ofrecer nada a mano, sino sobre un plato o bandeja.
El centro de toda la mesa está decorado con flores en posición vertical (camino de flores).	Admite la guarnición de flores y frutas como decoración de la mesa (1920, 20). Los adornos, objetos de mesa y la colocación de las flores dependen del buen gusto y la fortuna de cada uno (1920, 14)

Elaboración: Teresa Cevallos C.

Estos elementos de las dos imágenes muestran que al menos varios de los invitados tenían un estatus elevado, pues sabían usar la cubertería de acuerdo al plato que se servían, manejaban un código de etiqueta en vestimenta y cumplían con la precedencia dispuesta, por lo que se puede decir que pertenecían a un grupo que intercambiaban *habitus*, capitales simbólicos y se distinguían notablemente de otros individuos, manejando un protocolo socialmente establecido y aprendido en la esfera privada.

Es importante mencionar que este servicio a la rusa ha cambiado con el paso del tiempo, ya que en la actualidad usa un carro auxiliar para el servicio de los platos. Si la imagen fuese descrita desde el siglo XXI, el servicio utilizado correspondería al francés, el cual se caracteriza por tener camareros o personal de sala que sirven los alimentos en bandejas o fuentes para que cada persona se sirva y retiran los platos de cada comensal entre servicios; además los cubiertos se encuentran marcados en la mesa junto con la cristalería (García y Gil 2003).

³³ Actualmente para servir el champán, las cavas y vinos espumosos se utiliza la copa flauta.

2.5.3 Influencias de la hospitalidad en la educación femenina

Las influencias y permanencias de la hospitalidad en la educación femenina se las observa en los reglamentos escritos, en este caso se comparará entre el Manual de Carreño y los Homenajes a la Madre de Idrobo:

Gráfico 6

Comparación de indicadores de hospitalidad y educación

Indicadores	Manual de Carreño: 1896	Homenajes a la Madre: 1934-1937	Reproducción social (Pierre Bourdieu)
Civildad y educación	La puntualidad es un requisito fundamental en la práctica de todo ser humano civilizado y sugiere que se debe “asistir siempre [...] a la hora que se nos haya señalado o en que hubiéramos convenido” (1896, 349) porque es de mala educación hacer que lo demás aguarden y es una muestra hostil e irrespetuosa el llegar tarde.	El reglamento del Liceo es muy claro con alumnas, maestros y personal extra y especifica que “las alumnas deberán encontrarse en el plantel a la hora reglamentaria” (Idrobo 1934, 185), las maestras de taller deben asistir de acuerdo con el horario programado y el personal docente debe “asistir puntualmente a las clases, así como a las conferencias y otros actos convocados por el Concejo” (Idrobo 1934, 181).	Capital cultural.
Civildad y educación	Estas reglamentaciones marcan la conducta que deben guardar en público, respetando la sociedad y la opinión, para así apartarse de todo acto que profane los bienes propios o ajenos, que turbe la paz o que llame la atención de un modo escandaloso (Carreño 1896, 381).	La educación de las señoritas para que guarden respeto a su entorno se expresa en protocolos de civildad, mediante los cuales se les prohíbe romper, dañar o maltratar las paredes, bancos, pizarrones, mapas, tableros, herramientas y demás materiales que le pertenezcan al instituto, así como contestar a sus superiores de forma descortés o tener peleas con sus compañeras (Idrobo 1934, 185).	Capital cultural.
Civildad y educación	La mujer se hallaba más expuesta que el hombre al incurrir en la falta de levantar la voz, porque al estar a cargo	Para esto en los colegios se daba materias como buenas maneras de comportamiento y la felicidad en el hogar, que educaban a las	Capital cultural y social.

	de la casa, debía hacerse cargo de las diferentes faltas que cometen niños y sirvientes (Carreño 1896, 121).	alumnas en normas de convivencia en el hogar, cuidado de los niños y tranquilidad para mantener el orden (Idrobo 1934; Idrobo 1937).	
Civilidad y hospitalidad	La llegada de un amigo en casa dispone que se debe “recibirle dignamente, preparándole la habitación que consideremos haya de serle más cómoda, en la cual pondremos todos los muebles que pueda necesitar; y si tenemos noticia oportuna del día y la hora de su llegada, saldremos a encontrarle a alguna distancia para acompañarle a nuestra casa” (Carreño 1896, 118-119)	El curso de extensión social instruía a las señoritas sobre la manutención adecuada de la casa, destinando un espacio apropiado para el huésped. También recibían buenas maneras y urbanidad (Idrobo 1934; Idrobo 1937).	Capital simbólico Distinción.
Educación y hospitalidad	Es deber del anfitrión estar informado sobre “los manjares que nuestro huésped prefiere, a fin de presentárselos siempre en la mesa [...] así como de sus comidas ordinarias [...] y las golosinas de su preferencia” (Carreño 1896, 120).	Para satisfacer el apetito de la familia o los invitados, las tres secciones del Liceo Fernández Madrid recibían tres niveles de cocina, que incluían platos nacionales y extranjeros algunos de los cuales tenían influencia del manual de Sanz. Además, se enseñaba etiqueta en la mesa y protocolos de servicio (Idrobo 1934; Idrobo 1937).	Capital simbólico Distinción.
Educación y hospitalidad	En caso de que el huésped “se enfermase, consideremos que nada aumenta más los sufrimientos de una enfermedad que la ausencia de la propia familia; y procuremos por tanto atenuar esta pena con cuidados de tal manera exquisitos y afectuosos” (Carreño 1896, 120).	Parte de la formación de las alumnas consistía en saber atender las enfermedades de su esposo e hijos, brindándoles cuidados maternos, por lo que, recibían talleres de enfermería, puericultura, <i>maternología</i> y medicina doméstica (Idrobo 1934; Idrobo 1937)	Capital simbólico Distinción.
Educación y hospitalidad	La entrada de la casa, los corredores, mobiliario y el	El curso de extensión social se hacía responsable de enseñar a las	Habitus y distinción.

	patio principal deben permanecer limpios porque son los lugares que están a la vista de todos, por lo que deben ser inspeccionados constantemente (Carreño 1896, 63).	alumnas los procesos de limpieza del hogar con mayor detenimiento, sin embargo, las otras secciones también recibían materias sobre el cuidado del hogar (Idrobo 1936; Idrobo 1937).	
Educación y hospitalidad	La limpieza de los pisos “contribuye en gran manera al lucimiento de los edificios, a la conservación de los muebles y a ahuyentar los insectos y reptiles ³⁴ ” (Carreño 1896, 63).	La limpieza y el higiene eran materias obligatorias para todas las alumnas del Liceo Fernández Madrid. Se les enseñaba limpieza de ropa, calzado y alfombras; además, de la mezcla adecuada de productos para obtener antisépticos, desinfectantes e insecticidas (Idrobo 1937, 182-186).	Habitus y distinción.
Educación y hospitalidad	La ropa de cama debe estar siempre aseada, sin dejar pasar periodos muy largos entre cambios o sustituirla solo porque está sucia. Además, se debe ventilar la habitación para que la ropa de cama no tenga olores desagradables (Carreño 1896, 65).	Las alumnas recibían clases de lencería y lavandería, en las que aprendían la forma correcta de preparar la ropa de cama, la mezcla de productos para obtener blanqueadores y quitamanchas, y la forma de preservar los tejidos (Carreño 1937; 184-186).	Habitus y distinción.

Fuentes: Manual de Urbanidad de Carreño y Homenajes a la Madre.

Elaboración: Teresa Cevallos Cabezas.

Estas reglas formaban el carácter y la disciplina de las señoritas para que, al salir del colegio, en sus días libres o al graduarse, sean ejemplo de los valores que una correcta educación formal puede generar en ellas, guardando la moral y los deberes sociales que rigen la sociedad quiteña y demostrando que una mujer educada puede contribuir de mejor manera a su casa, como esposa o madre, y en su desarrollo laboral, cualquiera que este sea.

Entre las materias y talleres que se impartían en el Liceo Fernández Madrid se dio una importancia significativa al desarrollo de las alumnas dentro del rol de esposas y madres, debido a que se consideraba que la mujer era el pilar fundamental y la más capaz

³⁴ En Quito existen *guaxas* y otros reptiles menores.

para gobernar la casa, dirigir los negocios domésticos, controlar a la servidumbre, invertir el dinero en bienes de uso diario y educar a los hijos para que sean ciudadanos de bien. Estas ideas se reforzaban con las clases obligatorias generales, que incluían puericultura, pedagogía maternal, medicina doméstica, etc., las que se hacían más complejas a medida que cambiaban de nivel o grado académico (Carreño 1896, 79; Idrobo 1934; Idrobo 1937) (Anexo 8).

Cabe añadir, que la hospitalidad jugaba un papel importante en la educación, debido a que los protocolos o normas que aparecían en los manuales de urbanidad se representaban en los actos cotidianos de los individuos. Carreño menciona que existen deberes de hospitalidad y que se deben seguir completamente para que la sociedad marche en armonía, sin embargo, estos deberes reflejan una hospitalidad que debe ser recíproca para mantener la comunicación y el trato amable con los otros.

Conclusiones

En Quito de la primera mitad del siglo XX, se creía que mediante un buen estudio de las reglas de urbanidad (manuales) y el contacto con las personas cultas y educadas (maestras), las alumnas de las diversas clases sociales llegarían a aprender las buenas maneras de convivencia social que se debían seguir, lo que les permitiría alcanzar la civilidad y, por ende, el progreso que traía la modernidad. Sin embargo, hay que reconocer que las mujeres eran educadas para seguir normas que agradaban a los otros, como los padres, esposos, hijos y se les pedía reprimir sus gustos e inclinaciones, pues ellas estaban destinadas a criar y educar hijos que se convertirían en los grandes hombres de la Patria.

La sociedad puede mantener su funcionamiento si se garantiza el correcto ejercicio de los códigos que se emplean en ella. En este estudio, los códigos para la educación femenina en las esferas públicas y privadas están sujetos a elementos como los manuales de comportamiento, los manuales educativos para las clases obreras que replican la educación de las clases altas, los manuales religiosos para la juventud, la regulación de las condiciones de trabajo para las mujeres, etc. Sin estos códigos, presentados como manuales o leyes, la sociedad no progresaría, ya que no sería posible regular y controlar al ser humano, en especial a la mujer; además, no se hubiese podido estandarizar procesos como la correcta manutención del hogar, la reproducción de recetas extranjeras de cocina, el cuidado de los hijos, etc., que son relevantes en este estudio.

La educación formal femenina de la época puede estar catalogada dentro de tres teorías de valor propuestas por Jean Baudrillard. La educación respondía al valor de uso por su funcionalidad en la sociedad, porque brindaba a las alumnas un nivel de conocimiento general y específico que les permitía acceder a mejores beneficios en la esfera pública, como derechos de ciudadanía y trabajos estables y dignos, y desarrollarse mejor en la esfera privada como madres, esposas y mujeres.

En cuanto al valor de cambio, de Baudrillard, existía una diferencia entre los colegios públicos, particulares y religiosos, ya que dependían del nivel económico de la familia para acceder a una formación específica. El valor de signo que se observa en la educación fue la diferenciación que se marcaba de acuerdo a la sociedad; es decir, el Colegio *24 de Mayo* tuvo un valor de signo más fuerte que el Liceo *Fernández Madrid*, porque dependían de los elementos que la sociedad asoció con estas instituciones.

Las maestras usaron su conocimiento e influencias para insertar en la educación femenina de clase media y baja, como en el Liceo Fernández Madrid, modelos de comportamiento, acciones, instrucción, valores, etcétera, que eran propios de la educación de las clases altas, con el objetivo de incentivar a las alumnas de la clase obrera a que se desempeñen en otros ámbitos y labores, y de esta manera, puedan adquirir cierto tipo de estatus y valerse por sí mismas; además que respondieron a un proceso de modernización estatal, político, social, familiar. El valor agregado de las maestras a inicios del siglo XX, también se encuentra en que evitaron distorsionar los códigos de la aristocracia, para que estos mantengan su prestigio y como consecuencia den estatus a sus alumnas, lo que a la vez daba estatus a las maestras y a las instituciones.

Las maestras educaban señoritas de clase baja y media en los institutos de artes y oficios municipales, con el objetivo de cumplir con el proceso civilizador para alcanzar el progreso que la modernidad ofrecía. La educación, era una herramienta muy fuerte para cumplir con esta propuesta, ya que se desarrollaban procesos y sistemas para las masas insertando conocimientos que homogenicen a la población. El progreso traía nuevas oportunidades y beneficios para los ciudadanos, por lo que las maestras no dudaron en usar este ideal como incentivo para hacer que las mujeres sean más valoradas.

Los protocolos, reglamentos, manuales, hábitos y costumbres regulan el comportamiento de los individuos, tanto en la esfera privada como pública, con el fin de que este sea parecido al modelo modernizador que se creó para los sujetos. En el Manual de Urbanidad de Carreño, se evidencia como cada individuo debía someterse a las reglas sociales que le enseñaban a vivir con decencia y moderación, para presentarse como un ser civilizado y culto. Además, en los manuales de Idrobo se afirma, mediante los protocolos de convivencia dentro del Liceo, que la manera correcta de formar a las estudiantes era mediante la aplicación de lineamientos y reglas que les permita desarrollarse en la sociedad.

Lista de referencias

Bibliográficas

- Archivo Histórico de la Dirección de Patrimonio Cultural. Directorio y apuntes varios. Apuntes escolares. Casa de Quito. Folio 105. Código JJC.01849
- Ayala Mora, Enrique. 2014. *Historia, tiempo y conocimiento del pasado. Estudio sobre periodización general de la historia ecuatoriana: una interpretación interparadigmática*. Quito: Corporación Editora Nacional – Universidad Andina Simón Bolívar.
- Baudrillard, Jean. 1999. *Crítica de la economía política del signo*. México: Siglo Veintiuno Editores.
- Bauman, Zygmunt. 2004. *Ética Posmoderna*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores S.A.
- Benjamin, Walter. 1990. “El Flaneur”. En *Poesía y capitalismo. Iluminaciones II*. Madrid: Alfaguara.
- Biblia Cristiana. 1972. *La nueva Biblia latinoamericana*. Bilbao: Artes Gráficas.
- Bourdieu, P. (1987). *Choses dites*. París: Minuit
- Carreño, Manuel. 1896. *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras para uso de la juventud de ambos sexos; en el cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en las diversas situaciones sociales*. París: Bouret.
- Chevallier, Stéphane y Chauviré, Christiane. 2011. *Diccionario Bourdieu*. 1ra. Ed. Buenos aires: Nueva Visión.
- Colegio 24 de Mayo. 1935-1945. *Álbum fotográfico*. Archivo privado familia Pazos Carrillo.
- Colegio 24 de Mayo. 1935-1945. *Datos de prensa*. Archivo privado familia Pazos Carrillo.
- De Certeau, Michel. 1996. “Andares de la ciudad”. En *La invención de lo cotidiano. Arte de hacer*. México: Universidad Iberoamericana.
- De la Reynière, Grimod. [1808-1812] 1980. *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Echeverría, Bolívar. 2010. *Modernidad y blanquitud*. México: Ediciones Era S.A de C.V.
- Espinosa, Pedro y María Isabel Calle. 2002. *La cité cuencana. El afrancesamiento de Cuenca en la época republicana (1860-1940)*. Cuenca: Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Cuenca.

- Félix de Argüello, Mercedes (edit). 1960. *María Angélica Idrobo, fuente de inspiración*. Quito: Colegio Técnico de Señoritas Simón Bolívar.
- García Ortiz, Francisco y Gil, Mario. 2003. *Técnicas de Servicio y Atención al Cliente*. Madrid: Thomson Paraninfo S.A.
- Gehin, Adolfo. 1897. *Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país*. Quito: Imprenta de Espejo.
- Goetschel, Ana María. 1999. *Mujeres e imaginarios. Quito en los inicios de la modernidad*. Quito: ABYA AYALA.
- Goetschel, Ana María. 2007. *Educación de las mujeres, maestras y esferas públicas. Quito en la primera mitad del siglo XX*. Quito: FLACSO, Sede Ecuador /Abya Yala.
- Idrobo, María Angélica. Comp. 1934. *Homenaje a la Madre. Obra de utilidad práctica para las Madres de familia. Contiene trabajos de puericultura. Recetas de cocina, etc.* Quito: Liceo Municipal “Fernández Madrid”.
- Idrobo, María Angélica. Comp. 1937. *Homenaje a la Madre. Obra de utilidad práctica para las Madres de familia. Contiene variedad de trabajos de índole casera*. Quito: Liceo Municipal “Fernández Madrid”.
- Idrobo, Tarquino. 1962. *María Angélica Idrobo, Maestra inolvidable*. Quito: Editorial Minerva.
- Kingman, Eduardo. 2008. *La ciudad y los otros 1860-1940: higienismo, ornato y policía*. Quito: FLACSO – FONSAI.
- Kingman, Eduardo. 2009. *El molino y los panaderos. Cultura popular e historia industrial de Quito*. Quito: FONSAI.
- Larousse en español. 2011. *Gastronomique*. Mallorca: Editorial Larousse.
- Mauss, Marcel. 2009. *Ensayo sobre el don: forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos aires: Katz Editores.
- Moscoso, Martha. “El papel de las mujeres en la educación familiar en Ecuador. Inicios del Siglo XX”, En Pilar Gonzalbu Aizpuru. Coord. 1999. *Familia y educación en Iberoamérica*. México: Colegio de México, Centro de Estudios Históricos
- Mukarovsky, Jan. 2011. *Función, norma y valor estéticos como hechos sociales*. Buenos Aires: El Cuenco de Plata Ediciones.
- Ortolan, M. s/a. [¿1847?]. *Explicación histórica de las Instituciones del Emperador Justiniano con el texto, la traducción al frente y las explicaciones debajo de cada párrafo precedida de La Historia de la Legislación Romana desde su origen hasta*

la legislación moderna y de una Generalización del Derecho Romano según los textos conocidos antiguamente ó más recientemente descubiertos por M. Ortolan, profesor en la Facultad de Derecho de París. Traducida por Francisco Pérez de Anaya y Melquiades Pérez Rivas. Tomo I. Libros I y II de la Instituta. 7ma. Edición. Madrid: Librería de hijos de Leocadio López, editor.

Pareja Diezcanseco, Alfredo. 1992. *Breve historia del Ecuador*. Caracas: Italgráfica.

Pazos Carrillo, Santiago. (2010). "Introducción". En: Juan Pablo Sanz, *Manual de la Cocinera. Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa*. Quito: FONSA.

Sanz, Juan Pablo. 1908. *Manual de la Cocinero. Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero. Con el método para trinchar y servir toda clase de viandas*. Quito: Imprenta de La Gutemberg.

Sanz, Juan Pablo. 2010. *Manual de la cocinera. Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa*. Quito: FONSA.

Savarin, Brillat. 2012. *Fisiología del gusto*. Asturias: Fundación Alimerka.

Sopena, Ramón. 1920. *¿Quiere Ud. comer bien? Obras originales de Carmen de Burgos*, Barcelona: Provenza.

Valverde, Juan Carlos. "El servicio de hospitalidad en Quito: entre las representaciones sociales en espacios públicos y la iniciación de los estándares de calidad". En Santiago Pazos y Andrea Muñoz, Edits. 2014. *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas. Tesoros de la Hospitalidad Andina*. Quito: Centro de Publicaciones PUCE.

Virtuales

Coelho, Ewerton. 2014. *Comensalidad. La dádiva de la hospitalidad a través de la gastronomía*. Buenos Aires: Revista Estudios y Perspectivas en Turismo. Volumen 23, pp 505-525. Versión online ISSN 1851-1732. En: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322014000300005

Cuvi, María (edit.). 2009. *Quito casa adentro narrado por mujeres*. Quito: FONSA.

Garrels, Elizabeth. 2012. *Sarmiento ante la cuestión de la mujer: desde 1839 hasta el "Facundo"*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. En: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/sarmiento-ante-la-cuestion-de-la->

mujer-desde-1839-hasta-el-facundo/html/dcd6d2b0-2dc6-11e2-b417-000475f5bda5_12.html>

Guerrero, Eva. 2011. *La educación de la mujer en el proyecto civilizador de Domingo Faustino Sarmiento*. Revistas Científicas de la Universidad de Murcia. España: En: < <http://revistas.um.es/monteagudo/article/viewFile/231191/178281>>.

Leme, Roberta y Mirian Rejojwski. 2011. *Abordaje teórico-conceptual de la hospitalidad y sus contribuciones a la educación superior en turismo*. Sao Paulo: Revista Estudios y Perspectivas en Turismo. N° 20. ISSN: 1851-1732. En < http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000600013>

López, Natalia. 2017. *Los orígenes de un best seller: Publicación, circulación y recepción de la urbanidad de Carreño en América Latina*. Historia (Santiago), 50 (2), 641-662. En < https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-71942017000200641&script=sci_arttext>

Ovidio, Publio. 2002. *Metamorfosis*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. En: < http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/metamorfosis--0/html/ff8ccec6-82b1-11df-acc7-002185ce6064_9.html#I_22_>

Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, 23ª. ed., (Madrid, 2014). Definición de protocolo, en < <https://dle.rae.es/?id=USpE7gq>>.

Tobar Donoso, Julio. [1894-1982] 2004. *Jacinto Jijón y Caamaño*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. En < http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/jacinto-jijon-y-caamano--0/html/0009a752-82b2-11df-acc7-002185ce6064_7.html>

Entrevistas

Carrillo, Laura. 2019, enero. Entrevista con Teresa Cevallos: Vida de Zoila Yáñez de Carrillo.

Anexos

Anexo 1: Tres imágenes de querubines dibujadas por Jacinto Jijón y Caamaño para el techo del Salón de la Circasiana (Bitácora de 1913) e imagen de un arco de la puerta dentro de la Circasiana (Fotografía de 2019).

Imágenes de 1913



Fuente: Archivo Histórico de la Dirección de Patrimonio Cultural. Techo del salón. Hoja suelta. Código JJC.01849.

Imagen de 2019



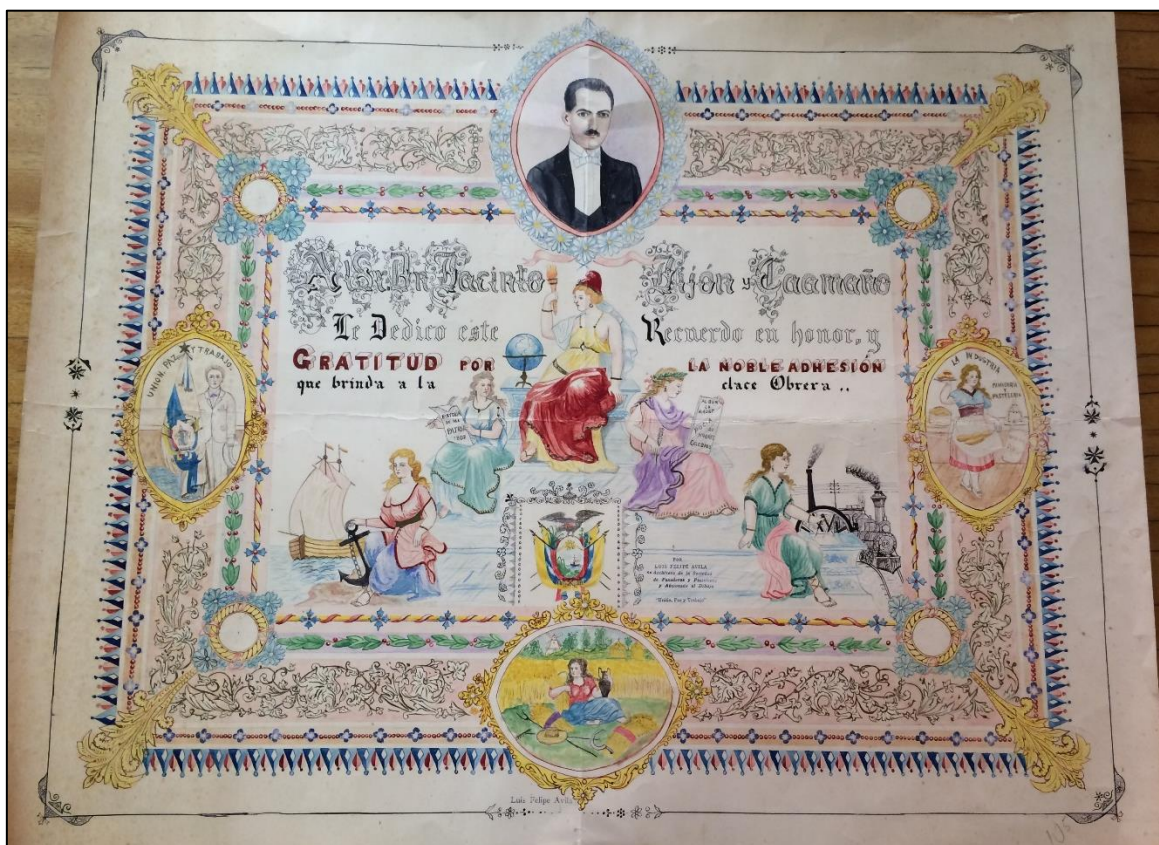
Fuente: Archivo personal de Francisco Larco. Noviembre 2019.

Anexo 2: Saludo de cumpleaños al presidente honorario de la Sociedad de Panaderos y Pasteleros, Señor Don Jacinto Jijón y Caamaño.



Fuente: Archivo Histórico de la Dirección de Patrimonio Cultural. Saludos por cumpleaños a Jacinto Jijón y Caamaño, presidente honorario de la Sociedad de Panaderos y Pasteleros. Hoja suelta 9. Código JJC.01849.

Anexo 3: “Al Sr. Dn. Jacinto Jijón y Caamaño le dedico este recuerdo en honor, y gratitud por la noble adhesión que brinda a la clase obrera”. De la Industria Panadera y Pastelera.



Fuente: Archivo Histórico de la Dirección de Patrimonio Cultural. Recuerdo de agradecimiento a Jacinto Jijón y Caamaño. Hoja suelta 105. Código JJC.01849.

Anexo 4: Mito de hospitalidad. Zeús y los ancianos.

625. Júpiter acá, es aspecto mortal, y con su padre
vino el Atlantiada, el portador del caduceo, dejando sus alas.

A mil casas acudieron, lugar y descanso pidiendo,
mil casas cerraron sus trancas; aun así una los recibió,
pequeña, ciertamente, de varas y caña palustre cubierta,
630. pero la piadosa anciana Baucis y de pareja edad Filemon

en ella se unieron en sus años juveniles, en aquella
cabaña envejecieron y su pobreza confesando
la hicieron leve, y no con inicua mente llevándola.

No hace al caso que señores allí o fámulos busques:

635. toda la casa dos son, los mismos obedecen y mandan.
Así pues, cuando los celestiales esos pequeños penates tocaron
Y bajando la cabeza entraron en esos humildes postes,
sus cuerpos el anciano, poniéndoles un asiento, les mandó aliviar,

al cual sobrepuso un tejido rudo, diligente, Baucis

640. y en el fogón la tibia ceniza retiró [...]

y acercó a un pequeño caldero

645. y, la que su esposo había recogido del bien regado huerto,
troncha a esa hortaliza sus hojas; con una horquilla iza ella, de dos cuernos,
unas sucias espaldas de cerdo que colgaban de una negra viga,
y reservado largo tiempo saja de su cuero una parte
exigua, y sajada la doma en las hirvientes ondas.

650. [...] En el medio un diván de mullidas ovas

655. ha sido impuesto, en un lecho de armazón y pies de sauce.

[...]pero también ella vil y vieja ropa era,

Que a un lecho de sauce no ofendería:

Se recostaron los dioses. La mesa, remangada y temblorosa

660. la anciana, la pone, [...]

Se pone aquí, bicolor, la baya de la pura Minerva

Y, guardados en el líquido poso, unos cornejos de otoño.

665. y endibia y rábano y masa de leche cuajada

Y huevos levemente revueltos en no acre rescoldo,

Todo el lozas; después de esto, cincelada en la misma plata,

Se coloca una cratera y, fabricadas de haya,
 Unas copas, por donde cóncavas son, de flavas ceras untadas.
 670. Pequeña la demora es, y las viandas los fogones remitieron calientes,
 Y, no de larga vejez, de vuelta se llevan los vinos
 y dan lugar, poco tiempo retirados, a las mesas segundas.
 Aquí nuez, aquí mezclados cabrahígos con rugosos dátiles
 Y ciruelas y fragantes manzanas en anchos canastos [...]
 675. Entre tanto, tantas veces apurada, la cratera llenarse
 por voluntad propia, y pos si mismos ven recrecerse los vinos:
 680. atónitos por la novedad se asustan y con las manos hacia arriba
 conciben Baucis plegarias y, temeroso, Filemon,
 y venia por los festines y los ningunos aderezos ruegan.
 Un único ganso había, custodia de la mínima villa,
 el cual, para los dioses sus huéspedes los dueños a sacrificar se aprestaban.
 685. Él, rápido de ala, a ellos, lentos por su edad, fatiga,
 y los elude largo tiempo y finalmente pareció que en los propios
 Dioses se había refugiado: los altísimos vetaron que se le matara
 y: <<Dioses somos, y sus merecidos castigos pagará esta vecindad
 Impía>>, dijeron. <<A vosotros inmunes de este
 690. mal ser se os dará. Sólo vuestros techos abandonad
 y nuestros pasos acompañad, y a lo arduo del monte
 marchad a la vez>>. Obedecen ambos, y con sus bastones aliviados
 se afanan por sus plantas poner en la larga cuesta [...]
 700. [...] <<Decid justo anciano y mujer de su esposo justo
 digna, que deseáis>>. Con Baucis tras unas pocas cosas hablar,
 705. su juicio común a los altísimos abre Filemon:
 <<Ser sus sacerdotes, y los santuarios vuestros guardar
 solicitamos, y puesto que concordemos hemos pasado los años,
 nos lleve a una hora a los dos misma, y no de la esposa mía
 alguna vez las hogueras yo vea, hi haya de ser sepultado yo por ella>> [...]

Fuente: La Metamorfosis de Ovidio.

Anexo 5: Condecoración al Sr. presidente José María Velasco Ibarra por parte de la Sra. María Angélica Carrillo de Mata Martínez, rectora del Colegio 24 de Mayo.



Fuente: Álbum fotográfico del Colegio 24 de Mayo. 1935-1945.

Anexo 6: Cuadro comparativo entre el Manual de Carreño y las materias del Liceo Fernández Madrid.

TEMAS DE CARREÑO	MATERIAS DEL LICEO FERNÁNDEZ MADRID
Los deberes morales del hombre con Dios, con la sociedad, con los padres, con la patria, con los semejantes y consigo mismo.	Cívica y moral.
El manual de urbanidad y buenas maneras con los principios generales.	Cívica y moral.

Del aseo: en general, de a persona, de los vestidos, de la habitación y con los demás.	Lavandería, planchado
Del modo de conducirse en casa: buena educación, el acostarse y levantarse, el vestido dentro de casa, arreglo interior de la casa, paz doméstica, modo de conducirse con la familia, domésticos, vecinos, al recibir hospedaje en casa ajena y deberes de la hospitalidad.	Corte y confección, bordado a máquina labores de mano, camisería y lencería, encajes y bolillos, tejidos de alfombra, puericultura, maternología, economía doméstica, camisería.
Del modo de conducirse en diferentes lugares fuera de casa: calle, templo, casas de educación, cuerpos colegiados, espectáculos, establecimientos públicos, viajes.	Canto, telegrafía, gimnasia rítmica, música, cívica y moral.
Del modo de conducirnos en sociedad: la conversación, la presentación, la visita, los espacios de reuniones, la mesa, el juego, el traje en general, el tacto social.	Puericultura, cívica y moral.
Diferentes aplicaciones de la urbanidad: padres e hijos, esposos, sacerdotes y seculares, magistrados y particulares, superiores e inferiores, abogados y clientes, médicos y enfermos, preceptores y padres de familia, personal de servicio público, comerciantes, ricos y pobres, nacionales y extranjeros.	Enfermería, comercio, redacción escrita, castellano, aritmética.

Fuente: Manual de Urbanidad de Carreño y Homenajes a la Madre.

Elaboración: Teresa Cevallos Cabezas.

Anexo 7: Carta enviada por el Ministro de Colombia en agradecimiento por la hospitalidad recibida en su visita al Ecuador. Envía donación de libros para la biblioteca del Liceo Fernández Madrid.

Quito, a 12 de abril de 1937.

Señorita Directora del Liceo Municipal «Fernández Madrid»
L. C.

A nombre del Gobierno y del pueblo de Colombia y en el mío propio, me permito presentar, por el muy digno conducto de usted, al profesorado y a las alumnas de ese prestigioso plantel, las expresiones más sinceras de agradecimiento por la lucidísima participación que se sirvieron tomar en la velada celebrada bajo los auspicios enaltecedores del grupo «Alas», para conmemorar en el Ecuador el nacimiento del poeta colombiano Jorge Isaacs, al cumplirse su primer centenario.

Revela una alta comprensión patriótica del magisterio ecuatoriano que se inculquen a las nuevas generaciones sentimientos de afecto por los ideales bolivarianos, en lo cual se comprenden los rasgos, como éste que rendidamente estoy agradeciendo, de reconocimiento y aprecio de las legítimas glorias de los países hermanados bajo tales ideales, glorias que debemos reputar, conservar y defender como bienes espirituales comunes.

Atentamente me permito aprovechar esta ocasión para enviar a usted, con destino a la biblioteca del Liceo, una colección completa de la «Biblioteca Aldeana de Colombia», rogándole se sirva aceptarla como signo modesto de nuestra gratitud.

Con las expresiones más sinceras de mi personal consideración y respetuosa deferencia, tengo la honra de suscribirme de usted obsecuente y seguro servidor,

(f.) Francisco José Chaux,
Ministro de Colombia.

Fuente: Homenaje a la Madre. 1937. Pag 284.

Anexo 8: Temas sobre puericultura y materas afines para enseñanza del cuidado del hogar y la familia.

Nivel	Primero	Segundo	Tercero
Temas	<i>Pedagogía Maternal</i>	<i>Puericultura</i>	<i>Maternología y medicina doméstica</i>
Subtemas	Mimos excesivos	Enseñanza escolar, técnica y popular de la puericultura	El estado y la madre proletaria
	Padres indulgentes	Protección de la maternidad	Pensiones para madres, legados y sociedades privadas de cuidado
	Método y constancia en la educación	Servicio maternal a domicilio	Defensa de la salud del niño en la edad escolar
	Educación de la madre desde el primer momento	Protección económica y en la industria de la madre	Escuela de higiene e inspección médica escolar
	Formación de la madre para su cargo	El recién nacido y las salas de lactancia	Fiebres infecciosas en el niño
	Los niños mayores y la autoridad paterna	Protección social a las madres	Nacimiento del niño
	Los niños no deben ir de visita	Necesidad de las casas cunas	Cuidados de la madre
		Juguetes y protección a los niños	Alimento diario
		Sin educación no debe llegarse a la maternidad	Higiene de la madre y el niño
		Necesidad de prepararse para la maternidad	Higiene de los alimentos

		Lactancia materna y alimentos del niño	Fatiga y reposo
		Felicidad en el hogar	Sueño
		Importancia de la higiene y <i>maternología.</i>	Educación física

Fuente: Homenajes a la Madre 1934 y 1937.

Elaboración: Teresa Cevallos Cabezas