



UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

FACULTAD DE HISTORIA

***LA COCINA EN EL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA DE
VALLADOLID, 1670-1720.***

Tesis para obtener el título de Licenciado en Historia

Presenta:

Yeudiel Moreno Cortés

Asesora:

Maestra en Ciencias de la Comunicación: Tzutziqui Heredia Pacheco

Morelia, Michoacán, Junio, 2014

*A toda mi familia, gracias por hacerme ver las cosas importantes de mi vida
y por hacerme sentir amada.*

Papá, gracias por apoyarme sin esperar nada a cambio.

Mamá, gracias por hacerme ver la capacidad que hay en mí.

*Ireri, gracias por acompañarme en mis desvelos y por tu apoyo incondicional
en la redacción de este trabajo.*

Abel, gracias por animarte a ir hasta Puebla conmigo y sacar tantas fotos para mí.

*Maestra Tzutziqui, gracias por no darse por vencida conmigo,
por creer en mí.*

Siempre me sentiré muy afortunada de que haya aceptado ser mi asesora.

*A mis sinodales la Dra. María Guadalupe Cedeño Peguero,
por orientarme en este largo proceso de titulación
a través del programa de tutorías.*

*Dra. María Isabel Marín Tello por sus recomendaciones,
paciencia y apoyo durante el Seminario de Investigación.*

*Dra. Cecilia Adriana Bautista García,
muchas gracias por sus consejos y
el tiempo que dedicó a la revisión de mi tesis.*

*A cada una de esas personas especiales en mi vida,
ustedes saben a quienes me refiero,
gracias por devolverme la inspiración cada vez
que la perdía y por estar conmigo hasta el final de esta prueba.*

*Agradezco al Gobierno del Estado de Puebla las atenciones, cortesías y facilidades
brindadas.*

*“ El acto de cocinar revive ese anhelo, se comparten ideales,
se destaca el arte y la creación. Todo se pone en la cazuela, los ideales,
los pensamientos, las destrezas, los conocimientos, las tradiciones.*

Se calientan y sazonan historias, leyendas y poemas .”

José Luis Curiel Monteagudo

ÍNDICE DE CONTENIDO

“LA COCINA EN EL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA DE VALLADOLID, 1670-1720”

Introducción	VIII
Capítulo I “Origen del Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid”	1
I.1 Origen del monacato femenino y la orden dominicana	1
I.2 Conventos americanos	3
I.3 Origen de la orden dominicana	4
I.4 Llegada de la orden dominicana a Nueva España	5
I.5 El Convento de Santa Catalina de Siena	10
I.6 La fundación del Convento de Santa Catalina de Siena en Valladolid.....	12
I.7 Organización interna del Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid ...	16
I.8 La vida conventual intramuros	18
I.9 Ceremonia de ingreso	20
I.10 La regla y constituciones que regían la vida y los espacios de las dominicas de Santa Catalina de Siena	21
I.10.1. La Regla de San Agustín	24
I.10.2. Ordenanzas y Constituciones generales de la orden	26
Capítulo II. “La alimentación en el Convento de Santa Catalina de Siena”.....	29
II.1 La comida en el Convento de Santa Catalina de Siena	29
II.2 Factores que influyeron en la alimentación de las monjas dominicas Vallisoletanas	33
II.2.1 Factores externos	33
II.2.2 Factores internos	37
II.3 El chocolate: bebida conventual	49
II.4 El barroco en la cocina	52

II.4.1 La gastronomía barroca en la Nueva España.....	53
II.5 La enfermería conventual	56
II.5.1 Droguería y cocina	60
Capítulo III. “Una cocina bien equipada”	63
III.1 Espacio dedicado a la cocina	63
III.1.1 Espacios de abastecimiento	65
III.1.2 Espacios de distribución	67
III.1.3 Espacio de consumo	71
III.2 La cocina y sus despensas.....	73
III.3 Técnicas y utensilios de la cocina novohispana	75
III.4 ¿Cómo se repartían las labores dentro de la cocina?.	82
III.5 ¿Dónde hacer la compra? Ferias y mercados	89
III.5.1 Ferias	90
III.5.2 Mercados	91
III.5.3 Comida condimentada	91
Capítulo IV. “Herencia culinaria”	95
IV.1 Dulce protagonista	95
IV.1.1 Los dulces y postres de las monjas dominicas	97
IV.2 La sal entre las monjas	99
IV.3 Recetarios con sabor	101
IV.3.1 Labor conventual	104
Conclusiones	106

Anexos.....	110
Platillos, postres y golosinas celestiales	110
Medidas, técnicas, utensilios e ingredientes	121
Cuadros Sinópticos	125
Organización de un convento I	125
Organización de un convento II	126
Religiosas que ocupaban cargos monacales	127
Hombres que podían hablar con las religiosas.....	127
Fuentes y Referencias de Archivo	128
Bibliografía	130

“LA COCINA EN EL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA DE VALLADOLID 1670-1720”

ESTUDIANTE: YEUDIEL MORENO CORTÉS

ASESORA: M.C.C. TZUTZUQUI HEREDIA PACHECO

La alimentación es de vital importancia para el hombre, ya que la manera en que se alimentamos describe su vida y entorno social. También hay que tener presente que la mayoría de los alimentos sufren de una transformación antes de ser consumidos por el hombre, la cual tiene lugar en un espacio imposible de ignorar y que merece nuestra atención: la cocina. Es ahí donde surgen creaciones que reflejan sentimientos, tradiciones y costumbres de una época; hablamos de un espacio socialmente construido que fomenta las relaciones sociales, personales e institucionales y resalta aspectos de la vida cotidiana.

Lo que buscamos con este trabajo es dar voz a esas mujeres enclaustradas creadoras de platillos tan ricos y laboriosos de los que actualmente podemos seguir disfrutando. En qué se inspiraron al prepararlos, técnicas culinarias, la importancia del espacio dedicado a la cocina y lo más importante, cómo justificar que en aquel lugar donde lo más importante era la penitencia y purificación se dio paso a la gula. Dicho trabajo nos permitirá comprobar la existencia de espacios al interior del convento; de igual manera, nos dan una idea de su acontecer diario, forma de organizarse y la calidad de vida que llevaban gracias al grupo social del que provenían. También, se rescata la importancia de los recetarios y se ofrece al lector una selección de recetas, dignas representantes de la mayoría de los conventos establecidos en la Nueva España.

Palabras clave: Alimentación, Vida Cotidiana, Monjas calzadas, Cocina, Convento de Santa Catalina de Siena.

**“THE KITCHEN IN THE CONVENT OF SANTA CATALINA DE
SIENA DE VALLADOLID 1670-1720”**

STUDENT: YEUDIEL MORENO CORTÉS

ADVISERY: M.C.C TZUTZUQUI HEREDIA PACHECO

The alimentation is a vital and important factor for the man; the way to feed him describes us his life and his environment. Also we have to be conscious: the majority of foods suffer a transformation before to be consumed; this transformation takes place in a space impossible to ignore: the kitchen. It is there where creations are born to reflect feelings, traditions and customs of a period of time; we speak about a socially constructed space to foment the social, personal and institutional relations; it emphasizes aspects of the daily life.

We want with this work give voice to these cloistered creative women; they are owners of rich and laborious saucers that actually we can enjoy; which was her inspiration?; culinary technical; the importance of space dedicated to cook and the most important, how to justify in a place where the penitence and purification are the most important, this women let the gluttony be. This work lets us to prove the existence of spaces inside the convent. Also gives us an idea to what happens everyday, the way to organize and the quality life that they had, thanks to social group of origin. Moreover this investigation recovers the importance about recipes' books and offers us a selection of recipes that New Spain's monasteries prepared.

Key words: Feeding, Daily life, Kitchen, Santa Catalina de Siena's Convent, Nuns.

LA COCINA EN EL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA DE VALLADOLID (1670-1720)

INTRODUCCIÓN

La comida ha sido por años un aspecto importante en la vida del hombre y aunque son muchos los motivos de su preparación siempre logra reunir a la gente; despierta el pasado, enriquece nuestro presente y reinventa el futuro, pero en especial alimenta al cuerpo y porque no, al alma. Razón suficiente para adentrarnos en el tema de la cocina. Pero ¿por qué resulta interesante el tema de la cocina monjil en este trabajo de tesis? Quizás esto se debe a que en la actualidad varios de los platillos típicos representativos de algún Estado surgieron en los conventos de monjas llevando consigo historias de vida y tradiciones que hoy en día nos hacen una cultura única, diferente a otros países, una razón más para inclinarnos por esta temática.

Uno de los conventos capaz de brindarnos tal información es el Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid hoy Morelia. Pero antes de entrar por completo al tema de la comida es importante saber ¿cuál fue el origen y la organización interna del convento? Entonces este será nuestro primer objetivo.

El origen del monasterio femenino de Santa Catalina de Siena lo encontramos con su fundador Domingo de Guzmán quien para 1206 funda la segunda orden pero esta vez para mujeres, un convento de monjas calzadas. Para el caso de la ciudad de Valladolid el promotor y gestor del primer convento de monjas dominicas fue el cuarto obispo Fray Alonso Guerra (1590-1594) perteneciente a la orden de predicadores de Santo Domingo, quien entre 1590 y 1594 inició con las gestiones necesarias para la fundación del convento, pero esta obra no se concretó sino hasta 1595, cuando el obispo Guerra había fallecido. Con un grupo de siete religiosas provenientes de los conventos de Puebla y Guadalajara el 22 de marzo de 1595 se hizo la fundación del convento de monjas dominicas, donde sus integrantes se comprometieron a guardar los cuatro votos de la vida religiosa: obediencia, castidad, clausura y pobreza.

“Es importante mencionar, que a pesar de que algunas monjas llegaron a contar con ciertos privilegios dentro del monasterio –como era el tener esclavos y sirvientes,

una cocina propia o una celda construida a su gusto-, en general se distinguieron por vivir en verdadera comunidad y cumplir con la vida contemplativa que la regla les imponía”.¹

Teniendo claro el origen del convento podemos continuar con el tema de la cocina, surgiendo así una nueva interrogante: ¿Qué factores justificaron en el área conventual un porcentaje tan alto de platillos laboriosos y postres golosos ajenos al espíritu de pobreza, renuncia y penitencia, propios de la vida conventual? En este caso nuestro objetivo será analizar los factores que facilitaron y estimularon la cocina de las religiosas. Una hipótesis es que además de reflejar su visión sobre la época, de obsequiar a los bienhechores, alcanzar favores, de agasajar a los obispos y halagar a las autoridades civiles enviando toda clase de dulces y exquisitos platillos. Las religiosas del convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid se valieron de sus preparaciones para satisfacer intereses particulares que el espacio donde se encontraban las obligaba a abandonar una vez que ingresaban al claustro y entregaban su vida a Dios, a un mundo de privaciones y recogimiento.

Queremos justificar la creación de platillos y postres para un espacio tan recatado como lo era un convento sin embargo no es suficiente, también nos interesa saber ¿Qué importancia tenían los utensilios, técnicas y el espacio dedicado a la cocina dentro del convento de Santa Catalina de Siena? Entonces un tercer objetivo será analizar los espacios dedicados al abastecimiento, distribución y consumo de alimentos, así como los principales personajes que laboraron al interior del claustro. Es probable que los lugares específicos en donde se transformaban los alimentos, así como las religiosas que estaban a su cargo, hicieron de la comida un acto espiritual y sagrado, lo cual promovía no sólo normas de comportamiento y obediencia, sino que también daba paso a valores tales como la unión, caridad, penitencia y purificación.

Finalmente teniendo claro el origen, la justificación de sus preparaciones, ingredientes usados, el espacio que abarcaba la cocina y los personajes que ahí laboraban, también resulta interesante revisar lo escrito referente a la comida en aquella época y que se conserva hasta

1. LEÓN ALANÍS, Ricardo. “Pues son vírgenes y siguen al cordero a donde quiera que fuera. El monasterio de monjas dominicas de Santa Catalina de Siena de Valladolid Michoacán durante la época colonial”, en Tzintzun N° 19, Revista de estudios Históricos, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Michoacana, enero-junio de 1994, p. 84.

nuestros días. Lo más correcto sería preguntar ¿en qué momento surge el interés por conservar los conocimientos culinarios? Entonces, un último objetivo será analizar la influencia que han tenido las especialidades de este y otros conventos en la gastronomía michoacana. Seguramente la variedad y abundancia de productos, así como el ingenio y costumbres adquiridas en el hogar por parte de las religiosas del Convento de Santa Catalina de Siena, les permitió tener un mayor desenvolvimiento en todo lo que al arte de cocinar se refiere.

La razón que justifica la realización de este trabajo de investigación dentro del límite cronológico que va de 1670 a 1720, se debe a la información encontrada en los archivos consultados, además de un interés personal en todo lo que se refiere al tema de la cocina, porque aunque no lo parezca cada platillo tiene su historia y su razón de ser; si tan solo la cocina hablara, nunca terminaríamos de conocer la historia de aquellos que hicieron uso de ella. Resulta increíble pero gran parte de nuestra vida se nos va en comer.

Lo que buscamos con este trabajo es dar voz a esas mujeres enclaustradas creadoras de platillos tan ricos y laboriosos de los que actualmente podemos seguir disfrutando. En qué se inspiraron al prepararlos, técnicas culinarias, la importancia del espacio dedicado a la cocina y lo más importante, cómo justificar que en aquel lugar donde lo más importante era la penitencia y purificación se dio paso a la gula.

ESTADO DE LA CUESTIÓN

Haciendo un estado de la cuestión referente al tema de investigación “La cocina en el Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid, 1670- 1720” debemos tener presente que éste no solo implica analizar lo escrito hasta ahora sobre la alimentación, sino también lo referente a la educación conventual y al papel de la mujer.

Iniciemos con el tema de las mujeres, del cual hasta hace algún tiempo se abrieron los espacios para la reflexión sobre su participación en la historia. Lo que sabemos actualmente es gracias al acercamiento de algunos investigadores a la historia de la mujer, ya sea por medio de congresos o encuentros que tiene como fin dar a conocer al mundo la importancia de su participación en la vida económica, social y cultural. También es importante resaltar los aportes de aquellos hombres y mujeres que han dedicado gran parte de su vida al estudio de la mujeres

en la historia, compartiendo las fuentes de archivo y bibliográficas de las que se sirvieron al elaborar su trabajo.

En cuanto al tema de la alimentación la comida y la cocina se ha escrito bastante. Los expertos han tomado en cuenta el pasado de la comida, analizando la forma de adaptarse del hombre a los cambios en su dieta, la cual se vio afectada por una serie de factores internos y externos presentes en su época que trajeron consigo una cantidad de recetas y platillos que hoy en día son muestra de orgullo, tradición y costumbre representantes de cada país. Quizá este sea un tema que nunca pasará de moda y del que se continuarán generando nuevos estudios, ya que “la comida es tal vez el más fundamental de los temas históricos, pues la lucha por la comida es la lucha por la vida”.²

Resulta importante resaltar que ambas temáticas (mujeres y alimentación) se han abordado desde diferentes perspectivas. Para el caso de la alimentación tenemos estudios de carácter histórico, antropológico, médico y económico que analizan las preferencias alimenticias, técnicas y el espacio que ocupa la cocina, hábitos de consumo, qué y cómo se distribuía la comida de acuerdo a la clase social, etc.

Algunas obras desarrollan el tema de la cocina conventual con base en la herencia del arte culinario que se encuentra en los recetarios religiosos manuscritos o impresos, ya que fue esta interesante literatura la que permitió a las religiosas contribuir a la formación de una cocina mexicana. “Sus antojos originaron leyenda de la buena comida, porque casi la totalidad de la producción no se consumía allí, sino que se vendía, se regalaba a la gente de fuera, se ofrecía a invitados dentro del convento o entregaban platillos sobre pedido para todo tipo de celebraciones”.³

Ejemplos de estas obras son la de Sonia Corcuera Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, 1999; del cual revisaremos el capítulo II “El encuentro”, el capítulo III “La evolución: algunos ingredientes” y el capítulo IV “La evolución: los lugares”. A partir de ellos nos formaremos una idea de lo que trajo consigo el choque cultural en la alimentación y los espacios relacionados con la comida en México.

2. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999, p. 13.

3. Ídem., p.105

El libro de Janet Long, *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos*, 1996. En este caso serán dos los artículos que nos permitirán ejemplificar la vida al interior de un convento de monjas dominicas: “*Los hallazgos gastronómicos: Bibliografía de cocina en la Nueva España y el México del siglo XIX*” por Josefina Muriel y Guadalupe Pérez de San Vicente, y “*Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII*” de Rosalba Loreto López.

De Josefina Muriel, *Cultura femenina novohispana*, 1994, nos servirá el apartado titulado “*La literatura gastronómica femenina*” para lograr entender el desarrollo de la cocina indígena y española durante el virreinato.

El de María Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la España del siglo de Oro*, 1998. Del libro de esta autora consideraremos el apartado “*Alimentación y Sociedad*” que nos ofrece una nueva línea de investigación histórica que se enfoca en los aspectos cotidianos de la vida, como es la alimentación del hombre, considerando los recetarios de cocina, una fuente valiosa para los temas concretos de historia de la alimentación y la reconstrucción de hechos históricos de algún país o región.

El de Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, 2010, donde la temática que se quiere abordar en este trabajo de investigación se ve ampliamente desarrollada en esta obra: analiza un convento femenino a través de sus hábitos de consumo, técnicas y utensilios. Nos ofrece datos sobre sus platillos y golosinas y un conjunto de recetas seleccionadas por Sor Juana Inés de la Cruz, prueba innegable de la habilidad de estas mujeres en la cocina. Finalmente, tenemos la obra de Vicenta Torres de Rubio, *Manual de cocina michoacana*, 2004. Esta obra está compuesta en su mayoría de recetas de cocina, belleza y salud, lo cual nos servirá para justificar nuestro tema de estudio, ya que nos permitirá aproximarnos al conocimiento de una época y al papel de la mujer.

En general, para todas estas autoras “los recetarios monásticos y conventuales no sólo nos proporcionan un buen conocimiento de la alimentación y del gusto de las órdenes religiosas, sino que constituyen una interesante vía de aproximación a la realidad de la cocina popular”.⁴

4. PEREZ SAMPER, María Ángeles, *La alimentación en la España del siglo de oro*, España, Alifara, La Val de Onsera, 1998, p. 61.

Es así como hasta nuestros días el arte de la cocina se ha conservado, heredado y modificado, pero siempre conservando su fin: “*hacer más grata la necesidad de alimentación, elevándola al deleite de los sabores y ayudando con ello a hacer más feliz la vida humana*”.⁵

Tal como sus títulos lo demuestran, la temática general de estos libros es sobre la alimentación y comida. Pero nosotros centramos nuestra atención en aquellos capítulos que hacen referencia a la cocina monástica o a la vida conventual, como es el caso del libro de Josefina Muriel, *Cultura femenina novohispana*. Porque si tenemos claro el papel que jugaban las mujeres enclaustradas, podemos comprender mejor su desenvolvimiento en la cocina y su influencia en el mundo exterior

Hay otro grupo de autores que en sus obras hacen un estudio de las aportaciones alimentarias recíprocas a partir del choque entre dos mundos; entre ellos podemos encontrar a Heriberto García Rivas, *Cocina prehispánica mexicana*, 2006; de este libro nos servirán varios capítulos: 1. *Mercado y ventas de alimentos*; 2. *Utensilios y condimentos*; 3. *Chile, sal e insectos*; 4. *Bebidas y licores*; 5. *El maguey y el pulque*; 8. *Guajolote, mole y miel*; 9. *Los productos vegetales*; 14. *El sagrado maíz* y 15. *Productos del mestizaje*. Todos ellos nos permitirán conocer el origen de la cocina mexicana, resultado del mestizaje.

Rafael Diego Fernández *Herencia española en la cultura material de las regiones de México*, 2005. Su obra consiste en una recopilación de varias investigaciones que abordan temas como la comida y el desarrollo, pero nosotros centraremos nuestra atención en el trabajo de Francisco Miranda Godínez “*Controversias por la dieta novohispana*”, que describe el origen del mestizaje hasta que alcanza su máxima expresión en el barroco y donde la dieta novohispana se vuelve célebre por sus creaciones culinarias.

Antonio Garrido Aranda, *Los sabores de España y América. Cultura y Alimentación*, 1999. Al igual que el anterior, también es el resultado de un seminario (Seminario Internacional de Cultura Alimentaria, Córdoba, España. 1995), del cual atenderemos el capítulo titulado “*¿Olla común? El problema de la alimentación en la reforma monacal femenina, siglo XVIII*” de Ma. Justina Sarabia Viejo e Isabel Arenas Frutos, quienes centran su interés en los conventos

5. LONG, Janet, *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996, p. 470.

de monjas del México colonial y en la mentalidad novohispana sobre el destino de las mujeres, teniendo únicamente dos opciones: el claustro y ser religiosa, o la casa para ser esposa y madre. Por último, tenemos el libro de Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, 2001. Pilcher analiza el desarrollo de la alimentación a través de las principales etapas de la historia y reconoce la labor conventual pero no niega la rica tradición prehispánica y española que la complementó. En esta ocasión partiremos del capítulo II titulado “*Las conquistas del trigo, Encuentros culinarios*” para conocer más a fondo ese intercambio que trajo consigo un fuerte nacionalismo.

Estos autores consideran que “la conquista de México por los españoles traería otros sabores, otros productos, otras formas de cocinar que los primitivos habitantes de los territorios que fueron ocupando, adoptaron y que son en la actualidad, parte integrante de la cocina mexicana”.⁶ También resaltan el valor de la comida como medio de identificación de un pueblo o nación. Consideran que el fenómeno de la alimentación humana puede ser observado, y por tanto estudiado desde su esencia.

Resulta importante hacer un análisis de la sociedad en general después del encuentro de dos mundos, porque es ahí donde surge una nueva forma de preparar la comida, lo que termina por alterar la dieta de sus habitantes e incluso la forma de alimentarse de las mujeres que se inclinaban por la vida monástica.

Otro grupo de autores hacen referencia de manera específica en la educación. Su estudio se enfoca a la participación de los conventos de monjas en la educación de las niñas novohispanas, donde es posible encontrar el arte de la cocina tema de nuestro interés, como parte fundamental de esa educación conventual impartida. Aquí es interesante la obra de Pilar Gonzalbo Aizpuru con *Las mujeres de la Nueva España: educación y vida cotidiana, 1981*. Analizaremos la primera parte de la obra: 1) El mundo colonial; la educación y el ámbito femenino. Al estudiar estos subtemas, entenderemos el papel de la mujer, ya que en el último tercio del siglo XVI, como consecuencia del choque étnico y cultural, las mujeres adquirieron importancia como sintetizadoras de viejas tradiciones e impulsoras de soluciones ante los

6. FERNANDEZ, Diego Rafael, *Herencia española en la cultura material de las regiones de México*, México, EL Colegio de México, 1999, p. 384.

problemas que planteaba la vida cotidiana.

De igual manera, el trabajo de Rosalva Loreto López, “Leer contar y escribir. Un acercamiento a las prácticas de la lectura conventual. Puebla de los Ángeles, México, Siglos XVII y XVIII” en *Estudios de historia novohispana*, 2000 – Publicación semestral del Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM— resulta de gran aportación, tal como mencionamos con anterioridad, porque es importante conocer en qué consistía la educación de las mujeres al interior de claustro, ya que la cocina, formo parte de ella.

La obra de Manuel Ramos Medina *Memoria del II Congreso Internacional. El monacato femenino en el imperio español. Monasterios, beaterios, recogimientos y colegios. Homenaje a Josefina Muriel, 1955*. Se realiza en base a El II Congreso Internacional El Monacato Femenino en el Imperio español (monasterios, beaterios, recogimientos y colegios), se desarrolló del 29 al 31 de marzo del año de 1996, en la ciudad de México. Este Congreso fue dedicado a la doctora Josefina Muriel de González Marisol, profesora emérita e investigadora del Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México. Todas las ponencias que se publican en esta ocasión hacen referencia a su libro y a su obra *Conventos de monjas en la Nueva España*. Cinco grandes rubros dividen la obra de acuerdo con las ponencias inscritas: Economía conventual, Estudios de Caso, Fundaciones Conventuales, Educación y Cultura y Vida Conventual. Cada tema general estuvo precedido por una conferencia magistral que abrió discusiones y diálogos. Nosotros revisaremos los resultados obtenidos de las tres últimas ponencias y los compararemos con la información recopilada hasta el momento sobre la vida de las religiosas de nuestro estudio.

Obras que dejan claro que fueron los conventos de mujeres en el virreinato los que colaboraron en la educación de las niñas. Las monjas eran por lo tanto maestras sin título docente, pero esto no impidió que en el arte de la cocina ellas fueran grandes creadoras, permitiendo a cada institución tener su especialidad gastronómica.

Estar al tanto de la especialidad gastronómica de cada convento y las enseñanzas que se impartían en el tema de la cocina, nos permite darnos una idea de lo que ocurría en el convento de nuestro interés una vez llegada la hora de los alimentos.

Hay autores que hacen historia social enfocada en lo cotidiano, es decir, que llevan

nuestra atención a los aspectos cotidianos de la vida conventual; porque “*una historia de la vida cotidiana puede decirnos mucho acerca de gustos y temores, desdichas y alegrías que dejaron huella en las costumbres y en las creencias*”⁷ y para estos autores la comprensión de la vida cotidiana de las religiosas corresponde a la del sector femenino en general.

Un claro ejemplo de este tipo de investigación son los tomos I, II, III y IV de la *Historia de la vida cotidiana en México*, 2005. El Tomo I: *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, lo analizaremos de forma muy general, en comparación con los otros tomos. Debido a que, resulta importante conocer la forma en que los grupos humanos modificaron su ambiente para adaptarse a él; tal es el caso de los grupos indígenas y la manera en que integraron los recursos que su entorno natural les ofrecía, especialmente en su alimentación antes de la llegada de los españoles.

Del Tomo II: *La ciudad barroca*, nos servirán los artículos “Las casa de las monjas” donde conoceremos la estructura de los inmuebles pertenecientes a las monjas de los diversos conventos en la Nueva España; “La cocina y sus despensas” nos introducirá en un primer momento al espacio dedicado al mantenimiento del cuerpo: la cocina, su mobiliario, utensilios, para finalmente entender el funcionamiento de las despensas, y “Los acomodos silenciosos de la cocina cotidiana” aquí, analizaremos la manera en la cual ciertos conventos de la ciudad de México hicieron uso del voto de pobreza en relación con la forma de alimentarse. Asimismo, comprenderemos el valor de un recetario antiguo en nuestros días.

De la autora Nuria Salazar Simarro consideraremos todo su artículo titulado “Los monasterios femeninos” el cual se encuentra dividido en cuatro partes: 1. *El siglo de la consolidación y el desarrollo de las comunidades*. Aquí nos habla de la fundación de los conventos femeninos en el siglo XVII en Nueva España. Conociendo el proceso de su establecimiento, partiendo con la búsqueda de patrocinadores y la autorización para su instalación. 2. *La población conventual*. Inicia hablándonos de la ceremonia de ingreso, quienes podían aspirara a un espacio en la comunidad y la formación que ahí recibían.

3. *Detrás de los muros y las rejas*. Habla de la distribución arquitectónica de acuerdo a

7. ESCALANTE, Pablo (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo III: El siglos XVIII: Entre tradición y cambio*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, p. 9

la orden a la que pertenecían los principales conventos establecidos en la Nueva España y finalmente en el 3. *Asómate a la cocina*. Enlista los principales utensilios empleados por las monjas, y aquellas que podían participar en la cocina. También habla de la alimentación para las enfermas y las festividades. Ya que este artículo está directamente relacionado con nuestro tema, es indispensable para sustentar las hipótesis a lo largo de este proyecto de tesis.

Del Tomo III: *El siglo XIII entre tradición y cambio*, el trabajo de Enriqueta Quiroz *Del mercado a la cocina. La alimentación en la ciudad de México*, nos auxiliaremos de ciertos apartados por los datos que ofrece, por ejemplo lo económico de ciertos comestibles y las diferencias sociales en la alimentación, ya que de acuerdo al grupo social al que perteneció la población, era el acceso que tenía a los ingredientes de esa época. Asimismo, la variedad y abundancia de estos enriquecía sus preparaciones. *Los acomodos silenciosos de la cocina cotidiana* hace referencia a los recetarios y nos ofrece una idea de cómo realizar un análisis a los recetarios antiguos, el cual podemos aplicar en nuestro tema de investigación. Por último, *El chocolate, la voz del médico y los textos de la moral*, se refiere a las propiedades medicinales del chocolate y sus aplicaciones. Tema que no podemos dejar de lado ya que forma parte del contenido de nuestra tesis.

Para finalizar, en los libros de *Historia de la vida cotidiana en México* y su aplicación en esta investigación, estudiaremos el trabajo de Matilde Soto Mantecón *De la cocina a la mesa*. Aquí nos servían los apartados 1. *¿Dónde hacer la compra?*; 3. *La personalidad culinaria novohispana* y 4. *Técnicas y utensilios de la cocina novohispana*. Todos ellos aportarán información valiosa en el desarrollo de la tesis, datos como: origen de los ingredientes, donde los obtenían, técnicas y utensilios empleados para su transformación. Factores que dieron como resultado la gastronomía novohispana.

Otro libro es el de Josefina Muriel *Conventos de Monjas en la Nueva España*, 2000. Aquí estudiaremos el *Capítulo I. Origen del monacato en la Iglesia católica*; el *Capítulo II. Las órdenes religiosas de mujeres que pasaron a Nueva España* y el *Capítulo VII La orden de predicadores en México*. Siempre centrándonos en la orden dominicana como antecedente y en el Convento de Santa Catalina de Siena como tema principal, para obtener datos sobre vida conventual, normas y organización interna del convento.

En todos estos libros se indaga de manera directa sobre el rol social y la vida cotidiana de las órdenes religiosas femeninas que pasaron a Nueva España, en donde “*las religiosas se preocupaban por las labores cotidianas y por su vida interior, de manera que alternaban la satisfacción placentera del apetito con un variado menú, con las horas de esparcimiento y labores, con la oración comunitaria que realizaban desde el amanecer hasta el ocaso y con sus prácticas de ayuno y mortificación para ayudarse a enfrentar las tentaciones*”.⁸ También lo es el libro de María Elisa Velázquez Gutiérrez, *Mujeres de origen africano en la capital novohispana, siglos XVII y XVIII*, 2006, ya que analiza la vida de las esclavas, libres, africanas y descendientes, quienes contribuyeron en la configuración de los rasgos culturales de la sociedad virreinal y en este caso de las mujeres que ingresaban al claustro, ya fuera en las casas de las familias españolas o en las cocinas de los conventos.

Ambos mundos, el intramuros y extramuros en algún momento influyeron en la vida de sus integrantes. Enseñanzas, tradiciones y costumbres que se reflejaron a la hora de la cocina, momento de gran convivencia entre las integrantes del claustro. Motivo suficiente para realizar un análisis a este tipo de lecturas.

Hay un par de autores que tocan el tema de la comida pero desde un aspecto económico, tomando detalles completamente cuantitativos. Jorge Silva Riquer, *Mercado regional y mercado urbano en Michoacán y Valladolid, 1778-1809*, 2008 y Arnold J. Bauer en *Somos lo que compramos. Historia de la vida material en América Latina*, 2002; quienes aseguran que los cambios demográficos, los costos de transporte y transacción, los mercados y los mercaderes son factores que determinan lo que comemos y vestimos. También el crecimiento de la producción agropecuaria, diversificación mercantil e importación son parte del armazón que dieron forma a la economía colonial novohispana del siglo XVIII, y a su vez en los hábitos de consumo y alimentación.

Aunque estas temáticas son estudios más alejados de nuestro tema de investigación, es importante no dejar de lado el contexto de la época, en este caso la economía colonial novohispana y lo más importante, estos trabajos resultan ser buenas propuestas de investigación

8. SALAZAR SIMARRO, Nuria, “Los monasterio femeninos” en, Rubial García Antonio (coord.), *Historia de la vida cotidiana: Tomo II: La ciudad barroca*, México, El Colegio de México, 2005, p. 229.

que podemos aplicar en un futuro.

Otro de los autores, Luis González y González en *Michoacán a la mesa*, 1996, hace un estudio de la comida también muy reciente. En esta obra deja de lado esa parte consciente e inconsciente relegada tradicionalmente a la comida, considerándola banal, trivial o vulgar e indigna de ocupar grandes espacios en cuestiones de la razón y espíritu. Más bien se reconocen la variedad de alimentos, dietas y verdaderos manjares que ofrece Michoacán. En pocas palabras los autores que participan en su obra ya no ven solo el pasado de la cocina sino el legado que deja a las generaciones presentes enriqueciendo la cultura y tradición mexicana.⁹ Factor de importancia en nuestro tema de investigación, porque uno de los objetivos de este trabajo es analizar la herencia culinaria de la cocina monjil en general y su influencia en la actualidad. Si bien, estos libros no serán citados en este trabajo, han sido considerados para ejemplificar otras opciones y propuestas de investigación en torno a la comida.

Un último grupo analiza la cocina conventual pero en relación a la arquitectura. Rosalva Loreto López en su obra *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVII*, 2000. En esta obra serán de vital importancia La Primera y Segunda Parte: *Los conventos de mujeres y la vida urbana en el siglo XVIII; Las tensiones y los cambios del siglo XVIII “vida privada” versus “vida común”*. A pesar de que la obra hace referencia a las primeras fundaciones conventuales poblanas, la información, conclusiones y datos que ofrece la autora, nos permitirán hacer una comparación y a partir de esta, obtener nuestras propias conclusiones. Cabe mencionar que la orden primero se estableció en Puebla y años después en México.

José Martín Torres Vega con *Los conventos de Monjas en Valladolid de Michoacán. Arquitectura y urbanismo en el siglo XVIII*, 2000. Este libro presenta el análisis particular de tres conventos femeniles vallisoletanos: El de Santa Catalina de Sena (Las Monjas); El de Nuestra Señora de Cosamaloapan (Capuchinas) y El de Santa Catalina de Sena (Las Rosas). En esta ocasión nos centraremos en aquellos aparatados que hagan referencia a este último.

Debemos tener presente que es un estudio sobre Valladolid y por lo tanto será

9. GOZALEZ GONZALEZ, Luis, *Michoacán a la mesa*, Morelia Michoacán, El Colegio de Michoacán, Instituto de Investigaciones históricas, 1996, p. 4

imprescindible en el desarrollo de este trabajo. Algunos de los temas por considerar son: *Origen el monacato femenino*; *La llegada de las órdenes franciscana y dominica de mujeres e a la Nueva España*; *Las órdenes religiosas femeninas de Santo Domingo y San Francisco en el obispado de Michoacán*; *El conjunto conventual de Santa Catalina de Sena* y *El Conjunto religioso de las monjas dominicas*.

Ambos autores tienen una visión más allá de la simple fundación de los conventos de monjas, es decir ya no solo como un proceso en el que se conjugaron diversos factores que tuvieron como resultado la materialización de un edificio religioso. Aseguran que “*desde el hecho arquitectónico se verá el interior, asomándonos a la vida conventual al interior de los conventos y hacia el exterior para comprender qué tipos de nexos tenían con la sociedad en la que estaba insertos*”.¹⁰ La propuesta de estos dos autores referente al espacio conventual facilita aún más nuestro trabajo, ya que podemos partir de estas distribuciones arquitectónicas para analizar, comparar y proponer una nueva división con base a los datos recabados en el archivo.

En general, este trabajo pretende abordar lo que ya varios expertos en el tema de la alimentación han escrito y que hemos venido analizando a lo largo de este estado de la cuestión, pero centrándonos en el caso de las monjas dominicas vallisoletanas. El interés en este tema surge por varias razones; primero porque parte de la gastronomía actual surgió en los conventos de monjas pertenecientes al clero regular. Resulta interesante observar cómo de acuerdo a las reglas y constituciones de cada orden, la comida siempre jugó un papel importante como un medio de reconocimiento y un recurso para mantenerse, además de su principal fin, alimentar el cuerpo.

A pesar de que ya existen trabajos que tratan el tema de la cocina conventual este trabajo intentará reunir todos esos aspectos (alimentación de las monjas y los factores que influyeron en ésta, hábitos de consumo, los espacios dedicados a la cocina, técnicas, utensilios y personajes que ahí laboraban para concluir con la contribución escrita de la cocina monjil) y ofrecer una visión en torno a la vida conventual de las monjas dominicas vallisoletanas.

10. TORRES VEGA, José Martín, *Los conventos de monjas en Valladolid de Michoacán. Arquitectura y urbanismo en el siglo XVIII*, Morelia, Michoacán, México, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, 2004, p. 49.

ASPECTOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS

¿Por qué dedicar tiempo al estudio de la cocina?

La alimentación es de vital importancia para el hombre, ya que la manera en que se alimenta nos describe su vida y entorno social. También hay que tener presente que la mayoría de los alimentos sufren de una transformación, antes de ser consumidos por el hombre, la cual tiene lugar en un espacio imposible de ignorar y que merece nuestra atención: la cocina. Es ahí donde surgen creaciones que reflejan sentimientos, tradiciones y costumbres de una época; hablamos de un espacio socialmente construido que fomenta las relaciones sociales, personales e institucionales y resalta aspectos de la vida cotidiana.

¿Cómo abordar el tema de la alimentación conventual?

Nos inclinaremos por una historia de carácter cultural. Sin embargo, son múltiples las acepciones del término cultura: El estudio de la cultura refleja un universo amplio y heterogéneo. Es un área que colinda con diversas disciplinas del conocimiento y que remite a profundas estructuras y unidades del ser histórico que va reflejando un complejo entramado de conocimientos, creencias, símbolos, arte, moral, ley, costumbres y cualquier otra facultad o hábito adquirido por el hombre como miembro de la sociedad. Es decir, la cultura es el cómo vivimos, cómo comemos, cómo amamos. Se acerca a lo que hoy en día se expresa como entidad, lo que es propio, lo que permite diferenciarse. En resumen, la cultura nutre nuestra cotidianeidad, cubriendo la memoria, el espacio y el tiempo.

Al hablar de historia cultural debemos tener en cuenta que son muy diferentes las perspectivas y los fundamentos con los cuales se piensa, porque no todas sus formas se refieren a lo mismo. Generalmente, se centra en hechos históricos que suceden entre los diversos grupos de la sociedad, también puede ocuparse de las tradiciones populares. Por lo tanto, el historiador cultural, intenta mostrar no solo lo que la gente pensaba, sino cómo pensaba, cómo construyó su mundo, cómo le dio significado y le infundió emociones. Es decir, el común denominador de los historiadores culturales puede definirse como la preocupación por lo simbólico y su interpretación agregando que los símbolos se pueden encontrar en variados aspectos de la vida, desde el arte hasta la vida cotidiana.¹¹

11. "Cuadernos de Historia Cultural", [en línea]. [25 de abril de 2014]. Disponible en la Web: <http://cuadernosdehistoriacultural.files.wordpress.com/2012/10/tomo-completo-cuadernos-de-historia-cultural.pdf>, pp. 5,6,14,15,17

De acuerdo con lo anterior, recordemos que los conventos para mujeres más que albergar y educar a las españolas y criollas tuvieron una enorme influencia en el ámbito urbano. Sus iglesias y edificaciones contribuyeron al ordenamiento y economía local y el ideal femenino que difundieron como parte del sistema devocional popular. El perfeccionamiento de los modales y actitudes que adoptaron dentro de los muros, producto de una fusión con las costumbres familiares y sociales, fueron consideradas como una expresión de civilidad para el resto de los grupos sociales.¹² Este último, es considerado un factor de importancia para la historia cultural y siendo más específicos, lo es la vida cotidiana.

Por ello, nos centraremos en una historia de la vida cotidiana, la cual se refiere a la evolución de las formas culturales creadas por los hombres en sociedad para satisfacer sus necesidades materiales, afectivas y espirituales. Su objeto de estudio son los procesos de creación y desintegración de hábitos, de adaptación a circunstancias cambiantes y de adecuación de prácticas y creencias. La vida cotidiana, además de particular también puede considerarse pública, puesto que se rige por principios aprobados por grupos sociales cuyas opiniones y prejuicios se convierten en normas. Incluso en condiciones de opresión o encierro, los individuos restablecen pronto alguna forma de cotidianidad, un comportamiento que les permita resolver continuamente los problemas de supervivencia y de mantenimiento de su identidad. Es decir, son necesariamente cotidianas las actividades que responden a necesidades fisiológicas y psicológicas, que han de cubrirse con determinada frecuencia: comer, dormir, asearse, vestirse, ejercer la sexualidad, cuidarse en la enfermedad y afrontar la expectativa de la muerte.¹³

Qué acción social más cotidiana que el comer y preparar los alimentos. El tema de la alimentación debemos entenderlo entonces como un fenómeno histórico-cultural, porque algunas de las creaciones de las monjas perduran hasta nuestros días; además de la presentación de los platillos, los ingredientes que usaban y el modo de prepararlos reflejaban el acontecer de su época.

De acuerdo con algunas teorías de tipo antropológico e histórico, a partir de la alimentación podemos hacer un estudio de las sociedades pasadas. Pero no podemos estudiar la

13. ESCALANTE GONZALBO, Pablo, *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo I. Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, México, Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2004, pp. 11, 12, 13, 15.

alimentación como un hecho aislado debido a que aborda aspectos de carácter biológico, técnico-económicos, ambientales y socio culturales.

Algunas propuestas metodológicas de tipo histórico abordan el tema de la alimentación haciendo análisis de los efectos que tuvo la Conquista en el Nuevo Mundo y nos dicen que:

“...la ingestión de comida y bebida, normas y prácticas se manifestaban en dos niveles: uno, el de los conceptos escolásticos sobre el pecado de la gula y las teorías galénicas de los humores; el otro el de la adaptación y mestizaje de los alimentos y cocinas provenientes del viejo continente con una rica y variada realidad prehispánica (...) la mayor parte de las normas no estaban establecidas de manera específica, muchos se habían infiltrado en la conciencia de los novohispanos desde su infancia en la familia, la iglesia, la escuela, la cofradía o la fiesta y estaban avaladas por una tradición cristiana que se había adaptado a la realidad americana”.¹⁴

En base a esta propuesta y de acuerdo a nuestro tema de investigación, podemos hacer el mismo análisis tomando como ejemplo el acontecer diario de sus habitantes, dándole mayor importancia a su alimentación. Probablemente las razones que las llevaron a crear tanto platillos dulces como salados, iban más allá de una simple búsqueda del placer personal. Quizás buscaban innovar en la cocina para que resultara más fácil alcanzar favores no solo de carácter espiritual sino económico. Finalmente hay que considerar que quienes intervenían en su preparación pertenecían a diversos sectores sociales y tenían distintas formas de preparar los alimentos y lo más importante, era en la cocina donde terminaban por mezclarse esas ideas y gustos.

Otra propuesta de tipo histórico de la que podemos hacer uso plantea que la vida social y de relaciones no solo depende del espacio geográfico y de los cambios en el tiempo sino también de las diversas categorías sociales de los individuos. Es decir, la vida material era inseparable de consideraciones sociales y de circunstancias personales. No se podría establecer una división entre la satisfacción de necesidades estrictamente fisiológicas y las preocupaciones derivadas de compromisos jerárquicos o de responsabilidades religiosas.¹⁵

Tal como lo menciona el párrafo anterior, la categoría social es un factor que si bien no

14. RUBIAL GARCÍA, Antonio (Coord.) *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo II: La ciudad barroca*, México, El Colegio de México, 2005, p. 15.

15. GONZALBO AIZPURU, Pilar y ESCALANTE, Pablo, *Historia de la vida cotidiana: Tomo III: El siglo XVIII: Entre tradición y cambio*, México, El Colegio de México, 2005, pp. 11, 12.

interviene de manera general, si modifica ciertos aspectos de la vida diaria. En el caso del Convento de Santa Catalina de Siena, gracias al origen de sus integrantes y al lugar que ocupaban en la sociedad, contaron con los recursos económicos necesarios para satisfacer todas sus necesidades, incluyendo su alimentación.

Las propuestas de tipo antropológico no difieren mucho de las primeras. Algunos autores consideran relevante estudiar los espacios privados principalmente el espacio doméstico, siendo más específicos la cocina, “*esta pieza ardiente* donde la familia se reúne, teatro de operaciones de las *artes de hacer* y del más necesario de todos ellos, *el arte de alimentarse*”.¹⁶ Vemos aquí tres razones suficientes para justificar el estudio de la cocina y a su vez una nueva propuesta para abordar el tema de la alimentación en cualquier espacio social.

También se puede abordar el tema de la alimentación haciendo referencia al papel de las mujeres en la preparación de los alimentos, ya que para muchas mujeres de todas las edades las actividades culinarias les resultan un momento de felicidad e inversión incomparable.

Si consideramos esta propuesta, debemos reconocer el humilde servicio al prójimo que todas esas mujeres enclaustradas hicieron en su tiempo y a su enorme labor conservando los conocimientos alimenticios, tanto de manera oral como escrita, los cuales perduran hasta nuestros días y nos dejan echar un vistazo a un fragmento de su vida.

Otra forma de abordar el tema de la alimentación es a partir de las prácticas culinarias y su importancia en la vida cotidiana ya que, *hacer- la- comida* es el sostén de una práctica elemental, humilde, obstinada, repetida en el tiempo y en el espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y consigo misma; solidaria tanto con los ritmos y las estaciones. Este trabajo culinario que se supone sin misterio ni grandeza, se despliega en un complejo montaje de cosas que hacer, de acuerdo con una secuencia cronológica predeterminada: prever, organizar y proveerse; preparar y servir, levantar la mesa, guardar y limpiar.¹⁷

Podemos hacer uso de esta propuesta de acuerdo con nuestro tema de investigación, al cuestionarnos si las monjas dominicas fueron parte de esta secuencia cronológica; explicando cuál fue el papel de las integrantes del convento y en especial sus intervenciones en la cocina,

16. CERTEAU Michel de (*et. al*), *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*, México, Universidad Iberoamericana, 1999, p. 150.

17. *Ibíd.*, pp. 159-160.

analizando los hábitos de consumo familiar, los gustos y las aversiones, la composición y el ambiente de las comidas. Aspectos importantes de los que hemos venido hablando y que puede decirnos mucho de la cocina conventual.

Realizamos un estudio de las acciones, ritos y costumbres de una sociedad, a partir de sus creaciones culinarias. Esto se logra analizando la forma de alimentarse de un determinado grupo social. Un ejemplo de esta propuesta metodológica para nuestro tema de estudio lo encontramos en los platillos y postres creados en los conventos, donde tanto sus moradoras como la gente al exterior del claustro estaban a merced de las monjas. Ellas cocinaban según su inspiración y las posibilidades de preparación de acuerdo a lo que había en sus bodegas, pero al final eran las costumbres que regían la época lo que determinaba su alimentación.

Podemos ser conscientes de la mayoría de los aspectos de la alimentación a partir de un modelo de análisis de determinadas cocinas incluyendo la cocina conventual, esto se debe a que la cocina compone “un lenguaje en el cual cada sociedad codifica mensajes que le permiten expresar al menos una parte de lo que esa sociedad es”.¹⁸ Es aceptable interpretar dicho lenguaje analizando los alimentos aceptados como comestibles, ya sea para ser consumidos bajo la forma de alimentos crudos o que necesitan una preparación que los transforma en alimento cocido. Los modos de preparación, los modos de “comportarse” en la mesa y ante el calendario de las prohibiciones provisionales, así como los modos de servir, presentar, ofrecer y compartir los alimentos.

Nuestros recuerdos definen parte de nuestra personalidad, ya que en cierta forma comemos nuestras memorias, es decir, lo que nuestra madre nos enseñó a comer y todos esos recuerdos que marcaron nuestra infancia. Es aquí donde el alimento se convierte en un verdadero discurso del pasado, encontrándonos así ante un nuevo modelo de análisis de la alimentación, el cual es posible aplicar en la vida conventual, debido a que los impulsos de atracción y disgustos respecto a los olores, colores, formas y tipos de consistencia hacían de la experiencia en la cocina conventual una exaltación de sus memorias.

Continuando con la propuesta de la alimentación como discurso del pasado, también es

18. *Ibíd.*, p.186.

posible analizar los recetarios de una época determinada, ya que en la actualidad hablar de la cocina a partir de los ingredientes, utensilios y recipientes; las operaciones, verbos de acción y descripciones de los toques personales y la denominación de los platillos obtenidos es posible gracias a la existencia de los recetarios.

Como hemos visto a lo largo de este recorrido por las propuestas metodológicas que abordan el tema de la alimentación, una práctica tan ordinaria como es la cocina puede decirnos mucho del pasado y presente de sus protagonistas.

FUENTES

Como ya mencionamos en el estado de la cuestión, ya varios expertos han escrito sobre el tema de la alimentación y sus obras serán importantes para la realización de nuestro trabajo. Sin embargo, la información que vamos a utilizar para ayudar a explicar y sustentar los objetivos de nuestra investigación se hará en base a un trabajo de archivo. Esto es posible gracias al grupo social que estamos analizando. Recordemos que en la facilidad o dificultad de conseguir alimento, vestido y techo incidieron factores como el clima o la posesión de bienes y es más sencillo conocer la vida material de los grupos sociales con recursos, tal es el caso del convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid. Todos estos grupos dejaron abundante documentación de sus bienes, en cartas de dote, testamentos y un sinnúmero más de registros;¹⁹ a diferencia de las órdenes descalzas o recoletas que no generaban mucha información por su propia característica de no poseer bienes.

En este caso los documentos que nos servirán son los vales elaborados por el convento para el gasto semanal que concedía la priora a su mayordomo; algunos vales por carneros, harina, reses, salario y gastos de la vigilia, enfermería, fiestas y abastecimiento de reses entre otros.

Otros documentos de gran utilidad serán los cuadernos de cuentas del convento realizados por los mayordomos y por la madre priora, así como las tablas de oficios que ejercían las religiosas del convento. Todos estos escritos nos permiten comprobar la existencia de ciertos

19. RUBIAL GARCÍA, Antonio (Coord.), *Óp. cit.*, p. 12

espacios al interior del convento; de igual manera, nos dan una idea de su acontecer diario, forma de organizarse y la calidad de vida que llevaban gracias al grupo social del que provenían.

Buscando alcanzar los objetivos y comprobar las hipótesis mencionadas con anterioridad, este trabajo se encuentra dividido en cuatro capítulos. El primer capítulo titulado “Origen del Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid” inicia hablándonos del origen del monacato femenino para luego hacer mención de los primeros conventos americanos, hasta llegar al surgimiento de la orden dominicana y su llegada a la Nueva España. Finalmente centramos nuestra atención en la fundación del Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid, así como en su organización interna, reglas y constituciones que regían su vida diaria.

El capítulo II “La alimentación en el Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid” en cambio, hace mención de los factores internos y externos que influyeron en la alimentación de las monjas dominicas vallisoletanas e incluso aborda ciertos aspectos de la dieta para las religiosas enfermas.

El capítulo III “Una cocina bien equipada”, está dedicado al espacio protagonista de este trabajo: la cocina y los personajes que ahí laboraban, pero sin dejar de lado otras áreas indispensables en la labor culinaria, considerando técnicas, utensilios y condimentos.

Por último, en el capítulo IV “Herencia culinaria”, se realiza un análisis de los platillos, postres y golosinas de las monjas dominicas a través de lo dulce y salado de sus postres y guisos. De igual manera, se rescata la importancia de los recetarios y se ofrece al lector una selección de recetas, dignas representantes de la mayoría de los conventos establecidos en la Nueva España.

Finalmente, como parte de los anexos tenemos un glosario y varios esquemas que pretenden auxiliar al lector para comprender con mayor facilidad el significado de algunos términos y la organización interna de un convento.

IMAGEN I.1 “Hábitos de las monjas en Nueva España”



Fuente: <http://www.google.com.mx/search?hl=es-419&site=img&pbm=isch&source=hp&biw=1017&bih=459&q=traje+s+de+las+religiosas+de+los+conventos> (16/10/13)

“La Nueva España de los siglos XVII y XVIII fue un espacio de contrastes, caracterizado por su religiosidad exacerbada y en el que convivían grandeza y decadencia, señorío y picardía, insolencia y sumisión, carnalidad y ascetismo”¹

Alma Montero Alarcón, “Monjas Coronadas”

I.1 ORIGEN DEL MONACATO FEMENIL Y LA ORDEN DOMINICANA

Josefina Muriel sostiene que en los primeros siglos del Cristianismo el celibato eclesiástico fue tan sólo un ideal; en realidad fue a partir del año 384-98 cuando la Iglesia Católica, escuchando la invitación de Cristo y el ejemplo que con su vida le dieron los Apóstoles, emprendió el ascenso. Pronto las decretales de los Papas y los Sínodos de Occidente empezaron a hablar del celibato como una obligación que tenían obispos y clérigos la cual

1. Véase: MONTERO ALARCÓN, Alma, *Monjas Coronadas*, México, Círculo de Arte, 1999, p. 9.

terminó por decretarse en una ley del *Celibato Sacerdotal*. Paralelo a este movimiento que podríamos definir oficial de la Iglesia, surge otro formado por gentes y su familia viviendo de manera ascética, es decir, renunciando a los placeres, guardando castidad y pobreza, huyendo hacia los desiertos, especialmente a Egipto, para gozar de la paz que los romanos les negaban.

Quizás terminaron las persecuciones, pero no la vida anacoreta. Los anacoretas eran aquellos que acostumbraban a vivir en el retiro cada uno en su pequeña celda. Después, éstos comenzaron a construir sus celdas cerca una de la otra, sujetándose a algún santo como su director espiritual, dando orígenes a dos de los cuatro votos de la vida monástica: obediencia y vida en comunidad.

Para el siglo IV San Pacomio, en su Monasterio de Tabenna; San Hilarión y San Basilio en Ponto y Capadocia, dictaban las reglas que dirigieron la vida monástica en el Oriente, situación que sirvió de ejemplo a todos los monasterios de Occidente: San Ambrosio y San Jerónimo en Italia; San Agustín en África; San Martín en Francia y San Donato en España. Cabe resaltar que los primeros aspirantes a la vida monacal fueron hombres. Así inspiradas por ellos, las mujeres de aquel entonces, también empezaron a hacer voto de virginidad, pero de forma privada para luego, siguiendo el ejemplo de los primeros, reunirse en comunidad.

Aunque aquellas mujeres vivían en comunidad carecían de reglas que diesen un orden completo a sus vidas e impidiese una posible relajación. Sin embargo, guardaban una forma de vida austera, basada en los consejos evangélicos y en las prescripciones de los obispos. Por lo que empezaron a dictarse las primeras reglas, y a su vez un claro desarrollo de la vida monástica, siempre sujeta a la Iglesia y sancionada por el Derecho Canónico y Civil.

Así es como desde los principios de la vida monástica hasta el siglo XIII, hubo en la Iglesia tres familias religiosas: la de San Basilio, la de San Agustín y la de San Benito. También a partir de esta época, empezaron a aparecer multitud de órdenes nuevas, las cuales fueron adoptando las reglas antiguas e incluyendo ciertas modalidades que las hacen distintas.²

2. MURIEL, Josefina, *Conventos de Monjas en la Nueva España*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 2005, pp. 10-11-16.

I.2 CONVENTOS AMERICANOS

En América la conquista espiritual tenía un objetivo muy concreto: trasladar a los nuevos territorios la esencia y características de la fe cristiana, con el objetivo de implantar la religión católica en todos los aspectos del acontecer novohispanos. Una vez que llegaron las religiosas a este continente en los primeros decenios de la conquista, se propagaron casi por todas las regiones que actualmente constituyen Iberoamérica.

El primer convento americano³ surgió en la ciudad de México en 1540 y fue obra de Juan de Zumárraga, quien apenas obtuvo la correspondiente licencia de Paulo III, dio el hábito concepcionista a cuatro beatas reclutadas en España por el Franciscano Antonio de la Cruz. Dichas mujeres habían viajado a México en compañía de Hernán Cortes y durante diez años se habían dedicado a instruir cristianamente a las hijas de los caciques. Es así como entre 1570 y 1600 las monjas de la Concepción lograron establecerse dando vida a cuatro conventos en la ciudad de México. Simultáneamente comenzaron a surgir monasterios de diversas órdenes. Para 1600 México y Guatemala albergaban 22 conventos de clausura distribuidos en ocho ciudades: México (11), Guadalajara (2), Puebla (3), Oaxaca (2), Durango (1), Mérida (1), Guatemala (1), Valladolid (1). Todos ellos pertenecientes a cuatro órdenes diferentes: concepcionistas (12), dominicas (5), clarisas (2) y jerónimas (3). Para el siglo XVII las fundaciones disminuyeron un poco, pero no de manera tan drástica, ya que de los 48 conventos existentes en 1600 ascendieron a 105 en 1700, con la fundación de otros 57 a lo largo de todo el siglo.⁴

Ahora que sabemos de manera concisa cómo se establecieron las principales órdenes femeninas en América, debemos tener presente que los conventos americanos no estaban muy vinculados con las reglas y constituciones europeas, ya que las circunstancias que motivaron su construcción en América eran a menudo de carácter local y con una disciplina religiosa no tan rigurosa. En pocas palabras, sus fundadoras desconocían las reglas y tradiciones auténticas de la orden a la que estaban dando vida en el nuevo mundo. Los conventos de monjas virreinales,

3. Convento: Tanto en el virreinato de la Nueva España como en el de Perú las instituciones religiosas de clausura para mujeres fueron designadas predominantemente conventos. Llamen "conventos recoletos" a las comunidades de clausura de vida común y "conventos grandes" a los de clausura de vida privada. También se emplea el término "monasterio" para referirse a las clausuras de monjas. Sin embargo, hacia mediados del siglo XVI la palabra "convento" parece predominar, es decir, el término monasterio constituye un sinónimo de "convento", comunidad de monjas de clausura. Tomado de *"La ciudad dentro de la gran ciudad. Las imágenes del convento de monjas en los virreinos de Nueva España y Perú"*, [en línea]. [22 de Mayo de 2013]. Disponible en la Web: (http://www.analesiie.unam.mx/pdf/94_59-92.pdf), p. 92.

4. *"Las monjas en la América Colonial 1530-1824"*, [en línea]. [22 de Mayo de 2013]. Disponible en la Web: (http://cvc.cervantes.es/lengua/thesaurus/pdf/50/TH_50_123_594_0.pdf), pp. 575-577 y 581.

al igual que sus contemporáneos de la Europa católica, más allá de su función religiosa específica, fueron instituciones que respondieron a necesidades sociales y económicas. Tanto en el Viejo como en el Nuevo Mundo surgieron como los refugios para las “bien nacidas”, las mujeres de las elites para las que solo había dos opciones: el matrimonio o el convento.⁵

I.3 ORIGEN DE LA ORDEN DOMINICANA

De acuerdo con Ricardo León Alanís, el origen de las monjas dominicas en Europa se remonta al siglo XIII con la figura del padre fundador Santo Domingo de Guzmán, quien incluso, antes de crear oficialmente la Orden de los Hermanos Predicadores, decide fundar primeramente una comunidad de monjas contemplativas que ayudaran con sus sacrificios y oraciones al ministerio de los frailes. Así fue como en el año de 1206 se fundó el primer monasterio de monjas dominicanas en Prulla, Francia, desde donde posteriormente se expandieron hacia otros lugares como Italia y España, continuando con el compromiso moral de seguir a sus hermanos predicadores a donde quiera que fuesen.

IMAGEN I.2 “Santo Domingo de Guzmán”



Fuente: <http://www.google.com.mx/imgres?imgurl=&imgrefurl=http%3A%2F%2Fwww.corazones.org%2Fsantos%2Fdomingoguzman> (03/10/13)

5. “La ciudad dentro de la gran ciudad. Las imágenes del convento de monjas en los virreinos de Nueva España y Perú, [en línea]. [22 de Mayo de 2013]. Disponible en la Web: (http://www.analesiie.unam.mx/pdf/94_59-92.pdf), p. 87.

Este primer monasterio llegó a tener cerca de 250 monjas y otras tantas educandas,⁶ pero fue hasta 1216 cuando el papa Honorio III aprueba la orden permitiéndole poseer bienes, esta comenzó a extenderse por toda Europa, especialmente en España y aunque en 1220 este monasterio intentó ser mendicante dos siglos más tarde el Papa Martín V les permitió volver a poseer bienes. Dicha orden estaba basada en el amor a la verdad, dedicada al estudio y a la predicación.

Tal como lo mencionamos con anterioridad, después de su aprobación la orden dominicana se extendió por toda Europa, dando como resultado la creación de nuevas fundaciones, principalmente en España y más adelante en América, donde tendrían grandes alcances, gracias al uso de sus nuevas ideas y reglamentaciones como parte de su misión.

I.4 LLEGADA DE LA ORDEN DOMINICANA A NUEVA ESPAÑA

Después de conocer un poco sobre el origen de esta orden en Europa, se vuelve indispensable saber la historia de su llegada a la ciudad de México; continuando con la orden dominicana, tres siglos después la empresa evangelizadora en América trajo consigo a los frailes dominicos, que arribaron a la isla de La Española hacia 1510, distinguiéndose por defender a los indios del maltrato de los españoles. De manera que poco pudieron hacer entonces por ocuparse de la fundación de un monasterio para sus hermanas religiosas y no fue sino hasta el año de 1556 cuando apoyaron la propuesta de una viuda para establecer el primer convento para monjas dominicas en el Nuevo Mundo, pero en la isla de Santo Domingo. Es decir, a pesar de que los religiosos dominicos llegaron a la Nueva España en 1526 y establecieron jurídicamente una provincia independiente, no se debió a ellos la fundación de los monasterios para las monjas dominicas de su orden en esta colonia:

“Los primeros conventos de monjas dominicas en la Nueva España surgieron en su mayoría del deseo de piadosas mujeres seglares o de los obispos ordinarios (algunos de ellos dominicos) que pusieron todo su esfuerzo y hacienda para edificar material y espiritualmente los monasterios...” ⁷

6. NAVASCUÉS PALACIOS, Pedro, *Monasterios en España, arquitectura y vida monástica*, Madrid, 2000, Lunwerg Editores, p. sn. y MURIEL, Josefina, *Cultura Femenina Novohispana*, México, Editorial Jus, 1995, p.19, citado por GUÍZAR VARGAS, Dora María, Tesis de Maestría *“Espacios y vida cotidiana en los conventos de Santa Catalina de Siena (Valladolid-Morelia y Pátzcuaro 1738-1867)”*, Morelia, Michoacán, UMSNH, Facultad de Arquitectura, 2010, p. 25

7. LEÓN ALANÍS, Ricardo, *Óp. cit.*, p. 64.

Excepto en los monasterios de Santa Catalina de Oaxaca y de Santa Catalina de la ciudad de México, que fueron fundados por los frailes y quedaron bajo su jurisdicción y dirección espiritual, todos los demás conventos de dominicas estuvieron dirigidos y regulados por las altas dignidades del clero secular, quedando así dependientes de los obispos ordinarios al margen de los frailes de la orden.⁸ La investigadora Josefina Muriel en su obra *Conventos de monjas en la Nueva España*, nos habla sobre una de estas dos excepciones: la historia del Convento de Santa Catalina de Siena.

Nos relata que había en la ciudad de México tres hermanas conocidas con el nombre de las Phelipas quienes pertenecían a un grupo social alto de la Nueva España, eran muy piadosas y poseían un buen capital. La mayor de ellas Ana Phelipa, era viuda, las otras dos: Isabel y María, eran solteras. Deseando las tres abrazar la vida religiosa, fueron a ver a los padres dominicos del convento grande de Santo Domingo, cabecera de esta provincia de Santiago de México, y les propusieron la fundación de un convento de monjas dominicas, orden que no existía más que en la lejana provincia de Oaxaca. Cabe resaltar que los frailes predicadores conocían la idoneidad de las Phelipas, porque ellos las dirigían espiritualmente. Por otro lado, la condición material indispensable para la fundación también la satisfacían ellas. Ofrecían sus casas habitación para el convento y sus haciendas para el sustento de las religiosas.

Transcurría el año de 1581 cuando la proposición fue aceptada y los dominicanos pusieron manos a la obra para hacerla una realidad. Sin embargo, pasaron muchos años sin que nadie se ocupase de llevar a cabo la obra comenzada y fue hasta el provincialato de Fray Gabriel de San José O.P. cuando se volvió a tratar seriamente el asunto. El provincial, viendo que ya existía en Nueva España la orden, pues en Oaxaca estaba ya el Convento de Santa Catarina o de la Madre de Dios, que había fundado el obispo Fray Bernardo de Alburquerque desde el año de 1570, decidió pedir al monasterio dos monjas para que viniesen a fundar el convento de las monjas dominicas en México. Fue así como las monjas oaxaqueñas Cristina de la Asunción y Mariana de San Bernardo emprendieron el viaje hacia la capital. Aunque se desconocen los

8. FONSECA RAMIREZ, Cristina del Carmen, Tesis N° 169. "El convento de monjas dominicas de Valladolid-Morelia. Rol Social y Vida Cotidiana (1738-1867)", Morelia, Michoacán, UMSNH, Facultad de Historia, p. 8.

documentos, la cuestión jurídica estaba arreglada desde hacía muchos años. Se tenía la bula de Gregorio XIII, la Real Cédula de Felipe II y los permisos del arzobispo, del virrey y las licencias de los padres generales, solo hacían falta las adaptaciones necesarias en las casas de la Phelipas, para transformarlas en convento, por lo que se acudió a la limosna de personas acomodadas dando como resultado un convento muy pequeño, pero suficiente para albergar a la naciente comunidad.

En el año de 1593, siendo provincial Fray Pedro Guerrero O.P., se hizo la fundación celebrada con solemnísimas fiestas. Hubo una procesión en la cual tomaron parte ambos cleros y las cofradías establecidas en la iglesia de los dominicos, también estuvieron presentes las dos monjas fundadoras, que recorrieron las calles de la metrópoli con los velos sobre el rostro y seguidas de nueve jóvenes, entre ellas las Phelipas. En la misa inaugural, las nueve pretendientes recibieron el hábito y juraron obediencia a la orden de predicadores. El convento recibió por titular a Santa Catalina de Sena.

En muy poco tiempo la capacidad del claustro resultó insuficiente y las monjas empezaron a verse en dificultades. Por este motivo, en 1595 se cambiaron a otra casa distante una cuadra de la primera, pero tampoco permanecieron allí mucho tiempo por las mismas circunstancias. Compraron entonces la casa de Diego Hurtado de Peñaloza que era de las mejores de la ciudad. Pronto Juan Márquez Orozco empezó a edificarles una iglesia y el día de la Asunción del año 1619 se colocó la primera piedra de ella en solemne ceremonia, bendiciendo el sitio el doctor Juan Salcedo, Deán de la Catedral de México. Finalmente, en 1623, se hizo la inauguración acompañada de una gran ceremonia, donde estuvieron presentes el virrey, los dos cabildos, las religiones, las clerecías, la Real Audiencia y el pueblo. La iglesia fue dedicada a la santa dominicana, patrona del convento.

Luego de ocho días de celebración las fiestas concluyeron y las monjas comenzaron a gozar de su nueva construcción. Tenían ya uno de los más hermosos templos de la ciudad.

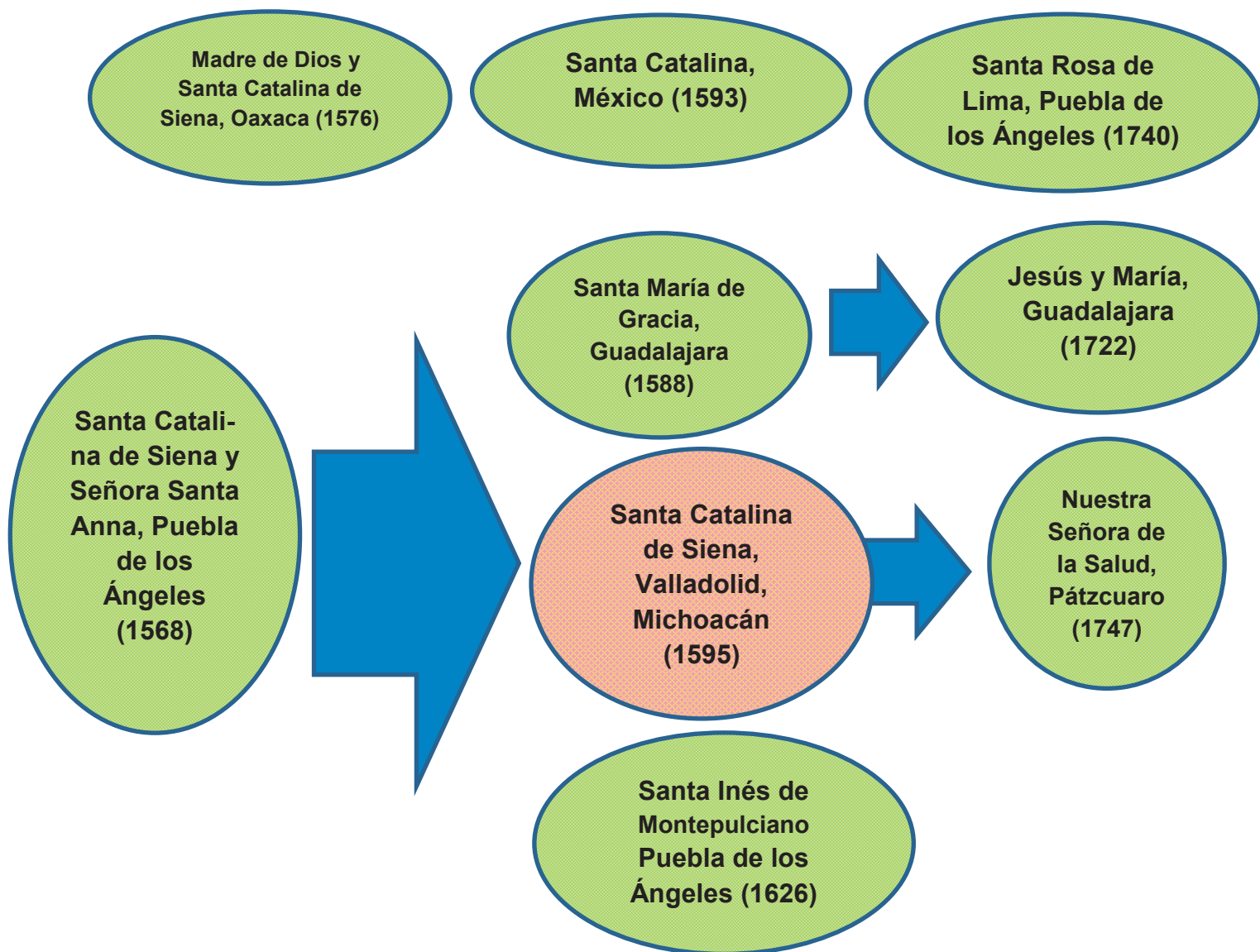
Cabe resaltar que nosotros centraremos nuestra atención en aquellos conventos de monjas dominicas que no practicaron estrictamente la observancia de la regla y que vivieron más bajo el régimen de vida particular. Quizá esa sea una de las razones por la que varios monasterios acapararan bienes o que algunas monjas tuvieran ciertos privilegios, pues al depender del

Ordinario quedaron al margen de los frailes dominicos de quienes tomaron solamente el principio de vida conventual.⁹

Son varios los monasterios descritos en el párrafo anterior los que surgieron en la Nueva España a partir de la segunda mitad del siglo XVI, para ser exactos fueron un total de 9 monasterios de monjas dominicas: Santa Catalina de Siena y Señora Santa Anna, de Puebla de los Ángeles, fundado el 10 de enero de 1568; monasterio de la Madre de Dios y Santa Catalina de Siena en Oaxaca, fundado el 12 de febrero de 1576; monasterio de Santa María de Gracia en Guadalajara, fundado el 17 de agosto de 1588; monasterio de Santa Catalina de Siena de la ciudad de México, fundado el 23 de julio de 1593; monasterio de Santa Catalina de Siena de Valladolid de Michoacán, fundado el 28 de marzo de 1595; monasterio de Santa Inés de Montepulciano de Puebla de los Ángeles, fundado el 20 de abril de 1626; monasterio de Jesús y María de Guadalajara, fundado el 30 de mayo de 1722; monasterio de Santa Rosa de Lima de Puebla de los Ángeles, fundado el 12 de julio de 1740; y por último el monasterio de María Inmaculada de la Salud de Pátzcuaro, fundado el 14 de octubre de 1747.¹⁰

9. LEÓN ALANÍS, Ricardo, *Óp. cit.*, p. 64

10. FONSECA RAMIREZ, Cristina del Carmen, *Óp. cit.*; p. 8



Esquema I.1: Conventos femeninos de la orden dominicana establecidos en la Nueva España. Las flechas color azul indican a partir de cuales conventos se fundaron otros y el color rosa la unidad de análisis del presente trabajo. El modelo de este esquema fue tomado de GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, p. 36, aunque se han precisado algunas fechas y nombres de ciertos conventos.

I.5 EL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA

El convento de Santa Catalina de Siena, perteneciente a la orden de predicadores de Santo Domingo, fue un convento de monjas calzadas, ya que éstas no seguían un voto de pobreza mendicante extremo, lo que les permitió vivir bajo ciertas comodidades y en ventaja, en comparación con las monjas descalzas, cuya regla les imponía una pobreza mendicante extrema, por lo que tenían que vivir de las limosnas de la comunidad. En cambio, los monasterios de calzadas eran independientes económicamente de la sociedad, funcionaron como centros financieros y en algunas ocasiones también apoyaban generosamente a sus hermanas pobres.

Usualmente profesaban mujeres de familias adineradas y las monjas tenían varias mitigaciones a su regla que les permitía una vida cómoda. Se sabían mujeres importantes para la sociedad. Sus dineros eran manejados a censo por comerciantes e integrantes de los grupos religiosos y cabildo civil. Podían tener servidumbre y mandaderos, generalmente no realizaban trabajos en comunidad y si lo consideraban conveniente podían construir una celda para su uso personal; este último es un rasgo característico de los conjuntos conventuales de vida particular. Al interior eran extensas las superficies ocupadas por celdas, las cuales además de conformar una verdadera estructura habitacional, también dieron paso a un dominio de lo privado.¹¹

En pocas palabras, este convento estaba destinado a doncellas criollas o españolas, quienes tenían que pagar una dote, la cual variaba entre dos mil pesos a cuatro mil pesos y se podía pagar ya fuera en efectivo o en escrituras que respondiesen a tal cantidad. Si la joven no podía pagar su dote ella misma, tenía la opción de buscar quién la apadrinase. Además se les hacía un examen de pureza de sangre, en el cual debía quedar de manifiesto que no pertenecía ni tenían nexos sanguíneos con alguna raza o etnia que no fuera peninsular.¹²

Las religiosas observaban los cuatro votos que profesaban los conventos de monjas en el México virreinal. El primero era pobreza, un voto de pobreza personal y no común lo que significaba que las religiosas no podían poseer peculios a título personal, pero podían agregar sus bienes muebles o inmuebles a los propios del convento. El segundo era de obediencia; el tercero era la castidad y el cuarto la clausura.

11. TORRES VEGA, José Martín, *Óp. cit.*, p. 34.

12. *Ibíd.*m., p. 44

En resumen, el convento de monjas Dominicas obtuvo su capital de dos fuentes: eran los propios y bienes de fundación y la dote que se pedía como requisito de ingreso. Este dinero era manejado por el mayordomo contratado por las monjas, encargado igualmente de rendir las cuentas oficiales al obispo, autoridad a la que estaban directamente sometidas. Cabe resaltar que las monjas llevaban su propia contabilidad, avalada por las madres contadoras y secretarias quienes también llevaban un registro de la administración conventual interna a través de recibos de lo que se compraba para el sustento del monasterio. Ellas junto con la priora tenían acceso al arca de las tres llaves que contenían los manuscritos y protocolo de las propiedades, además del dinero.

Otro aspecto importante y que no podemos dejar de lado, es la aportación de los conventos de monjas en la educación de las niñas novohispanas, la cual fue muy similar en toda la Nueva España. Josefina Muriel nos dice que las niñas eran llevadas por sus padres para que, conviviendo con las monjas, recibiesen una educación cristiana ejemplificada en la vida diaria de las religiosas, y una instrucción de acuerdo con los intereses de la sociedad. Aunque la educación no se pagaba, los padres debían cubrir el costo de la alimentación de las niñas, sirvientas, vestuario y material escolar.

Se les admitía generalmente entre los seis y doce años, pero en ocasiones algunas fueron recibidas a los cuatro; tal como lo refleja la imagen I.3, a pesar de no ser correspondiente a la época de estudio. No había planes de estudio y las monjas enseñaban lo que sabían, que no era poco, tenían conocimientos en el arte musical, instrumental y coral; maestría en las artes manuales, tales como bordados, costuras, flores de mano, encajaría, tejidos, entre otros. También en el arte de la cocina ellas fueron grandes creadoras, al grado de que cada convento tenía su especialidad. En fin, todo esto lo aprendieron las niñas que con ellas se educaron, las que saliendo de los conventos ya jóvenes, formarían sus propios hogares llevando consigo todo el arte monjil. Es decir que, la función educativa de los monasterios se concibió como continuidad del apostolado mendicante en América y se basó en la transmisión de valores morales y religiosos que generaban modelos de conducta socialmente aceptados.¹³

13. LORETO, LÓPEZ, Rosalva, "Leer, contar, cantar y escribir. Un acercamiento a las prácticas de la lectura conventual. Puebla de los Ángeles, México, Siglos XVII y XVIII" en *Estudios de Historia Novohispana*, Volumen 23, UNAM, México, 2000, p.68.

IMAGEN I.3 “Biografía del Padre Cristóbal “



Fuente:<https://www.google.com.mx/search?q=habitos+de+monjas&source> (03/10/14)

I.6 LA FUNDACIÓN DEL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA EN VALLADOLID

El convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid de Michoacán fue el quinto en fundarse en la Nueva España; fue el primer convento para monjas devotas que hubo en todo el obispado de Michoacán y que funcionó con toda normalidad desde el siglo XVI. Era exclusivo para el recogimiento de doncellas y tenía como fin la educación y formación de la mujer. Anterior a su fundación solamente se sabe por una tradición oral que el primer obispo Vasco de Quiroga fundó un “Colegio de Vírgenes” en Pátzcuaro, del cual no se conocen mayores datos y que probablemente dejó de funcionar antes de la muerte de su fundador.¹⁴

14. LEÓN ALANÍS, Ricardo, “Pues son vírgenes...”, *Óp. cit.*, p. 65.

Una vez conocidos estos antecedentes de instituciones michoacanas podemos entrar por completo al tema de la fundación del convento. La primera fundación por parte de las dominicas en la Nueva España tuvo lugar en 1556 con el beaterio de Santa Catalina de Siena de Puebla, el cual hasta 1569 se transforma en Convento del que años más tarde saldrán las monjas fundadoras a conformar el convento de Santa Catalina de Siena a la ciudad de Valladolid en 1590, y a su vez de este último, saldrán las fundadoras del convento de Nuestra Señora de la Salud en la ciudad de Pátzcuaro en 1747.¹⁵ Este último, fue la primera y única rama del convento vallisoletano.

En realidad, son varios los factores que llevaron a la fundación de un convento en Valladolid: está el interés de la Iglesia, del gobierno civil, el de algún promotor, de alguna orden religiosa (o por petición de la sociedad) pues se requerían de importantes recursos económicos. Los promotores fueron personajes destacados de la grey católica que se caracterizaban por un carisma y caridad especial hacia las instituciones religiosas. Ser promotor y patrón de una fábrica material, no era cualquier cosa, significaba la perpetuidad de su memoria y el ganar indulgencias a la hora de su muerte.¹⁶

El cuarto obispo Fray Alonso Guerra (1590-1594), perteneciente a la orden de predicadores de Santo Domingo, fue el promotor y gestor del convento de monjas dominicas que se estableció en la ciudad de Valladolid. Aunque tradicionalmente se dice que fue en el año de 1590 cuando se fundó el convento de Santa Catalina de Siena en Valladolid, Ricardo León Alanís, autor de la obra *Los orígenes del clero y la Iglesia en Michoacán, 1525- 1640*, aclara que la fundación de este monasterio se formalizó hasta 1595, cuando el obispo Guerra ya había fallecido. Nos dice que en realidad fue entre 1590 y 1593, que el obispo Guerra hizo las gestiones necesarias para la fundación del convento, recurriendo a la caridad de los fieles vecinos de la ciudad de Valladolid y otros lugares del obispado, quienes ofrecieron diversas limosnas en dinero y en especie para la construcción del monasterio.

15. TORRES VEGA, José Martín, *Óp. cit.*, p. 34.

16. *Ibíd.*m., p. 46.

El obispo Guerra aportó la cantidad de 20 mil pesos para la fabricación del conjunto, además de solicitar a su homólogo de la diócesis de Puebla, Diego Romano, cuatro monjas del convento de aquella ciudad para que vinieran a hacer la fundación vallisoletana. Lamentablemente el obispo Guerra falleció a finales de 1594, sin terminarse todavía la construcción del convento, y es hasta 1595 cuando arriban a la ciudad de Valladolid traídas por el deán de la Catedral don Melchor Gómez de Soria, provenientes del convento de Puebla, las monjas sor Isabel de los Ángeles, sor María de la Cruz, sor Magdalena de San Juan, la novicia Amadora de Jesús y la madre sor Catalina de Sena, quien residía en la Provincia de Michoacán. También llegaron las sobrinas del obispo Fray Alonso Guerra, Catalina de Magdalena y Gerónima de San Miguel, quienes habían iniciado antes su noviciado en el convento de monjas dominicas de Guadalajara. Así con este grupo de siete religiosas el 22 de marzo de 1595, se hizo la solemne fundación del monasterio de monjas de Santa Catalina de Siena de Valladolid.¹⁷

El lugar donde se fundó el conjunto de las religiosas estaba ubicado al norte del centro de la ciudad colindando con el Colegio de San Nicolás, y con el Colegio de la Compañía de Jesús¹⁸. Se trataba de unas casas en plena construcción y terrenos, que en su conjunto abarcaban una cuadra. Esta donación fue hecha por el presbítero Melchor Hernández Duarte, rector del Colegio de San Nicolás, el 28 de septiembre de 1590. Dato curioso sobre este convento, es que nunca cesó su construcción ya que con el paso del tiempo continuaban con la adaptación de nuevos espacios, así que difícilmente podemos llamar al conjunto un “hecho arquitectónico” ya que más bien se trata de una serie de “sucesos”, es decir, que el conjunto no se hizo sino que más bien iba ocurriendo.¹⁹

Otro aspecto importante que no podemos dejar de lado y que mencionamos con anterioridad es la caridad por parte de la gente durante los trabajos de construcción, que no solo consistía en dinero, también podía hacerse en animales y cereales: el 1º de noviembre de 1590 Juan Villaseñor Cervantes donó 50 becerros machos y hembras y a partir de dicho año regalaría 20 becerros. En la misma fecha, Juan de Alcalá se comprometió a donar 10 becerras.

17. LEÓN ALANÍS, Ricardo, *Los orígenes del clero y la Iglesia en Michoacán, 1525-1640*, Morelia, Michoacán, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1997, p.201.

18. *Ibidem.*, p. 51.

19. TORRES VEGA, José Martín, *Óp. Cit.*, p.52.

También de la población de Huaniqueo se tiene noticia de algunas donaciones: en 1591, Juan Lucas Morsillo, contribuyó con 20 arrobas de lana que a partir de ese año serían regaladas de por vida. El 1º de noviembre de 1590, Gabriel de Tapia obsequió doce fanegas de maíz y Francisco Barajas donó 4 potros machos de año para arriba. En la misma fecha, Pedro Gutiérrez asignó 6 pesos de oro común.

En la población de Puruándiro se registran las donaciones siguientes: Bartolomé Rodríguez regaló 20 pesos de oro común el 1º de noviembre de 1590. Diego de Oseguera dio limosna de 20 pesos de oro común y se comprometió a donar 10 pesos vitaliciamente. El 2 de noviembre del mismo año, Andrés de Chávez se obligó a donar 2 potros de año para arriba. En la misma fecha, Baltazar de Tovar cedió 2 potros de año para arriba. Asimismo, Antonio de Samaniego se obligó a la entrega de 30 becerras de año para arriba o de 15 vacas de entrego de 4 años. Por su parte, Diego de Orozco, también en 1590, se obligó al pago de 20 pesos de oro, donando 10 pesos vitaliciamente. En el cortijo de Tzipimeo, Juan Martín se comprometió a la entrega de 8 potros. Cristóbal Infante, en 1590, obsequió 2 novillos de tres años. Fernando de Agüero cedería 10 pesos de oro común. Mateo Navarro, vecino de Zamora, se obligaba a la entrega de 2 novillos de tres años para arriba. Juan de Ecija se comprometió a donar 2 potros de por vida. Asimismo, Juan Barajas obsequiaría de por vida 8 novillos. Y finalmente Juan Pérez de Piña entregó una limosna de 10 pesos de oro común.²⁰

Queda claro que si los inicios de este convento fueron muy sencillos, esto cambió con el paso del tiempo, gracias a las donaciones de sus benefactores, al apoyo del cabildo catedral y al constante aumento de religiosas, que traía como consecuencia el ingreso de un dinero extra, debido al pago de la dote y también gracias al arrendamiento de inmuebles propiedad del convento o al préstamo de dinero, ambas actividades características del siglo XVIII y XIX.

20. SÁNCHEZ MALDONADO, María Isabel, *El sistema de empréstitos de la Catedral de Valladolid de Michoacán, 1667-1804. La ciudad episcopal y su área de influencia*, México, Zamora, Michoacán, Colegio de Michoacán, 2004, pp. 39-40.

IMAGEN I.4 "Plaza de las Rosas en 1876, Mariano de Jesús Torres"



Fuente: <http://morelianas.com/blog/plaza-de-las-rosas-en-1876/> (05/10/13)

I.7 ORGANIZACIÓN INTERNA DEL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA DE VALLADOLID

Una vez hecha la fundación oficial del convento el 22 de marzo de 1595, se nombra como primer vicario al señor deán Melchor Gómez de Soria y seis días después, el 28 de marzo toma el hábito la primera religiosa en Valladolid, doña Francisca (Mendoza) de Santiago. Para el 9 de abril de ese mismo año se realizó una solemne sesión de Cabildo, la cual tuvo lugar en el monasterio de Santa Catalina, donde rindieron voto de obediencia al Deán y Cabildo sede vacante y al obispo de su diócesis, bajo cuyo fuero y jurisdicción quedaron.²¹

21 LEÓN ALANÍS, Ricardo, *Los orígenes del clero...*, Óp. cit., pp. 201-202.

La primera madre que profesó en dicho convento, el 16 de abril de 1595, fue la sobrina de sor Isabel de los Ángeles, doña Amadora de Jesús, quien ya había cumplido un año de su noviciado en Puebla. Dos meses después hicieron lo mismo las sobrinas del obispo Guerra, Catalina de la Magdalena y Gerónima de San Miguel, quienes habían pasado la mayor parte de su noviciado en Guadalajara.²²

Asimismo se les dio posesión del monasterio, la iglesia y demás bienes. Finalmente, trataron todo lo referente a las Constituciones, clausura y dote. Las monjas del convento de Santa Catalina de Siena se comprometieron a guardar los cuatro votos de la vida religiosa: pobreza personal, no común, porque no eran de una orden mendicante; castidad, obediencia y clausura.²³ De igual manera, se eligieron los principales cargos: sor Catalina de Sena, priora; Sor Isabel de los Ángeles, subpriora; sor María de la Cruz, maestra de noviciado; sor Magdalena de San Juan, tornera; y Francisco Madaleno fue nombrado mayordomo del convento por el Cabildo sede vacante.²⁴ Cuando todos se retiraron, las monjas cerraron la puerta en señal de clausura permanente, porque no saldrían ni aun después de la muerte, pues el monasterio contaba con cementerio intramuros.

De acuerdo a las actas de fundación del convento dadas en 1595 y analizadas por Ricardo León Alanís, en un inicio las doncellas que entrasen al monasterio para ser monjas profesas, habrían de pagar como dote 1500 pesos de oro común que pasaba en forma directa a las arcas del monasterio. Asimismo, las que entraban al año de noviciado deberían dar 100 pesos de oro común para su comida y mantenimiento; en caso de no profesar como monjas de velo negro, estos 100 pesos se quedarían para el bien del convento cuando la novicia saliera de él. Sin embargo, un año después, en 1596 por recomendación de su mayordomo Francisco Madaleno, el Cabildo Eclesiástico determinó insuficiente la dote y estableció que las monjas profesas dieran una dote de 2000 pesos, y las de noviciado continuarían dando 100 pesos de oro común más 12 fanegas de trigo cada una.

22. LEÓN ALANÍS, Ricardo. "Pues son vírgenes...", Óp. cit., p. 68.

23. MURIEL, Josefina, *Conventos de Monjas...* Óp. cit., p. 343.

24. LEÓN ALANÍS, Ricardo, *Los orígenes del clero...*, Óp. cit., p. 202

Una de las razones de las religiosas dominicas de ser tan apegadas a lo material, era su deber para ser independientes económicamente tanto del sistema político, como del religioso, pues para ellas quedaba clara su responsabilidad de sostenimiento de la comunidad intramuros. Ciertamente en una primera etapa las religiosas necesitaron del apoyo económico tanto de la iglesia como de la sociedad, pero a medida que fueron administrando de manera óptima su dinero amasaron una fortuna considerable.²⁵

Aunque el convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid estuvo designado a la educación y formación religiosa de las jóvenes provenientes de la elite criolla e hispana, en contadas excepciones se permitió la entrada de mujeres pertenecientes a otros grupos étnicos, o bien de algunas jóvenes descendientes de familias españolas y criollas de escasos recursos. A pesar de estas pequeñas excepciones, el convento se mantuvo siempre firme en su misión: preparar ideológica y socialmente a la mujer, ya fuera encaminándolas en la vida religiosa o cuando menos entrenándolas en las labores mujeriles, siempre con el mismo fin, preservar los valores religiosos y éticos de la época colonial.

I.8 LA VIDA CONVENTUAL INTRAMUROS

No sólo la oración, la música sacra y el canto litúrgico formaban parte de la vida cotidiana de las monjas dominicas. También realizaban otras actividades ya fuera como parte de su profesión o como medio de auxilio y colaboración en su entorno dentro y fuera del monasterio.

Para hacer referencia a su colaboración al interior del claustro, resulta importante mencionar que desde sus inicios, el convento contó con un “Niñado” o pensionado para educar a jóvenes de calificada nobleza y que deseaban ser religiosas. Dicha educación estaba basada en la enseñanza del catecismo y la oración, la lectura, escritura y aritmética, así como las labores propias de la mujer: el bordado y la costura. En cambio si hablamos de la ayuda externa, nos referimos a los numerosos favores que hacían a través del torno, ya fuera dando limosna o algún alimento a los desamparados o simplemente atendiendo a aquellos que les suplicaban hacer

25. TORRES VEGA, José Martín, *Óp. cit.*, p. 45.

oración. Y no podemos olvidar las otras labores cotidianas que realizaban, como eran los trabajos manuales y la cocina.²⁶

Aquí es donde toma importancia el tema principal de nuestra investigación: la cocina. Pero surge una interrogante ¿Por qué interesarnos en ella siendo estas mujeres dueñas de tan variadas habilidades? Quizás porque además de ser una opción para la colecta de dinero y fuente de enseñanza, esta era su manera de acercarse a Dios, de estar en armonía con él, pero desde un rubro diferente.

Entre los trabajos de cocina las religiosas solían hacer arreglos, colaciones y chocolates para su venta o para ofrecerlos a los predicadores y confesores que acudían al convento. Asimismo, para las fiestas y convites que celebraban en el monasterio con motivo de la profesión de una monja, elecciones de oficios, visitas de los obispos, o aniversarios religiosos de Pascuas, Santo Domingo y Santa Catalina; las monjas preparaban aguas frescas, dulces y empanadas que ofrecían a los presentes. Había fiestas exclusivas para las monjas del convento, algunos clérigos y sus allegados y otras de carácter público como las fiestas patronales, a donde solían acudir un gran número de gente de la ciudad para festejar el acontecimiento de manera popular con chirimías y cohetes.²⁷ Prueba de tal dedicación son los siguientes vales pertenecientes al convento:

*Joan Carranco de los Reyes mayordomo de nuestro convento. Vale por quince pesos para la fiesta de nuestro Santo Tomas de Aquino. Fecho en 26 de febrero de 1670. Úrsula de la Vírgenes priora en 26 de febrero de 1670 años- 15 pesos de la fiesta de Santo Tomas.*²⁸

*Vale por quince pesos que recibí del señor Joan Carranco de los Reyes para la fiesta de nuestro padre Santo Domingo. Fecho a 5 de julio año 1670. Gerónima de San Antonia priora; María de San Andrés granjera. En 5 de julio de 1670 años- 15 pesos- para la fiesta del padre Santo Domingo- granjera- la priora.*²⁹

Con lo anterior surge una nueva interrogante, ¿De dónde surge la idea de festejar un acontecimiento de carácter público o privado con tan ingeniosos platillos, postres y golosinas

26. LEÓN ALANÍS, Ricardo, "Pues son vírgenes y siguen al cordero a donde quiera que fuera. El monasterio de monjas dominicas de Santa Catalina de Siena de Valladolid Michoacán durante la época colonial", *Óp. cit.*, pp. 81-85.

27. *Ibíd.*, pp. 82-83

28. AHCM, 10.0.01.01.15/1670 Ca., Exp. 302.

29. AHCM, 10.0.01.01.15/1670 Ca., Exp. 309.

teniendo opciones más recatadas? Es casi un hecho que dicha costumbre tiene su antecedente en los comedores y cocinas de la corte; en las mesas de los virreyes.

Un claro ejemplo lo encontramos en el banquete que se realizó en las casas reales de Chapultepec para recibir al virrey Juan de Leyva de la Cerda, Conde de Baños, Marqués de Leyva y de Labrada (1660-1664):

“La mesa luce esplendida, vestida con los mejores manteles deshilados y con la vajilla talaverana (...) el banquete consta de cuarenta y ocho platillos. Se dividen equilibradamente como doce antes o principios, 24 raciones de aves, caza, carnes y pescados ya sea asados, guisados o cocidos y 12 postres, más el manjar blanco de rigor o algunas veces sopas. Para las mesas se compran manteles, cubiertos y los vasos; las copas y la baxilla”.³⁰

Es notable la enorme cantidad de comida presente en éste y otros actos similares. Probablemente de ahí surge la necesidad en las monjas por seleccionar para sus invitados internos y externos comida de calidad, sabor y buena presentación:

“Al pueblo se le regala la colación ofrecida por los mejores dulceros de la Ciudad, entre ellos Gerónimo Enríquez y las monjas de los Conventos de la Encarnación, Santa Clara, San Bernardo, Regina y San Lorenzo (...) los dulces finos hechos por las santas madres de San Jerónimo o Santa Catalina, son los mejores del reino y se destinan a las mesas del virrey. El Cabildo de la Ciudad hace el convite, asiste el Virrey, el Arzobispo, el Inquisidor, los regidores, los oidores y los miembros de la Audiencia”.³¹

I.9 CEREMONIA DE INGRESO

En general, la vida de las religiosas del convento de Santa Catalina de Siena giraba en torno a tres momentos: la toma del hábito, profesión y muerte. Para ingresar a un convento necesitaban estar bautizadas, responder a varias preguntas, probar su pureza de sangre y legitimidad de su nacimiento. Debían pagar la dote, la cual era de dos mil pesos durante los siglos XVI y XVII pero aumentó a tres mil en el siglo XVIII, para luego cumplir con el año de noviciado. Ahí aprendían las características de la regla que regía a la orden y tenían un acercamiento a la vida cotidiana del monasterio.

30. CURIEL MONTEAGUDO, José Luis, *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, México, Editorial Porrúa, 2004, p. 83.

31. Ídem., p. 43

Después del año de preparación si decidían tomar definitivamente el hábito religioso, entonces se daba paso a la ceremonia de profesión. Para explicar este proceso de manera clara y sencilla tomaremos la descripción que Ricardo León Alanís nos ofrece en su artículo mencionado previamente. Antes de llevar a cabo dicha ceremonia, las monjas se comprometían a cumplir con las constituciones y hacer valer los votos de pobreza, castidad, obediencia y clausura. Cabe resaltar que para la toma definitiva del hábito las monjas deberían pasar un examen de sus habilidades y obtener la aprobación de las demás religiosas del convento, del vicario, del obispo e incluso de algún otro clérigo auxiliar. Cuando llegaba el momento de recitar la fórmula de profesión, tenían que declarar hacerlo bajo su propia voluntad, quedando asentada la partida en el libro correspondiente. Para esa ocasión tan importante, engalanaban sus ropajes con escapularios, rosarios, tocados de flores, entre otros adornos hechos por ellas mismas.

Además de servir a Dios las religiosas profesaban con alguna particularidad, es decir decidían si eran monjas de coro y velo, de velo negro, de coro, laicas o simplemente para servir a Dios en lo que fuere necesario. Las religiosas que optaban por ser monjas de coro era porque tenían aptitudes y conocimientos musicales, o en el más remoto de los casos tenían la habilidad de ser cantoras. Las laicas por su parte tenían algunas mitigaciones y no seguían con todo rigor las constituciones de la manera que lo hacían las monjas de velo negro.³²

I.10 LA REGLA Y CONSTITUCIONES QUE REGÍAN LA VIDA Y LOS ESPACIOS DE LAS DOMINICAS DE SANTA CATALINA DE SIENA

La regla era un instrumento que permitía a la comunidad de mujeres tener una norma o documento que rigiera y ordenara tanto su tiempo como las actividades a realizar en el grupo. Era un legado espiritual del santo que la escribía y dejaba para que la comunidad las pusiera en práctica. La regla les permitía desarrollar de manera armoniosa y ordenada los momentos de oración y las horas de trabajo. En dichas horas realizaban labores manuales y trabajos en

32. TORRES VEGA, José Martín, *Óp. cit.*, pp. 35-36.

IMAGEN I.5 “Retrato de Sor María Engracia Josefa del Santísimo Rosario”



Fuente: Foto tomada de MONTERO ALARCÓN, Alma, *Monjas Coronadas*, México, Círculo de Arte, 1999, 63 pp.

comunidad, como era la cestería y preparación de algunos productos artesanales y alimenticios. Otra de las actividades que la regla normaba era la liturgia, dividida en diversos apartados.

La siguiente tabla tomada del libro de José Martín Torres Vega “*Los conventos de monjas en Valladolid de Michoacán. Arquitectura y urbanismo en el siglo XVIII*” nos muestra la división litúrgica resumiendo la vida de las religiosas en un convento de monjas de la Nueva España. Recordemos que este horario y las actividades expuestas en él no son fijos, dependían de la regla, constituciones y la orden religiosa a la que pertenecía el convento.

Tabla I.1 Resumen de un día en un convento de monjas en la Nueva España

HORAS	ACTIVIDADES
6:00	Prima.
a.m.	
	Misa conventual.
	Desayuno.
9:00	Tercia.
	Ocupación común en la sala de
12:00	Sexta.
	Comida y siesta.
15:00	Nona.
18:00	Vísperas y completas.
	Cena
	Maitines y laudes.
	Descanso.

Fuente: De la Maza, *Arquitectura de los coros de monjas en Puebla*, México, Gobierno del Estado de Puebla-UNAM-Instituto de Investigaciones Estéticas, 1990, pp. 13-14, citado por Torres, *Óp. cit.*, p.31.

Como podemos observar las actividades de las monjas incluyendo las del convento dominico vallisoletano, eran repartidas en función a las oraciones en comunidad; para las cuales se reunían frente al altar varias veces durante el día para rezar las llamadas horas canónicas, siendo el horario de estas generalmente igual para la mayoría de los conventos:

Las llamadas horas canónicas se refieren al ritmo de los rezos realizados por las religiosas dentro de un monasterio o convento. Estas eran divididas de la siguiente manera: Maitines: realizados a medianoche; Laudes: a las tres de la mañana; Prima: primera hora después de salir el sol, aproximadamente a las seis de la mañana; Tercia: tercera hora después de salir el sol, a las nueve de la mañana; Sexta: a las 12 del día; Nona: a las quince horas; Vísperas: a las dieciocho horas y las llamadas Completas: a las veintiún horas. Los cambios en el horario de la ejecución de los rezos se veían influenciados muchas veces por las

*características de las estaciones del año, ejemplo de ellos es la realización de los Maitines entre las tres y cuatro de la mañana en invierno y en verano se adelantara una hora dicho horario.*³³

Es importante mencionar que el horario establecido llegaba a cambiar únicamente con motivo de alguna celebración o día de función de algún santo, de no ser así se realizaban las mismas actividades a la hora marcada todos los días.

I.10.1 La Regla de San Agustín

La siguiente referencia nos da una idea muy clara de las reglamentaciones que regían la vida y los espacios conventuales de las monjas dominicas la cual encontramos en la tesis de Cristina Fonseca, quien sugiere que “la Regla y Constituciones de las dominicas, estaba dividida en tres partes fundamentales : la primera, que vendría siendo lo relativo a la observancia de la Regla de San Agustín, bajo la cual las dominicas profesaban; posteriormente, se presentaban las Ordenanzas y Constituciones generales de la orden, y por último venían desglosadas en XXIII capítulos las Ordenanzas y Constituciones particulares”.³⁴

Como se menciona en la cita anterior la regla que regía al convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid de Morelia era la Regla de San Agustín. Esto gracias al legado que dejó la figura de San Agustín, de quien muchos institutos religiosos han encontrado inspiración a lo largo de los siglos. A él le debemos la más antigua regla monástica de Occidente: *Regula ad servos Dei* conocida como *Praeceptum*, la cual buscaba que los monjes vivieran en unidad, mente y corazón tal como lo hizo la primera comunidad cristiana.

En pocas palabras, la regla de San Agustín ha influido notable y prácticamente en la totalidad de las reglas posteriores. Tal es el caso de la Orden de Predicadores, donde Santo Domingo y los frailes escogieron la Regla de San de Agustín (1206) para después complementarla con nuevos estatutos, que se convirtieron en la primera parte de las Constituciones vigentes en la orden.

33. GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, pp. 90-91.

34. FONSECA RAMIREZ, Cristina del Carmen, *Óp. cit.*, p. 118.

De esta manera, durante los siglos XII y XIII la Regla de San Agustín será una de las más generalizadas de Occidente. Domingo y los primeros frailes no sólo adoptaron una regla, sino todo lo que encontraron en ella de austero, hermoso, prudente y que se adaptaba a sus fines. Cabe resaltar, que las austeridades mismas y la oración, tan recomendadas no estaban precisadas, más bien quedaban a la libre decisión de sus electores, sin que esta se viera disminuida en sustancia.³⁵

Resulta importante mencionar que al momento de elegir la Regla de San Agustín, Domingo ya la conocía perfectamente, pues había vivido muchos años bajo su orientación religiosa, y por lo tanto conocía su eficacia y posibilidad de aplicación en la vida del predicador.

En resumen, la regla contenía los elementos necesarios para orientar las actividades y convivencia cotidianas de estas monjas, lo que les permitía alcanzar con mayor facilidad sus objetivos personales y comunitarios. Se encontraba dividida en doce capítulos donde se establecían las acciones que habían de realizar las religiosas, entre las que se encontraban el ejercicio de la vida común, la humildad, la obediencia, la total entrega de sus actividades diarias y la veneración de Jesucristo, todas ellas habrían de desarrollarse en un entorno de tranquila y uniforme convivencia entre sus integrantes.³⁶

A continuación se enumera el contenido de la Regla de San Agustín y más adelante en los capítulos III y IV de este trabajo, retomaremos aquellos que están directamente relacionados con la cocina y sus espacios.³⁷

35. "Estudios sobre espiritualidad dominicana. Unanimidad y comunión. Participación en las estructuras de gobierno en la Orden de Predicadores", [en línea]. [28 de Febrero de 2014]. Disponible en la Web: <http://www.dominicos.org/espiritualidad/dominicana/estudios/unanimidad-comunion-gobierno-dominicos> pp. 11,15,16,19

36. GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, p. 47.

37. Es importante mencionar que esta y toda la información donde se haga referencia a la Regla, Ordenanzas y Constituciones del Convento de Santa Catalina de Siena, fue tomada de la tesis de Maestría en Arquitectura de Dora María Guízar Vargas.

Tabla I.2 Capítulos que componen la Regla de San Agustín

Capítulo I	De la unión de los corazones y de la comunidad de bienes.
Capítulo II	De la humildad.
Capítulo III	De la oración y el oficio divino.
Capítulo IV	Del ayuno y la comida.
Capítulo V	De la indulgencia con las enfermas.
Capítulo VI	Del hábito y compostura exterior de las religiosas.
Capítulo VII	De la corrección fraterna.
Capítulo VIII	Del vicio de la propiedad.
Capítulo IX	Del lavado de la ropa, de los baños y otras necesidades de las religiosas.
Capítulo X	Del perdón que se debe pedir y concede en las ofensas.
Capítulo XI	De la obediencia que se practicará con la prelada.
Capítulo XII	De la observada y frecuente lectura de esta regla.

Fuente: GUÍZAR, *Óp. cit.*, p. 48-59.

I.10.2 Ordenanzas y Constituciones generales de la orden.

Las llamadas Constituciones también presentes en la vida conventual de estas monjas dominicas, contenían varias disposiciones divididas en capítulos que hacían referencia a las actividades que desde el amanecer hasta el anochecer tenían que llevar a cabo y de la manera más puntual estas mujeres. Eran un total de XXXII capítulos, pero en este caso haremos una mención del contenido de aquellos relacionados con la alimentación.

Tabla I.3. Ordenanzas y Constituciones de las Monjas Dominicas

Cap. I	Del oficio de la Iglesia.
Cap. II	De las inclinaciones.
Cap. III	De los sufragios de los difuntos.
Cap. IV	De los ayunos
Cap. V	Del alimento
Cap. VI	De la colación
Cap. VII	De las enfermas
Cap. VIII	De las sangrías
Cap. IX	De las camas
Cap. X	Del vestido
Cap. XI	De la comunidad de bienes
Cap. XII	De la comunión y del lavado y tonsura de la cabeza
Capítulo XIII	Del silencio
Capítulo XIV	De las que han de recibir el hábito
Capítulo XV	De las novicias y su instrucción
Capítulo XVI	Del modo de hacer la profesión
Capítulo XVII	De la culpa leve
Capítulo XVIII	De la culpa media
Capitulo XIX	De la culpa grave
Capítulo XX	De la culpa más grave
Capítulo XXI	De la culpa gravísima
Capítulo XXII	De las apóstatas
Capítulo XXIII	De la elección de la Priora
Capítulo XXIV	Del modo de elegir a la Priora
Capítulo XXV	De la institución de Supriora
Capítulo XXVI	De las celadoras
Capítulo XXVII	De las procuradora
Capítulo XXVIII	De la labor
Capítulo XXIX	De los edificios
Capítulo XXX	De la entrada y salida de los monasterios
Capítulo XXXI	Del capítulo cotidiano
Capítulo XXXII	De la aceptación de Monasterios

Fuente: GUÍZAR, *Óp. cit.*, p. 59-62.

En resumen, las reglas y normas establecidas hacían posible la vida en comunidad. Las monjas dominicas tenían reglas específicas diferentes a las de otros conventos, sin embargo, existían principios en común para todas las órdenes a partir de los cuales se derivaban todas las normas de conducta particular. A pesar de esto, la rigidez de los lineamientos que normaron la vida cotidiana y los espacios conventuales en la práctica no se hicieron al pie de la letra, la mayor parte del tiempo fueron las necesidades particulares de sus integrantes, los intereses de la orden y la posibilidad económica, los factores determinantes. Finalmente, dichas diferencias entre la regla, así como el modo y la ideología de las órdenes femeninas en Nueva España se vieron reflejadas en la arquitectura conventual:

Las monjas no eran las redactoras de sus propias constituciones (...) Se redactaban las constituciones dependiendo de la orden a la que perteneciesen, tomando en cuenta las características de la misma y combinándolas con principios universales de resguardo monacal.³⁸

Todas estas diferencias de las que hemos venido hablando durante este capítulo las comprobaremos en los siguientes apartados, recordando que siempre nos inclinaremos por aquellos espacios y personajes relacionados con la alimentación, ya que resulta imposible centrar el tema de la cocina conventual en un sólo aspecto porque son varias las razones que motivaron a estas mujeres a preparar, consumir, vender u obsequiar sus preparaciones. Afortunadamente tendremos la oportunidad de conocer un poco de la vida conventual intramuros a través de su alimentación a lo largo de este trabajo de investigación.

38. FONSECA RAMIREZ, Cristina del Carmen, *Óp. cit.*, p. 115.

FOTO II.1 “Vajilla perteneciente al Ex Convento de Santa Mónica en Puebla”



CAPITULO II

LA ALIMENTACIÓN EN EL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA

Foto tomada del Museo de Arte Religioso Ex Convento de Santa Mónica (04/09/13)

En los variados modelos de vida monástica, femenina y masculina, los espacios conventuales se dedicaron a actividades encaminadas a la santificación cotidiana. De esa manera, las zonas coquinarias participaron de un sistema espiritual donde el alimento servía, más que para alimentar, “para pagar el indispensable tributo y pensión de nuestra débil carne”, según decían las monjas.¹

Rosalba Loreto López y Ana Benítez Muro

II.1 LA COMIDA EN EL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA

A pesar de que los conventos de la Nueva España tuvieron como herencia directa las reglas, constituciones y formas de pensamiento de España, estos terminaron por acoplarse a las necesidades locales, a los ingredientes disponibles y a la idiosincrasia americana.² Existió una clara diferencia en la forma de alimentarse en los conventos de acuerdo a la orden a la que pertenecían. El convento de nuestro interés, el de Santa Catalina de Siena, formó parte de

1. Véase: LORETO LÓPEZ, Rosalba y BENITEZ MURO, Ana, Cocina virreinal novohispana. Tomo II. Un bocado para los ángeles. La cocina en los conventos, México, Editorial Clío, 2000, p.7

2. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Óp. cit.*, p. 99.

aquellos que albergaban a las jóvenes españolas y criollas que enfatizaban, como penitencia, la comida desabrida e invariable, buscando dar contraste a una vida llena de privilegios y una amplia variedad de sabores a los que estaban acostumbradas estas jóvenes como parte de su vida diaria.³ Sin embargo, no podemos dejar de lado la “vida particular” que caracterizó a este convento:

*“ La llamada vida particular, a diferencia de la vida en común que llevaron algunos monasterios hasta finales del siglo XVIII, permitía a cada monja aislarse en su celda o departamento con sus criadas, que llegaban a ser cinco o seis para cada una. Allí la comida se compraba, cocinaba y servía por separado, abriendo la posibilidad de modificar la dieta rutinaria. ”*⁴

Las celdas particulares que solían habitar las monjas en general, eran de dos tipos: casas agregadas y las construidas ex profeso. Las primeras eran inmuebles contiguos a los conventos que sus dueñas al ingresar anexaban cerrando puertas y ventanas a la calle y abriendo comunicaciones con los edificios monásticos. En las segundas, las religiosas construían casitas a manera de celdas, dentro de los enormes patios y jardinerías de sus monasterios, logrando convertir esos espacios en laberintos de callejones.⁵

En ambos casos, las monjas usaban sus celdas para dormir, recibir a sus educandas u otras compañeras religiosas, estudiar y por supuesto para comer los platillos que las sirvientas ayudaban a preparar. Para eso su cocina se hallaba bien acondicionada, algunas con su fogón y su chimenea e incluso una azotehuela donde estaría el corral para las gallinas. Otras más lujosas, además del fogón y la chimenea tendrían una despensa con llave.

3. *Ibíd.*, p.100.

4. *Ídem.*

5. ESCALANTE, Pablo, *Óp. cit.*, pp.74-75.

FOTO II.2 “Celda perteneciente al Museo de Arte Religioso Ex Convento de Santa Mónica”



Foto tomada del Museo de Arte Religioso Ex Convento de Santa Mónica (04/09/13)

Pero aunque este convento llevaba vida particular, no quiere decir que en algún momento del día estas monjas no se juntaran. De acuerdo con Octavio Paz ⁶ las religiosas de San Jerónimo que también llevaban vida particular, se reunían obligatoriamente para los actos diarios de la liturgia: la misa y los rezos, y entre sus celdas se veían unas a otras.

Pero no todo era meditación y oración, las monjas tenían tiempo para desempeñar las tareas necesarias para su vida diaria, entre ellas no podía faltar la cocina, es decir que, dentro del horario de las dominicas había un espacio para la oración pero también para la cocina, porque es en las cocinas y los hornos de los conventos que se establecieron en la Nueva España, donde se mezclaron la comida indígena mexicana y la comida española; donde se abrió un espacio para la experimentación y la realización de nuevos platillos.

Es un hecho que se reunían, sino de dónde surgieron esos recetarios, que buscaban, para

6. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Sor Juana en la cocina*, México, Editorial Grijalbo, 2010, p. 30.

agrado de todos en la actualidad, el aventurarse de las monjas por descubrir nuevos sabores y ese “arte de mezclar sabores, olores, texturas, mediante los procesos de alquimia de su cocina, buscando lo que es un derecho fundamental: la felicidad, esa que proporciona el goce del paladar”.⁷ Porque en los recetarios están las inclinaciones de quien decide escribir, conservar y transmitir, sin dejar de lado que para ese entonces se utilizaban como manual para la educación de las jóvenes y las novicias que allí vivían. Testimonio de un saber propagado de boca en boca, el recetario daba cuenta de las especialidades del convento.

IMAGEN II.1 “Monjas preparando el mole”



Fuente:http://2.bp.blogspot.com/_mSNYvoAw2KY/THXCyx1DBYI/AAAAAAAAAD8/SkdRIFwivEI/s1600/Cafetacuba.JPG (07/10/13)

En su momento tuvieron que reunirse; mientras unas rezaban y otras cocinaban, no faltaba una que atenta a todo detalle de aquella alquimia culinaria por parte de sus compañeras, tomara notas de cantidades y modos de combinarlas para ya en la privacidad de su celda

7. MURIEL, Josefina y PÉREZ SAN VICENTE, Guadalupe, “Los hallazgos gastronómicos: bibliografía de cocina en la Nueva España y el México del siglo XIX” en LONG, Janet (coord.) *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996, p. 469.

redactar todo con mayor tranquilidad y detenimiento. Como ejemplo podríamos citar una de las recetas del libro de Mónica Lavín:

Buñuelos de viento

*Se pone a hervir un cazo con agua de anís y manteca, así que hierve se le va despolvoreando la harina, y se está meneando porque no se queme. Así que se hace pelota y despega del cazo, se aparta y deja enfriar. Después, a cada libra de harina, nueve huevos como para freír. En la palma de la mano se van deshaciendo, así que está bien espesa, se le echa tantita manteca derretida y se van echando con una cuchara de plata en la manteca y así que revienta se aviva el fuego para que salgan dorados.*⁸

Incluso, sin necesidad de conseguir dinero para mantenerse como lo hacían otros conventos, las monjas dominicas igual se esmeraron en preparar delicias para ese mundo ajeno a ellas desde el momento en que pisaron el claustro. “Entregaban platos sobre pedido para todo tipo de celebraciones, esto junto con las tentadoras golosinas y exquisitos postres que eran el puente entre el mundanal ruido y la piedad del claustro, además del orgullo de quiénes los preparaban con amor y delicadeza y la felicidad de quiénes los comían con auténtico placer”⁹. Es así como se explican esas ingeniosas creaciones que deleitaron los paladares de propios y ajenos.

II.2 FACTORES QUE INFLUYERON EN LA ALIMENTACIÓN DE LAS MONJAS DOMINICAS VALLISOLETANAS

Fueron varios los factores que influyeron en la alimentación de las monjas dominicas, los cuales podemos clasificar como factores internos y externos para facilitar su comprensión:

II.2.1 Factores externos

Su modo de vida antes de ingresar al claustro es uno de los factores externos que influyeron en su alimentación; hablamos de su pasado, tradiciones y costumbres. Pero el pasado de la mayoría de estas mujeres estuvo sujeto al nivel económico que tenían, que les permitía el acceso a ciertos comestibles. Aspecto que dependía totalmente del grupo social al que pertenecían.

Evidentemente siempre han existido los grupos sociales y como lo hemos venido diciendo,

8. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, p. 140.

9. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Óp. cit.*, p.105

el Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid estaba dedicado en su mayoría a las jóvenes doncellas de familia acomodada y con recursos económicos: mujeres criollas o españolas. Entonces, estamos haciendo referencia a un pasado alimenticio rico en todos los sentidos. Pero debemos tener presente algo, a pesar de la gran diversidad de especias, granos, animales domésticos, frutas y verduras que introdujeron los españoles, la cocina española fue el resultado de varias invasiones. Es decir, está constituida de tradiciones y costumbres alimenticias de un sinfín de culturas. Sin embargo, fue “su voraz apetito de trigo y carne lo que transformó América”.¹⁰

Recordemos que luego de esa mezcla entre la cocina española e indígena presente en la sociedad

novohispana lograron subsistir ciertos gustos muy arraigados en cada una de ellas, que fueron difíciles de abandonar. Gustos que se adquirieron en el hogar, y que las mujeres, en especial las que más tarde ingresaron al claustro, compartieron con el resto de la comunidad. Un ejemplo de ello es el pan y su importancia en la alimentación básica novohispana. Tal y como lo mencionamos con anterioridad, una vez que los españoles lo trajeron al nuevo mundo, se convirtió en un factor económico determinante, ya que no todos tenían acceso a él:

“El pan de trigo ocupaba un lugar tan central en la vida de los europeos que llegó a adquirir importancia

IMAGEN II.2 “La mujer en la sociedad colonial”



Fuente: www.google.com.mx/searchpg=PA9&dq=del+caco+al+chocolate&hl=en&tbn=isch&source=og&q=del%20caco%20colonial (08/10/13)

10. PILCHER, Jeffrey M., ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana, México, Ediciones de la Reina Roja, 2001, p. 56.

*religiosa popular, especialmente para las mujeres (...) el pan de trigo tenia especial importancia para los españoles que emigraron a América”.*¹¹

El pan alimentaba únicamente a una acomodada sociedad criolla, el resto de la población se alimentaba de tortilla, esto debido a la existencia del maíz, cereal básico en América. Quizá esta es una de las razones por la que las mujeres pertenecientes a nuestro convento de estudio lo incluyeron en su alimentación diaria. Prueba de ello son los vales de los meses de enero a julio de 1670 firmados por la priora del convento Gerónima de San Antonio y la panadera María de San Juan solicitando al mayordomo harina, sal, leña e incluso ropa para las indias que trabajan en el amasijo.¹²

En conclusión, la presencia de estos alimentos en la dieta de las monjas dominicas vallisoletanas, son muestra clara de cómo el origen social de una persona y la selección de los alimentos una vez llegada la hora de la comida, tiene repercusiones a lo largo de nuestra vida.

Un segundo factor externo que influyó en la alimentación conventual fue la variedad de sabores en sus platillos. Esto se debe en primer lugar a ese intercambio entre el modo de vida americano y el modo de vida español, que trajo consigo la Conquista. Interesantes cambios, que terminaron por mejorar la calidad de vida de los habitantes, con enormes posibilidades culinarias. Es ahí donde surge la cocina mestiza, de ese intercambio de productos alimenticios entre los conquistadores españoles y los indígenas mexicanos.

De España llegaron: las acelgas, ajonjolí, arroz, ajo, alcachofa, apio, avena, azafrán, canela, cebada, centeno, clavo de olor, cerdo, cabra, coliflor, chícharo, espárrago, espinaca, gallina, garbanzo, haba, jengibre, lentejas, nabo, nuez moscada, oveja, perejil, pimienta, rábano, trigo, vaca, yerbabuena, zanahoria, entre otros. Y en México, donde la dieta consistía principalmente en maíz, frijol y chile, la complementaron con la caza, la pesca y la recolección. Ejemplo de ello tenemos el nopal y sus tunas, la guayaba, huazontle, ciruela, pitaya, chile en sus múltiples variedades, camote, los quelites, chilacayote, las pepitas de calabaza, el zapote negro y blanco, frijol, calabaza, chirimoyas, mameyes, jícamas, papayas, insectos, jumiles, charales, etc.¹³

11. *Ídem*.

12. AHCM, 10.0.01.01.15/ 1670 Ca., Exp. 188-257.

13. GARCÍA RIVAS, Heriberto. *Cocina prehispánica mexicana*, México, Panorama, 2006, pp.8, 9,10.

A pesar de los desacuerdos e inconformidad por ambas partes, conquistadores y conquistados tuvieron que pasar por alto sus gustos y costumbres personales, olvidar exigencias y delicadezas culinarias y se dieron por satisfechos con tomar lo indispensable.¹⁴ Sin embargo, continuaban en la búsqueda de esa comida lo más parecida posible a la que estaban acostumbrados a comer antes de su llegada al nuevo mundo. Lo mismo pasaba con los indígenas quienes de entrada se mostraron sorprendidos y renuentes a los productos y animales traídos por los españoles. Pero al final ambas partes se arriesgaron, pues no tenían otra opción, era adaptarse o morir de hambre.

Entonces, todos estos cambios e innovaciones en la cocina, y a su vez en la alimentación durante la Conquista continuaron hasta la Colonia; el mestizaje del país se abrió paso en todos los ámbitos: cultural, político, religioso, arquitectónico, incluyendo la cocina. “Era allí donde los productos del viejo continente y los de América forzosamente convergían en un afán de recrear algún platillo a semejanza de las tradiciones españolas, o con la inventiva que los sabores, los colores y el legado prehispánico de esa latitud más tropical proveían.”¹⁵

Con lo anterior, concluimos que fue en la cocina donde surgieron las nuevas formas de alimentación, de acuerdo a las tradiciones y costumbres de los diversos grupos culturales presentes en la sociedad novohispana. Combinación de elementos y técnicas indígenas y europeas y probablemente de origen africano, un espacio de convivencia entre los diversos grupos.

Podemos inferir que fue en las cocinas conventuales donde más se hizo presente este mestizaje, porque fue en el fogón de los conventos, donde concurrieron una importante aportación de ideas, costumbres y gustos de cada una de las integrantes del claustro: mujeres españolas, criollas, negras e indias, esto debido a la marcada estratificación presente en algunos conventos, como el de las dominicas, ya que cada monja tenía sus esclavas o criadas, por lo que debió existir tanto en la cocina particular de cada celda, como o en el espacio común, un importante desarrollo del arte gastronómico.

Todos estos cambios e innovaciones culinarias, se hicieron presentes en los hogares de

14. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, Óp. cit., p. 38.

15. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, Óp. cit., p. 16.

las jóvenes que más tarde ingresarían al claustro. Esto no quiere decir que solamente los hogares de familias acomodadas fueran afectadas; también aquellos con menores recursos tuvieron que encontrar la manera de adaptarse.

II.2.2 Factores internos

Es a partir de esta suposición que podemos comenzar a hablar de los factores internos. Aquellos que influyeron en la manera de alimentarse de este convento y es el hecho de que no pertenecía a una orden mendicante, así que sus integrantes podían vivir bajo ciertas comodidades, además de ser independientes económicamente de la sociedad.

Sin embargo, debemos recordar que durante su fundación varios vecinos se comprometieron a donar dinero, animales y cereales, más el dinero recaudado de las dotes y los patrimonios personales y de sus miembros, recordando que ninguna monja podía poseer bienes propios en vida, convirtió al convento de Santa Catalina de Siena en una fuente muy importante de préstamos para la sociedad vallisoletana. Esta cuantiosa cantidad de dinero con la que contaba el convento, le permitía tener acceso a una serie de productos, que no estaban al alcance de todos, y que estas jóvenes conocían, gracias a la influencia de su familia en el gusto por la comida fina.

La base alimentaria de acuerdo a los datos encontrados era: carne de res, carnero, tocino, cordero; aves como: gallinas de castilla y “de la tierra” o guajolotes, pescados como el robalo, el bobo, pescado blanco, mojarras, pescado seco desmenuzado, camarones; semillas como: frijoles, lentejas, habas, garbanzos, arroz, trigo, maíz, harina para pan y pasteles. Además de almendras, nueces, aceituna, chocolate, queso, leche de burra, miel de la tierra, azúcar, alcorzas (figura o pasta de azúcar para cubrir dulces); pasas, frutas y verduras de todas clases. Para cocinar usaban manteca, mantequilla de cabra, aceite y para sazonar: anís, sal, pimienta, canela y azafrán. No faltaban cebollas, los ajos, el vinagre, y “sal de la mar”.¹⁶

Parte de estos ingredientes, necesarios para la vida diaria los obtenían del exterior. Por ejemplo, en el convento de nuestro interés, la panadera con consentimiento de la priora,

16. MURIEL, Josefina, *La sociedad novohispana y sus colegios de niñas. Tomo I Fundaciones del siglo XVI*, México, UNAM, 2004, p. 144.

mandaba comprar el día primero de cada mes todo lo necesario para cocer el pan que se comían las religiosas: ocho pesos de leña, de catorce a quince cargas de harina y una fanega de sal. Gastando un total de aproximadamente 91 pesos, y eso únicamente en la preparación del pan;¹⁷ porque en lo que se refiere al gasto semanal, la priora concede al mayordomo del convento vales por 20 pesos, dos veces a la semana, que hacen un total de 160 pesos al mes.¹⁸

Otro factor que no debemos olvidar, es que también dentro del claustro las monjas contaban con sus propios huertos, lo que les proporcionaba más ventaja, porque hasta nuestros días, con un fruto en buen estado, se obtiene un mejor sabor a la hora de cocinar un platillo o postre. Entonces, para ellas, era relativamente sencillo preparar platillos tan elegantes. El tener huertos dentro del convento, además de alguien que se encargara de su cuidado hasta que el fruto estuviera maduro y listo para comerse, las favorecía.

El trabajo de Rosalba Loreto López titulado “*Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII*” nos permite entender mejor lo que mencionamos en el párrafo anterior: la importancia que ponían las religiosas en sus huertas y los resultados obtenidos de tan esmerado cuidado. La autora nos habla de las auxiliares religiosas llamadas silleras. El nombre de su oficio provenía de la pieza en donde se guardaban las provisiones como trigo, la harina y la cebada del convento, además del vino, vinagre, aceite, miel, garbanzos, habas, las frutas y hortalizas y cosas de la huerta. Ellas se encargaban del aseo y limpieza de esta pieza, además de que fuese buena y segura y que por lo menos tuviera dos llaves, además de que estuviera enjuta y sin humedad y cerrados los agujeros y enrejadas las ventanas, para mantener lejos a los pájaros y roedores.

17. AHCM, 10.0.01.01.15/1670 Ca., Exp. 235-257.

18. AHCM, 09.0.01.61.13/1720 Ca., Exp. 61.

Foto II.3 “Despensa perteneciente al Museo de Arte Religioso Ex Convento de Santa Mónica”



Foto tomada del Museo de Arte Religioso Ex Convento de Santa Mónica (04/09/13)

Las silleras se distribuían el trabajo para el cuidado del trigo, vino y frutas. Las encargadas de las frutas y las hortalizas tenían siempre en cuenta que “estas no se corrompieran, ni pudrieran, avisando a la prelada para que las mandara gastar antes de que se pudrieran”. Al igual que a las procuradoras, refitoleras y enfermeras, se les mandaba que todo lo que sobrara de sus oficios y de lo que dejaban las religiosas lo juntaran para dar a los pobres.

En conclusión, el tener dinero, les facilitaba más la vida, porque no tenían que preocuparse por quedarse sin comer, ya que sus almacenes y despensas siempre estaban llenos. Pero entonces surgen varias dudas: se puede hablar de austeridad, sacrificio, pobreza, renuncia y penitencia en el convento de Santa Catalina de Siena al referirnos a su alimentación; quién cocinaba, ellas o las sirvientas; realmente se comían todo lo que preparaban, y si lo vendían, con qué fin si no había necesidad. Se puede justificar su esmero en cocinar para los funcionarios públicos y visitas que recibían, y esos nombres tan sugerentes y llamativos a los platillos, pero en especial a los postres.

Intentando responder a la primera cuestión, debemos recordar que la vida de las monjas dominicas no era como la del resto de los conventos, a pesar de que tenían que renunciar a sus bienes, y de que jamás saldrían del claustro, podemos tomar estos dos aspectos como renuncia y pobreza, su vida no era en lo absoluto austera, tenían su celda particular acondicionada para una estadía más cómoda; también tenían sirvientas y gozaban de una buena alimentación.

En una de sus obras Josefina Muriel, nos dice que las religiosas dominicas en la ciudad de México llevaban una vida muy austera, pues descontando las capuchinas y carmelitas eran ellas las de la vida más recoleta en la ciudad; siete meses del año ayunaban, pues solo dejaban de hacerlo en la Pascua de Resurrección hasta las temporadas de septiembre, y en este intervalo ayunaban la víspera de las grandes fiestas y otros días, con lo que resultaba que casi no había semana de este tiempo sin ayuno; la alimentación era a base de verduras y cereales, pues la carne no la tomaban jamás y los lacticinios en poca proporción. Las disciplinas eran numerosas, y aun el traje mismo era ya en sí una penitencia.¹⁹

Quizás esta vida tan austera de la que nos habla Josefina Muriel se refiere a las monjas dominicas que habitaron en un principio la ciudad de México; pero no a las de Valladolid. Porque en un periodo de seis meses, de enero a julio de 1670, para ser más específicos, existen vales firmados por la priora de una res en pie que recibe del mayordomo del convento, cada tres a cuatro días, dependiendo del tamaño de la res.²⁰

También encontramos vales del mismo periodo y año, pero en esta ocasión de carneros en pie. Cada dos o tres días la priora recibe de cuatro a seis carneros respectivamente, es decir que, en una entrega recibía 6 y la siguiente solo cuatro.²¹

Con los datos de archivo, es más que obvio que se surtían continuamente de carne, esto, aunado a la exagerada cantidad de recursos con los que contaban, nos permite responder a la primera cuestión. Las monjas dominicas vallisoletanas no eran víctimas de una alimentación austera, tampoco es verdad que tuvieran que renunciar a la carne. Al contrario disfrutaban mezclarla con todos los ingredientes existentes en sus alacenas, los frutos de sus huertos y otras

19. MURIEL, Josefina, *Conventos de Monjas...Óp. cit.*, p. 343.

20. AHCM, 10.0.01.01.15/ 1670 Ca., Exp. 188

21. AHCCM, 10.0.01.01.15/ 1670 Ca., Exp. 258, 271,297.

preparaciones que eran de su agrado para llevar a la mesa un platillo laborioso y muy condimentado. Un ejemplo de esta preparación es el:

Guisado prieto

En iguales partes de agua y vinagre, cocerás la carne, luego muele jitomate, canela, clavo, pimienta y puesto a freír con rebanadas de cebolla y perejil, bastante desahogado, así que está hecho el caldillo, su azafrán, suve y [sic] haciendo como la capirotada a una capa.²²

IMAGEN II.3 “Mesa austera”



Fuente: <https://www.google.com.mx/search?q=monjas+enfermas&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ei=vUFaUt-> (20/09/13)

Pero no debemos juzgarlas por completo, ya que sí respetaban los tiempos litúrgicos destinados por la Iglesia Católica, como es la Cuaresma. Cuarenta días de preparación para la Pascua, en donde reforzaban su fe mediante diversos actos de penitencia y reflexión por lo que practicaban el ayuno y la abstinencia. Así que durante cuarenta días se abstenían de comer carne suspendiendo la entrega de reses y carneros; cuatro días antes de iniciar la Cuaresma la priora agregaba una pequeña nota en el último vale donde solicitaba se dejara de hacer la entrega y

22. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, Óp. cit., p. 99.

especificaba el porqué de tal suspensión. Esto obligaba a que los viernes de todas las semanas y los miércoles de cuaresma por ser la vigilia comieran pescado en vez de carne. Pero, después de los cuarenta días continuaba la entrega de carne.

En las vísperas de las grandes fiestas religiosas como el Jueves Santo, Corpus Christi, la Ascensión del Señor, la Navidad, y las de la Visitación y otras más dedicadas a la Virgen, se guardaban también las vigiliass. Es por esto que en las listas de comestibles aparece constantemente el pescado.²³ Al igual que con la Cuaresma, luego de estas fechas importantes en el año litúrgico la alimentación volvía a ser igual, ya que el mismo énfasis que se daba al ayuno como penitencia les permitía disfrutar de la buena comida.

Con lo anterior podemos comprobar que las religiosas hacían caso de las Ordenanzas y Constituciones bajo las cuales se regían, en especial al *Capítulo IV “De los ayunos”*:

*Desde la Pascua de Resurrección hasta la fiesta de la Santa Cruz, las religiosas deberán comer dos veces al día (...) Desde la fiesta de la Santa Cruz hasta la Pascua las religiosas ayunarán y comerán después de la Nona a excepción de los domingos, perdonándosele el ayuno a alguna religiosa por una causa justificada. Las religiosas comerán “de cuaresma” en los días señalados más el de San Mateo, de San Simón y San Judas, de Todos los Santos y de San Andrés Apóstol. Todos los viernes se comerá de cuaresma salvo en los lugares en que se usen otros alimentos en dichos días, o cuando fuere fiesta principal, “esta es todo doble”. El lunes y martes antes de ceniza comerán de cuaresma a pan y agua.*²⁴

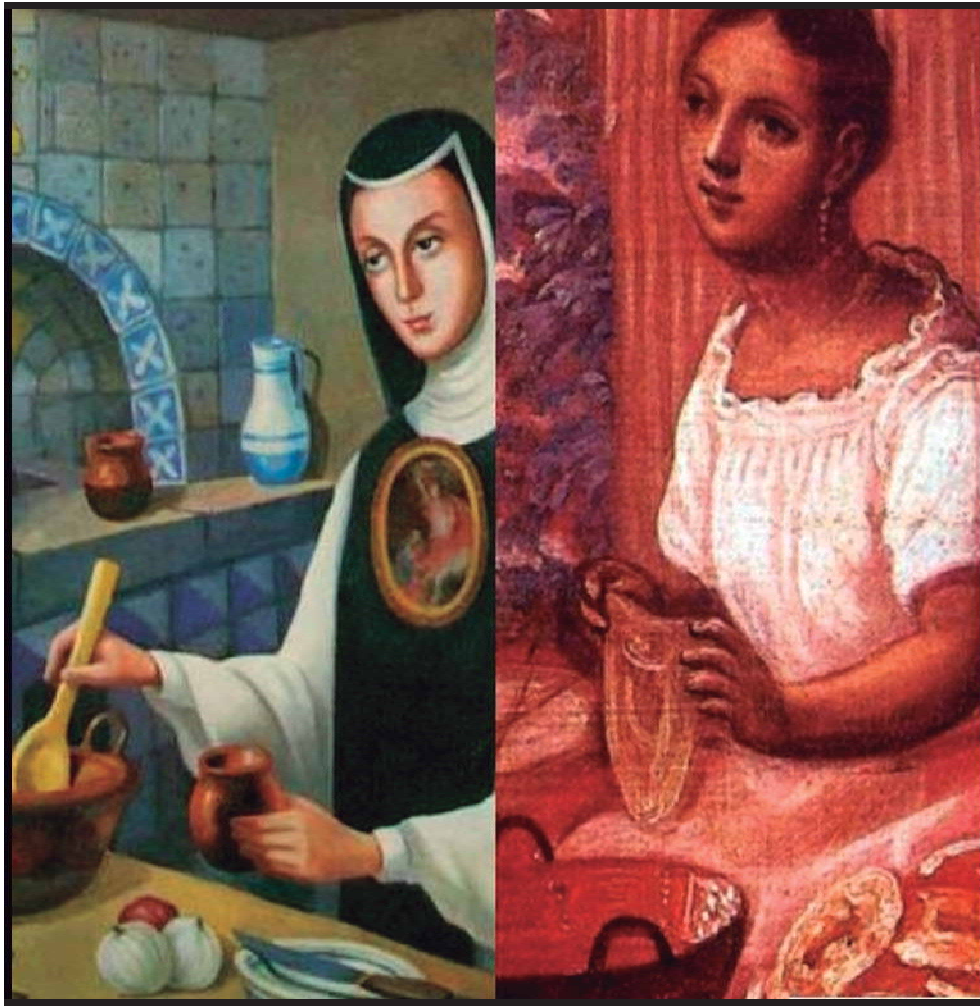
Es decir, su alimentación en general era muy relajada, pero cuando se trataba del calendario litúrgico las cosas se tornaban serias y se cumplía con lo establecido al pie de la letra.

Luego de resolver esta interrogante podemos pasar a la siguiente, ahora trataremos de resolver ese misterio que ha envuelto a las monjas por años: ¿Fueron ellas las creadoras de tan elegantes platillos y postres o más bien sus sirvientas? Esto es algo que tal vez nunca sepamos con certeza. Considero que todos esos platillos no fueron idea de una persona, más bien, son el resultado de ese intercambio cultural, gustos y costumbres familiares y ganas de reinventar la cocina.

23. MURIEL, Josefina *La sociedad novohispana...* Óp. cit., p. 144

24. GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, pp. 55-56

IMAGEN II.4 “Mujeres cocinando”



Fuente:[https://www.google.com.mx/search?q=mujeres+de+origen+africano+en+la+capital+novohispana+siglos+xvii+y+xviii\(11/10/13\)](https://www.google.com.mx/search?q=mujeres+de+origen+africano+en+la+capital+novohispana+siglos+xvii+y+xviii(11/10/13))

Las monjas tenían que pasar por la obligación de cocinar para sí mismas o para la comunidad entera y casi siempre las auxiliaban asistentes indígenas o negras. Este apoyo fue la base del mestizaje culinario, pues tales asistentes pusieron sus costumbres y gustos en los guisados de sus amas, pero esto no significa que las monjas fueran expertas, no negamos la existencia de verdaderas maestras en la cocina, pero esto no impidió ese intercambio de conocimientos culinarios en la cocina entre religiosas y sirvientas.

La realidad es que hasta hoy no conocemos la receta de alguna monja en particular, ya que nunca fue costumbre de las monjas eso de autodenominarse dueñas de alguna receta, más bien era

la receta de todo un convento, como comúnmente escuchamos “el mole y los chiles en nogada de las dominicas poblanas”, porque a la hora de cocinar, de ir combinando varios ingredientes y buscando nuevos sabores, no fue una sino todas las integrantes del convento las que participaron en su elaboración.

Entonces, por qué no seguir nosotros ese ejemplo. Debemos darle crédito a todas aquellas que participaron en la cocina, en ese proceso de transformación de los alimentos. Porque al final, cuando entraban en contacto con ellos, y por supuesto con la ayuda de utensilios y espacios aptos para realizar su labor le daban un sentido diferente hasta ser consumida:

*...las mujeres de las distintas clases sociales tienen cada una un importante papel. Unas mandan hacer los platillos y vigilan su elaboración, éstas son generalmente las criollas y españolas; otras, las indias, son quienes los ejecutan. Las criollas con sus manuscritos nos han dejado el legado histórico de la gastronomía nacional, pero son las segundas, las indias, quienes ejercieron una influencia definitiva en la construcción de la cocina mexicana...*²⁵

Un ejemplo más de esta experimentación culinaria compartida, lo explica Mónica Lavín: ataviadas con enormes delantales blancos, las religiosas procedían a organizar el trabajo en la cocina, mientras las jóvenes revolvían un caso de cobre, amasaban mazapanes y apuntaban los secretos de las delicias que luego reproducirían en sus hogares para halago de los comensales de la vida social en la que se insertarían.

Otra de las dudas antes planteadas surge de la cantidad de productos que ingresaban al claustro para cocinar, realmente las monjas se comían todo lo que preparaban diariamente. Quizás estamos siendo algo exagerados y no todo lo que se preparaba dentro del claustro era para consumo de ellas.

Debemos recordar que había más gente en el interior, las monjas, las novicias, las niñas, las mozas, entre otras, y todas necesitaban comer. Solo como dato curioso “la existencia de criadas era obvia; las mozas cómo se las llamaba a estas últimas fueron muy numerosas, pues como no se observaba la vida común cada una de las monjas tenía su servidora, además de las

25. MURIEL, Josefina, *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM, 1994, p. 476

que servían a la comunidad. Así que teniendo en cuenta el auge monacal de los siglos XVI y XVII, se calcula que hubo en el convento cerca de un centenar de mozas²⁶

Otra opción es que tal vez, al igual que en otros conventos, las monjas dominicas daban todo lo que sobraba a los pobres. Rosalva Loreto López explica que durante la comida en el convento, la caridad fraternal permitía la convivencia de comunidades que compartían el alimento y el amor a Cristo. Esa fraternidad podía darse gracias al seguimiento de normas de comportamiento y de civilidad. Las manifestaciones de caridad también se propagaban hacia el exterior a través de sus tornos y porterías en el regalo cotidiano de la comida sobrante para los pobres.

Quizás también hacían para vender, pero con qué fin, si ellas no tenían necesidad económica alguna y como para enriquecerse, ya era demasiado. Si lo vemos desde el lado positivo, no eran ellas sino la sociedad la que solicitaba su comida. Como dice Sonia Corcuera el hombre es ángel y demonio, frecuentemente no hace el bien que ama sino el mal que aborrece, y quiere en alguna medida reparar las faltas que comete a lo largo de su vida. El pecador que ofrecía a los religiosos el fruto de su trabajo, de su bolsillo y de su despensa, sentía aligerase el peso de sus culpas, hacía alguna penitencia al renunciar a ciertos alimentos en un mundo de escasez y esperaba a cambio un beneficio muy claro de quienes tenían influencias en el cielo: oraciones.

Al final del día, lo único que hacían las monjas era vender delicadezas y antojos a quienes vivían en el exterior, y por lo tanto, no debemos culparlas de su interés por ofrecer una buena comida a aquel que la solicitase y de dedicar horas de trabajo y desvelo para que otros disfrutaran de ella.

Este es otro claro ejemplo de cómo las monjas dominicas cumplían con lo establecido en la Regla de San Agustín. De acuerdo con el *Capítulo I “De la unión de los corazones y de la comunidad de bienes”*; que decía:

Las monjas habrán de manifestar el amor a Dios y después al prójimo. Tendrán que vivir unánimes en

26. MURIEL, Josefina, *Conventos de Monjas...* Óp. cit., p.349

*todo. No podrán tener nada propio y lo que poseyera será común para todas, y de lo común se habrá de proveer a todas, aunque no se dé lo mismo a todas por no tener las mismas necesidades.*²⁷

En pocas palabras, ponían en práctica lo establecido en este capítulo al obsequiar la comida sobrante, al vender algunas de sus especialidades y al incluir en sus oraciones a la gente del exterior que lo solicitase. Esa era su manera de ser benevolentes con el prójimo.

Seguramente también ponían interés en crear los mejores platillos para obsequiar a los bienhechores, alcanzar favores, agasajar a los obispos y recibir a las autoridades civiles y eclesiásticas que llegaran al claustro. Porque recibir estos regalos por parte de las religiosas no afectaba nada, solo hacía más feliz la existencia de ambas partes, la de los invitados al deleitar sus paladares con tan deliciosas creaciones y la de las religiosas, por el simple hecho de haber preparado algo con tanta delicadeza y amor.

Escribe Octavio Paz que las monjas no salían pero recibían visitas. En el convento entraban la virreina y el virrey y sus familiares. También frecuentaban el convento predicadores, teólogos, clérigos y seglares. Abundaban las funciones religiosas y las visitas a las monjas en el locutorio. Las fiestas religiosas también eran motivo de mucha comida, esta podría ser otra buena razón para cocinar en grande. Es importante mencionar que esta situación tenía lugar en la ciudad de México, ya que en Valladolid debido a la temporalidad de estudio, solo podemos hablar de funcionarios públicos. Como lo asegura Sonia Corcuera:

*“Recordemos que en las grandes fiestas conventuales era costumbre invitar al arzobispo, a miembros de la Audiencia y del Cabildo, al virrey y la virreina y a sus damas y familiares. Eran éstas, en resumen, ocasiones mundanas en que a la buena mesa se sumaban las homilías de los mejores oradores de la ciudad”.*²⁸

Quizás por esta razón en la celebración de algún santo la priora del convento de nuestro interés concedía al mayordomo un total de quince pesos, y aunque en los vales no se especifica, seguramente en su totalidad ese dinero estaba destinado a los gastos de la comida, aspecto importante de las fiestas religiosas que nos menciona Octavio Paz:

27. GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, p. 48.

28. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Óp. cit.*, p. 104.

CAPÍTULO II. LA ALIMENTACIÓN EN EL CONVENTO DE SANTA CATALINA DE SIENA

- i. Joan Carranco de los Reyes mayordomo de nuestro convento. Vale por quince pesos para la fiesta de nuestro Santo Tomas de Aquino. Fecho en 16 de enero de 1670 años.

Úrsula de la Vírgenes, priora.

En 26 de febrero 1670 años- quince pesos de la fiesta de Santo Tomas de Aquino.

- ii. Señor Joan Carranco de los Reyes vale por quince pesos para las fiestas de nuestra maestra Catalina de Sena y San Pedro Mártir. Fecho en 19 de abril de 1670 años- 15 pesos para la fiesta de Santa Catalina y San Pedro Mártir.

Señora Priora.

- iii. Vale por quince pesos que recibí del señor Joan Carranco de los Reyes para la fiesta de nuestro padre Santo Domingo. Fecho a 5 de julio año 1670.

Gerónima de San Antonio, priora, María de San Andrés, granjera.

En 5 de julio de 1670 años- 15 pesos- para la fiesta del padre Santo Domingo – Granjera- La priora.²⁹

De acuerdo con la información del tercer vale, podemos inferir que parte del dinero destinado a las fiestas se utilizaba en la comida, ya que además de la priora también firma la granjera, oficio del que más adelante hablaremos, pero el cual está completamente relacionado con la cocina.

Pero por qué las fiestas religiosas eran motivo de comida para las autoridades civiles y eclesiásticas, así como para la gente del exterior. Si analizamos la situación, todo era una cadena de favores. Es decir, las religiosas siguiendo la Regla de San Agustín, tenían que ser buenas con el prójimo, a su vez las autoridades y gente del exterior veían con gracia las preparaciones monjiles y las comían esperando ser parte de sus oraciones. La realidad era que los tres grupos buscaban alcanzar la salvación y el descanso eterno llegado el momento; y quien tendría más acceso a ese mundo celestial, a Dios mismo que el propio santo, en honor a quien se realizaban los festejos. Probablemente esa era una de las principales razones que llevaron a las monjas a cocinar en grande: “Por su parte los santos, que gozan ya de la vida eterna y por lo tanto de la gracia plena de Dios, intercedan a favor tanto de las animas como de los fieles”.³⁰

29. AHCM, 10.0.01.01.15/1670 Ca., Exp. 302, 305, 309.

30. BRADING, David A., Mazín, Óscar, El gran Michoacán en 1791: sociedad e ingreso eclesiástico en una Diócesis novohispana, Zamora, Michoacán, México, El Colegio de Michoacán, 2009, p. 56.

Probablemente casi la totalidad de la producción no se consumía allí, sino que se vendía, se regalaba a gente de fuera o se ofrecía, a invitados dentro del convento. Una vez que ya quedó aclarado lo que hacían con tanta comida, queda otra duda, por qué ponerle nombres tan sugerentes y llamativos a sus preparaciones, en especial a los postres, tales como besos, suspiros, bienmesabes.

Tal vez, no exista nada oculto y solamente trataban de jugar un poco con lo que era su realidad, su acontecer diario. Más allá de deseos carnales ocultos, querían hacer de sus preparaciones algo único e inolvidable.

Mónica Lavín nos dice que el dulce nació en la entrada de la altura espiritual y las pugnas conventuales, entre el deseo y el recogimiento, en un espacio de privaciones y fantasías. Si el dulce mexicano fue femenino por definición, no era atributo exclusivo de la delicadeza, sino de un destino carcelario que en la succulencia de alfajores, yemas y suspiros encontraba un puente con el exterior, con ese México del poder político y religioso cuyos favores era menester alcanzar. Así que, prohibición y abandono, gozo y renuncia parecen estar asociados a la cualidad excitante y dulce de ciertas preparaciones.

Debemos reconocer que los nombres de estos dulces, despiertan el antojo de cualquiera y una inquietud por descubrir el sabor de una torta de cielo o unas lágrimas de obispo; no hay forma de resistirse. Puede que antes sucediera lo mismo, por eso eran tan solicitados hasta por los virreyes y usados por las religiosas como agradecimiento a ciertos favores o donaciones. En pocas palabras:

“la dulcería de origen conventual nombra reproduciendo una sinfonía de sabores, ya solo de escucharlos se siente la espesura de los atrevimientos y la alquimia que atinó a liar y a mudar el estado de las sustancias. Cada dulce, sea gráznate, jamoncillo, beso o suspiro, remite a anhelos secretos y acuerdos comunes.”³¹

31. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, Óp. cit., p. 20.

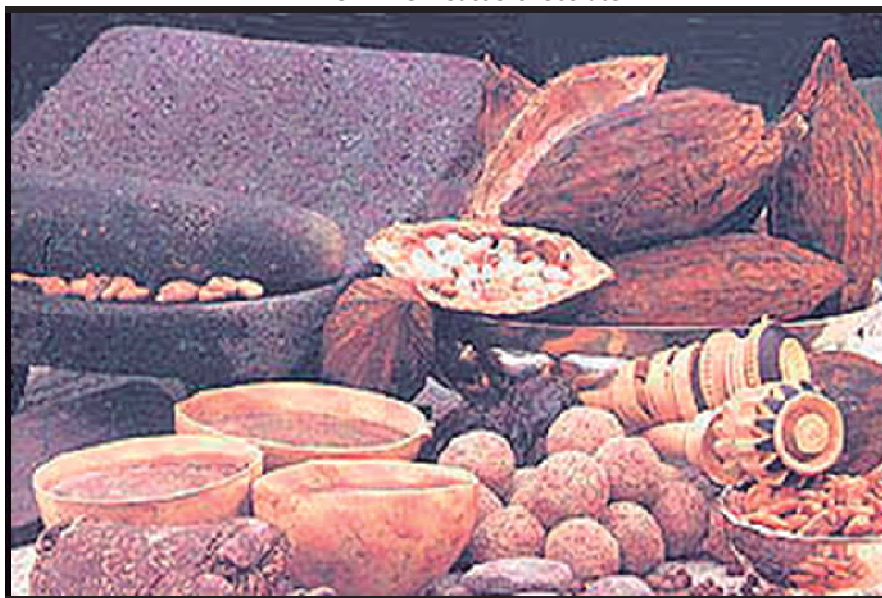
II.3 EL CHOCOLATE: BEBIDA CONVENTUAL

El chocolate, uno de los ingredientes de la cocina conventual tiene orígenes prehispánicos. La manera en que se preparó en los conventos no varió mucho de la forma en que se preparaba y consumía en las culturas prehispánicas. Pero antes de entrar por completo al tema del chocolate en los conventos, es necesario saber su origen y usos con el paso del tiempo. Sonia Corcuera se refiere a él como:

“El Nuevo Mundo aportó el cacao y la vainilla; el Viejo Mundo le añadió azúcar y leche; el Medio Oriente contribuyó con almendras y de las Indias lejanas llegó la canela. Así el chocolate, originario de América, se volvió universal.”³²

Todo inicia con el cacao, “fruto de un arbusto que crece en la zona costera y cálida del sureste y solo una de las cuatro especies conocidas, la de grano más pequeño llamada tlalcáhuatl, era utilizada para hacer bebidas, las otras variedades servían más bien de moneda.”³³ Los indígenas tomaban su bebida hecha de cacao por la fuerza que ésta les brindaba. La realidad es que esta bebida tenía varios usos y distintas formas de prepararse; a veces, la endulzaba con miel, le agregaban un poco de fragancia con hierbas y especias de suaves y aromáticos olores e incluso color con los frutos de algunos árboles.

IMAGEN II.5 “Cacao-chocolate”



Fuente: https://www.google.com.mx/search?q=tomando+chocolate&tbn=isch&facrc=&imgdii=&imgrc_ (16/10/13)

32. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, Óp. cit., p. 78.

33. Ídem.

Cuando los españoles se deleitaron con tan agradable bebida, desconocida para ellos hasta ese momento, le tomaron mucho aprecio. Con la llegada del azúcar a América esta bebida hecha a base de cacao se vio afectada. Fue Hernán Cortes el precursor del cultivo de la caña de azúcar en estas tierras mexicanas donde el uso de la miel estaba sumamente arraigado. “El chocolate fue sin duda la irrupción más escandalosa de las culturas prehispánicas, que lo bebían amargo o picante por desconocer la feliz alianza del brebaje de cacao con el azúcar.”³⁴

Dicho brebaje se llevó al Viejo Mundo donde también provocó gran conmoción y paso a ser la bebida favorita de las clases pudientes, esto debido a su elevado costo, por lo que solo muy pocas personas tuvieron acceso a este. Aunque al principio fue un exclusivo hábito de los españoles, los señores y singularmente los frailes, fueron generalizando su uso. Pronto se va difundiendo por toda Europa, primero para los médicos, luego como una bebida que en parte sustituye al café, y así conforme viaja, va adoptando novedades en su elaboración y apartándose de la receta castiza.³⁵

En resumen, para la Colonia, el chocolate pasó a ser una bebida de unidad, al que todos los estratos sociales tenían acceso y orgullo de beberlo. Es entonces cuando el chocolate —asegura Sonia Corcuera— se bebía en la Nueva España con auténtica gula y su consumo se convirtió durante la Colonia en una verdadera pasión:

“[...] Llego a comprometer la conducta de los católicos ante las autoridades eclesiásticas. En algunos conventos se prohibió o racionó su consumo; en otros, las religiosas dieron muestra de maestría chocolatera. Las mujeres lo bebían durante los oficios en la iglesia (...) El chocolate, que con su sabor y aroma atentaba y tentaba serenidades sin piedad alguna, rebaso el ámbito de lo líquido y permeo al cabo del tiempo la repostería y la bizcochería.”³⁶

Con todo lo anterior no cabe duda de que el chocolate tuvo un lugar especial entre las religiosas y terminó por consumirse de manera cotidiana. De acuerdo con Rosalva Loreto el chocolate afianzó su consumo dentro de los conventos de calzadas y recoletas porque representó, frente a la dura observancia de las reglas, el momento de convivencia y recreación entre una actividad y otra.

Entonces inferimos que las monjas vallisoletanas sí consumían chocolate como parte de

34. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, Óp. cit., p. 25.

35. REYES Alfonso, *Memorias de cocina y bodega. Obras completas de Alfonso Reyes XXV*, Letras Mexicanas, Fondo de Cultura Económica, 1991, pp. 360-363.

36. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, Óp. cit., p. 26.

su dieta diaria, ya que Rosalva Loreto nos dice que en los conventos de calzadas y recoletas sí se llegó a consumir y debemos recordar que el convento de nuestro interés era de monjas calzadas. Esto significa que sí bebían chocolate ya que desde la fundación de algunos conventos quedó contemplado su consumo. Lo más probable es que las monjas dominicas de Valladolid, al igual que la mayor parte de la sociedad novohispana consideraran el chocolate una bebida con fines curativos, porque desde tempranas fechas, luego de ese encuentro entre los dos mundos se le dieron al chocolate: “bondades derivadas de la combinación de ingredientes que entran en su preparación de acuerdo con el humor dominante de la persona”³⁷ Estaban convencidos de que beneficiaba la salud y remediaba todo tipo de males, quizás por esa razón era el único alimento considerado directamente como reserva, y algunas religiosas lo tomaban para sustituir otros comestibles sin quebrantar el ayuno.

Pareciera que “el chocolate, además de bebida de recreación, fue también considerado como infusión de recuperación para las enfermas”.³⁸ No hay pruebas de que las religiosas en las que está inspirado nuestro trabajo incluyeran en la dieta de la enferma el consumo del chocolate. Pero si esta acción se ponía en práctica en los conventos de calzadas y los doctores de la época concordaban con los beneficios de esta bebida; lo más seguro es que ellas siguieron su ejemplo. No solo se empleó con fines curativos, también formó parte de los guisos cotidianos. Quien resume perfectamente su influencia es Sonia Corcuera:

*“Lo interesante es que este laborioso brebaje, que sin duda espeso y consistente, esboza en su riqueza el plato barroco y mexicano por excelencia: el mole, que en el siglo XVIII va a combinar y armonizar en un todo homogéneo, lo salado, lo dulce y lo picante.”*³⁹

37. RUBIAL GARCÍA, Antonio, Óp. cit., p. 525

38. LORETO LÓPEZ, Rosalva “Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII”, en *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996, p.487.

39. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, Óp. cit., p. 85

Foto II.4 “El mole poblano”



Foto tomada del Museo de arte Popular Poblano Ex Convento de Santa Rosa (04/09/13)

II.4 EL BARROCO EN LA COCINA

La visión que tiene una época sobre el arte e incluso la vida misma influye en la forma en que se concibe la gastronomía y su papel en la vida diaria.⁴⁰ Aunque parezca increíble el estilo barroco no solo influyó en la arquitectura y en la indumentaria, también lo hizo en la gastronomía.

El Barroco es uno de los momentos de mayor unificación de Europa que surge a principios del siglo XVII. Fue una época caracterizada por la ornamentación abundante y el gusto cargado como referentes estéticos, “creó también un arte culinario muy especial, rico y diverso, diferente de lo que se había hecho hasta entonces y que en muchos sentidos significó el comienzo de la *Haute Cuisine* –Alta Cocina”.⁴¹

40. “La Comida como forma de expresión cultural”, [en línea]. [11 de Diciembre de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.degustar.com.mx>

41. Ídem.

Fue en Francia donde se desarrolló la gastronomía más importante de este periodo, en especial, bajo el reinado de Luis XIV. Un aspecto que permitió el desarrollo de la cocina barroca en Europa, fue la importación que se le concedió a los ingredientes americanos. Asimismo, el mejor conocimiento de los ingredientes americanos permitió que se desarrollaran técnicas y recetas propias de Europa.⁴²

Durante el periodo Barroco el cocinero se convierte en una figura de importancia, especialista en su área. Era apreciado a tal grado que tener un buen cocinero era señal de un adecuado nivel social y económico. Es quizás, Francois La Varenne una de las figuras con mayor relevancia en la cocina europea del Barroco, autor de varios libros referentes al tema de la cocina, quien proponía:

*...el realce del sabor natural de los alimentos, en oposición al exagerado uso de especias que habían caracterizado a la Edad Media y al Renacimiento. Las hierbas finas, como condimentos que no ocultan el sabor de los ingredientes, sino que les aportan un delicado aroma, comenzaron a ser más apreciados y utilizados en las cocinas. Igualmente, se buscó emplear cada vez más ingredientes frescos...*⁴³

También aparecen nuevas bebidas como la Ginebra, el Oporto y el Champagne, además de crearse el hojaldre, base importante de la repostería barroca.

II.4.1 La Gastronomía Barroca en la Nueva España

Una de las grandes novedades de la cultura del siglo Barroco Novohispano, que se gesta desde fines del siglo XVI pero que se define más tarde (siglo XVII), es el cambio del campo a la ciudad, ya que el tono de Nueva España del siglo XVI era en su mayoría rural como consecuencia de la Conquista:

Eran tiempos de la Colonia, el mestizaje del país se cocinaba en todos los ámbitos: el lenguaje, los edificios, la traza urbana, los rituales religiosos, la descendencia (...) pero donde el mestizaje se practicaba cotidianamente era en el fogón, allí donde los productos del viejo continente y los de América forzosamente convergían (...) por el afán de recrear algún platillo a semejanza de las tradiciones españolas, o con la inventiva que los sabores, los colores y el legado prehispánico de esa latitud más tropical proveían.⁴⁴

En el siglo XVI mexicano, la gran obra artística —arquitectónica, pictórica, escultórica — habían sido los soberanos conventos. Para el siglo XVII (aunque en realidad el

42. "La Comida como forma de expresión cultural", [en línea]. [11 de Diciembre de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.degustar.com.mx>

43. Ídem.

44. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, p. 16.

proceso se inicie un poco antes) las grandes obras serían ciudadanas: la catedral, primero y después las parroquias, los conventos de monjas. A decir verdad, los conventos son una creación típica del siglo XVII, a pesar de que las primeras fundaciones se remontan al siglo anterior. Esto se debe más que nada a su influencia en el desarrollo urbano, porque en esos tiempos la importancia de una ciudad se medía por el número de conventos.⁴⁵

En general, el siglo XVII es el siglo de la consolidación de Nueva España. Las instituciones se encontraban bien organizadas, las ciudades y villas estaban bien asentadas, además las haciendas junto con la minería generaban grandes riquezas. El arte, la cultura y las letras también tuvieron avances extraordinarios. En cambio, el siglo XVIII se caracterizó por una gran recuperación de la población y un dinámico mestizaje. Sus virreyes se preocuparon tanto por la administración de las rentas del Estado que iniciaron la ejecución de importantes obras públicas y la fundación de varias instituciones sociales, políticas y económicas.⁴⁶

En América y muy especialmente para la Nueva España, el Barroco se convirtió en la filosofía sobre la que había que apoyar la gastronomía mestiza. La cocina novohispana poblada de sabores diversos y toda la gama de colores, aromas y texturas, presenta la estética barroca como parte indispensable de su mestizaje cultural y de la riqueza de las tierras en las que surgió.⁴⁷

De acuerdo con Sonia Corcuera en el siglo XVIII se llegó a verdaderas obras de arte barrocas en la mezcla de colores y formas, en los nombres rebuscados y en las originales combinaciones de ingredientes. Ejemplo de ello es la siguiente receta:

Clemole de Oaxaca

Para una cazuela de a medio, un puño de culantro tostado, cuatro dientes de ajo asados, cinco clavos, seis granitos de pimienta, como claco de canela, chiles anchos o pasillas, como quisiere, todo lo dicho molido muy bien y puesto a freír luego se echa la carne de puerco, chorizos y gallina. Los chiles van tostados en la manteca y luego echa ajonjolí tostado.⁴⁸

Si en Europa, el hablar de la Alta Cocina nos remonta a Francia y al papel de sus cocineros;

45. *Historia general de México*, obra preparada por el Centro de Estudios Históricos, México, D.F., El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 2009, p.462.

46. WOOSER, Gisela Von (coord.), *Historia de México*, Fondo de Cultura Económica, SEP, Academia Mexicana de Historia, 2010, pp.117, 137,139.

47. Ídem

48. LAVÍN, Mónica y MUÑOZ, Ana Benítez, *Óp. cit.*, p.96.

para América, en especial en Nueva España, es en los conventos donde surge lo que podríamos llamar la Alta Cocina mexicana, con “platillos elaborados y más decorados que los usuales de entonces”.⁴⁹ Porque como ya se sabe, las grandes invenciones surgen de la inspiración de las monjas, quienes aprovechando toda clase de elementos comestibles presentes en su época, dedicaron partes de su tiempo al arte culinario.⁵⁰

Foto II.5 “Cocina del Ex Convento de Santa Rosa, Puebla”



Foto tomada del Museo de arte Popular Poblano Ex Convento de Santa Rosa (04/09/13)

Pero el barroco, no solo estuvo presente en los platillos creados por las monjas, también en sus dulces: “expresiones caprichosas, la exaltación de forma y sabor, la vitalidad de un amplio repertorio nacido en geografía asiáticas y renovado con los frutos y las especies mexicanos”.⁵¹

Octavio Paz considera que hay una conjunción entre la sensibilidad criolla y lo barroco, lo

49. CORCUERA, Óp. cit., p. 105.

50. FERNÁNDEZ, Adela, *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*, México, Panorama Ediciones, 2006, p. 21.

51. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, Óp. cit., p.19

mismo en el campo de la arquitectura que en el de las letras y aun en otros ordenes, como la cocina. Fue en los conventos donde sin importar lo dulce, salado o la combinación de ambos en sus platillos “se da un amor perfectamente casto y al mismo tiempo de una carnalidad sin límites en esa experiencia de los sabores que alcanzaban mediante una complicidad secreta y sutil”.⁵²

En conclusión, el Barroco influyó en la cocina europea así como en la americana. Ambas dejaron atrás las costumbres medievales y dieron paso a la innovación y modernización. José Luis Curiel Monteagudo resume perfectamente este cambio en la siguiente cita de su obra Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España:

*“Un gran cambio para la historia de Europa y de América se produjo cuando Felipe de Anjou, un nieto de Luis XIV de Francia de la dinastía borbón, asume el gobierno de España. Además la cocina sufre un duro golpe con el ingreso al palacio real de cocineros franceses y cavas llenas de vino de Borgoña (...) se inicia una serie de reformas y en breve transformaron el quehacer político y gastronómico de la Nueva España. La comida debe prepararse con recetas francesa y españolas (...) en efecto, el parentesco real con la corona francesa trae como resultado cambio en los hábitos alimentarios entre ellos los horarios de las meriendas por la tarde y las cenas hasta la madrugada y desde luego, a partir de ahora y por una buena temporada, los reyes de España consumen más vino francés y menos español (...) la corona impulsa el consumo de vinos franceses y desalienta la producción nacional.”*⁵³

II.5 LA ENFERMERÍA CONVENTUAL

Nos dice Sonia Corcuera que los conventos eran hospicios, escuela, hospital, centro de convivencia social, asilo y aun hospedería. En lo que respecta a la enfermería, las monjas ponían gran interés en ofrecer un lugar con buenas condiciones, además enseñaban a las niñas, novicias y mozas destrezas relacionadas con la botica y espacios destinados a velar por la salud.

Cabe resaltar que las monjas de nuestro interés no se quedaron atrás, de acuerdo a los datos de archivo, las enfermas gozaban de una alimentación especial. Sin embargo, recibían una cantidad menor de dinero para el gasto semanal al que se les daba normalmente a las monjas saludables, llamémoslas así para poder entender con más claridad las diferencias entre una y otras.

52. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, p.19

53. CURIEL MONTEAGUDO, José Luis, *Óp. cit.*, pp. 119-120.

Mientras las monjas saludables recibían 20 pesos para el gasto de la semana, a la enfermería se le destinaban solamente 15 pesos, que recibían el primero de cada mes; en este caso la información de archivo va de enero a julio de 1670.⁵⁴

Algo curioso, es que a la enfermería solo se le entregaban carneros y no reses en pie, como a las monjas saludables. Además variaban los días de entrega. La enfermería recibía un carnero los días sábados y martes de cada semana y recordemos que para el resto del claustro se entregaban seis y cuatro carneros cada dos o tres días.⁵⁵

De acuerdo a lo analizado con anterioridad, podemos concluir que sí había interés por parte de la priora en el cuidado de las monjas enfermas. En un momento, podríamos pensar que no era así, esto debido a la reducción del dinero para el gasto de la enfermería en comparación al designado al resto de la comunidad. Pero veámoslo de esta manera, era menor la cantidad porque eran más las monjas saludables que las enfermas, por lo tanto ese presupuesto era suficiente para mantenerlas estables. Lo que es mejor, es la preocupación por su alimentación. Esto es notable desde el momento en que la priora reduce la cantidad de carneros en pie que se entregaban a la enfermería y suspende la entrega de reses.

Pero por qué esta decisión tan radical por parte de la priora. Puede que estuviera relacionada con la proporción de los animales y la cantidad de carne obtenida. Hubiera sido demasiada, tomando en cuenta que estaban enfermas y eran un número reducido. Se trataba de ayudarlas a sentirse mejor y no a fomentar la gula y empeorar su estado. Esto no significa que había que castigarlas, negándoles por completo el consumo de la carne. En realidad, se trataba de brindarles una dieta saludable con todos los nutrientes necesarios y sin excluir las proteínas de la carne.

Lo realmente interesante aquí, es observar cómo nuevamente las reglamentaciones, ordenanzas y constituciones normaban la vida al interior del claustro, en este caso en la enfermería. Prueba de ello es la Regla de San Agustín con el *Capítulo V “De la indulgencia con las enfermas”*:

54. AHCM, 10.0.01.01.15/ 1670 Ca., Exp. 312, 313,315, 326, 325, 328, 329,330.

55. AHCM, 10.0.01.01.15/ 1670 Ca., Exp. 314,316,317.318.319,320,321,322,323,324,326,327.

Aquellas religiosas que se encontrarán enfermas habrían de recibir alimentos especiales, sin que esto causara la envidia de las sanas, las cuales deben alegrarse por la salud que tienen y entender el propósito de los tratos especiales a las que sufren algún padecimiento (...) la comida como el vestido han de proporcionárselos de manera especial a las “débiles y flacas” hacia las cuales las robustas han de compadecerse (...) se tratará de que las enfermas recuperen la salud para que puedan regresar a su estado y a la observancia.⁵⁶

Este capítulo justifica y nos permite entender la actitud que tenía la comunidad hacia las religiosas enfermas, donde lo más importante era su recuperación y por tal motivo, se les daba un trato especial en todos los sentidos. También dentro de las Ordenanzas y Constituciones de las Monjas Dominicas, está el *Capítulo VII “De las enfermas”*:

La Madre Superiora no deberá ser negligente con las enfermas para que estas se recuperen pronto. Les está permitido comer carne las que lo necesiten por su enfermedad o debilidad, según lo considere la Priora (...) No habrá en el monasterio más de dos lugares en donde coman las enfermas o débiles: en uno carne y en el otro manjares, solo en los casos de mucha necesidad o urgente enfermedad.⁵⁷

Con el capítulo anterior terminamos por comprobar que las religiosas de nuestro convento generalmente se comprometían con su comunidad cumpliendo con las normas bajo las cuales se regían.

En lo que respecta al tema del ayuno, a las enfermas no se les exigía seguirlo como a las monjas saludables, esto quiere decir que la dieta de las enfermas no se veía afectada. Además nos deja entrever que las religiosas continuaban respetando la Regla de San Agustín, esto gracias a lo que el *Capítulo IV “Del ayuno y la comida”* establecía, que era exactamente lo que ellas hacían: “Si la salud de la religiosa lo permitía se habrían de hacer ayunos y abstinencia de carne y bebidas. Aquellas que estuvieran enfermas no harían ayunos y comerían a las horas adecuadas para mejorar su condición...”⁵⁸

De acuerdo con Nuria Salazar Simairo “durante las vigiliass no se alteraba el consumo de carne de vaca y de pollo que las religiosas utilizaban en las enfermerías, pues con ellas preparaban los caldos que fortalecían a las convalecientes que no estaban obligadas a guardar

56. GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, p. 49.

57. *Ibidem.*, p. 57.

58. *Ibidem.*, p. 49.

ayuno”.⁵⁹ En verdad se tomaban el tema de la salud muy en serio y aunque ellas estaban al pendiente la mayor parte del tiempo de la enfermería, en caso de una complicación contaban con el apoyo de un médico que contrataban para el convento y lo mandaban llamar cuando era necesario, como lo atestigua el siguiente vale:

Recibí de Antonio de Villalobos (ilegible) de Juan Carranco de los Reyes mayordomo de las señoras religiosas de Santa Catalina de Siena de esta ciudad de Valladolid cien pesos de oro común por la asistencia de médico que tuvo de seis meses y siete días en dicho convento de los cuales me doy por entregado legítimamente y por verdad lo firme en dicha ciudad de Valladolid a veinte y tres del mes de julio de mil seiscientos y setenta años.

*(Firma y rubrica ilegible)*⁶⁰

En términos generales, el interés por el cuidado de la salud y la comida para los enfermos que pusieron en práctica las monjas al interior del convento se conservó. Con el paso del tiempo la gente al exterior continuaba fiel a la idea de que “la comida era la única forma de recobrar la salud, por lo tanto, a los enfermos había que alimentarlos con comida especial.”⁶¹

Esta situación se ve reflejada en los recetarios novohispanos del siglo XVIII con los mejores ejemplos de comida para enfermos. Tal es el caso del recetario de doña Dominga de Guzmán, donde encontramos los “pucheros de fácil digestión que pueden variar entre los enfermos y convalecientes”⁶²:

Migas de Jesús María

Ha de herbir tres tasas calderas de agua con una ramita de llerbabuena, una ojita de sebolla, un dedo de manteca, después de algunos hervores sacaras la sebolla y la llerbabuena echando la azúcar necesaria y una poquita de sal apartese el misto de lumbre y pasando un ratito batiendo con un molinillo se le mesclara poco a poco dos biscochos duros martajados, seis almendras gruesamente molidas un puñito de ajonjolin entero otro tanto de canela en polvo, buelbase a la lumbre hasta que tome mediano cuerpo habiendo echado antes un poco de agua de hasar y un poquito de azafran y separadas las migas de la lumbre, se echaran en tasas hermoseándolas por encima como unos pedacitos de acitron, pastillas, azucar y ajonjolin y canela en polvo.⁶³

59. RUBIAL GARCÍA, Antonio, *Óp. cit.*, p.236.

60. AHCM, 10.0.01.01.15/ 1670 Ca., Exp. 331.

61. JUÁREZ LÓPEZ, José Luis, *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750-1800*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2000, p.83.

62. *Ibidem.*, p. 84

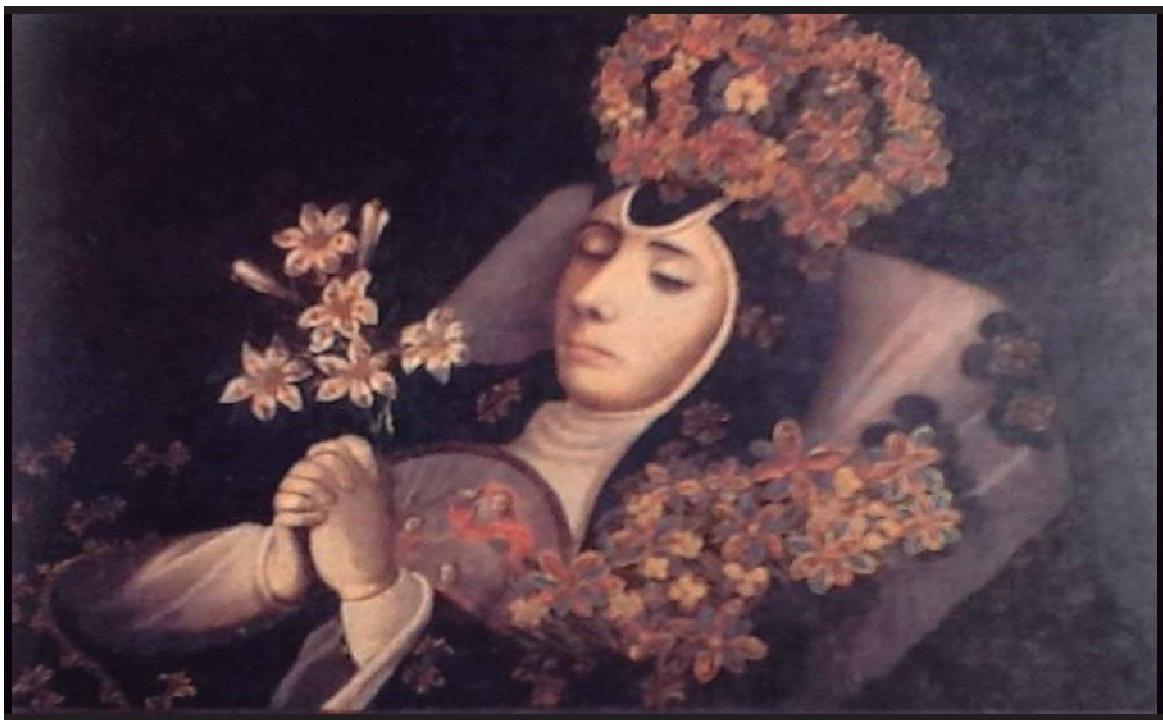
63. *Ibidem.*, pp. 84-85.

II.5.1 Droguería y cocina

La enfermería tenía su propia estructura interna, la cual no estaba hecha al azar, pero tenía como fin único velar por la salud y hacerles compañía a las monjas enfermas o moribundas:

En algunos casos las enfermerías del monasterio fueron un lugar temporal de recuperación, en otros era el tránsito hacia la vida eterna. En ambos casos dentro de las comunidades de religiosas, las monjas enfermeras acompañaban todo el tiempo a la religiosa postrada (...) Al estar integradas las enfermerías al conjunto arquitectónico conventual se evitaba el aislamiento emocional. De esta manera las enfermas se sentían cercanas física y psicológicamente a su congregación monástica. Esta noción de comunidad era importante para que las moribundas sintieran que las vivientes no las habían excluido de su mundo.⁶⁴

IMAGEN II.6 “Retrato de Sor Josefa de Jesús”



Fuente: Foto tomada de MONTERO ALARCÓN, Alma, *Monjas Coronadas*, México, Círculo de Arte, 1999, 63 pp.

En su mayoría las enfermerías “estaban constituidas por un comedor, una cocina, una despensa, una celda para lavar, un corral con su pozo, una leñera y dos o tres celdas con sus respectivos lechos; se incluían además un hornillo y las letrinas.”⁶⁵

Dicha estructura también buscaba evitar contagios dentro de la comunidad, por tal razón

64. LORETO LOPÉZ, Rosalva, *Los conventos femeninos... Óp. cit.*, p. 136.

65. *Ibidem.*, p.137

se debía construir apartado de la actividad. El contar con su propia cocina les permitía ofrecer, como vimos con anterioridad una buena alimentación a sus enfermas. Pero no todo terminaba ahí, ya que toda enfermería tenía su propia droguería o botica donde se preparaban los remedios para las enfermas. De acuerdo con la recomendación de Carlos Borromeo en su obra titulada *Instrucciones de la fábrica y del ajuar eclesiástico* “la parte más baja del claustro era lo más conveniente para la fábrica de la droguería, por ser esta parte más fría para la conservación de los medicamentos preparados”⁶⁶; diseño que variaba de acuerdo a la estructura del convento, pero en general contaba con los siguientes elementos:

Droguería

*...o taller de medicamentos en el que si bien no se encuentran todos los medicamentos estarán aquellos que se confeccionan fácilmente y que sirven para quitar o mitigar una enfermedad presentada. Se construirá lejos de la iglesia del lugar de labores por la molienda que en ella se realiza, además de la continua conversación. Se levantará en un lugar no caliente. Asimismo, estará unida a una celda donde se encuentren las aguas destiladas. En una de estas se construirá un horno y una pila de agua.*⁶⁷

Es un hecho que el convento de nuestro estudio contaba con una enfermería y una botica, como prueba de ello están los vales que analizamos antes. Lo interesante por rescatar es la relación tan estrecha que existía entre la cocina y la botica. Porque en ambas se hacía uso de utensilios, cantidades e ingredientes, pero lo más importante es el fin que tenían ambos procesos: el bienestar humano. Dicho de otro modo, “el parentesco entre cocina y farmacia se da en el uso de multitud de ingredientes pero no se queda allí; los útiles, las técnicas y manipulaciones para lograr como resultado ya sea un rico platillo o una eficaz medicina son harto parecidas”.⁶⁸

En nuestro caso, la orden sí se preocupaba por mantener el bienestar en aquel espacio, prueba de ello es el dinero que recibía para los gastos que éste pudiera tener. Un ejemplo se encuentra en el libro de cuentas que presentó al final de su cargo la priora del convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid, Bernarda de la Asunción el 14 de agosto de 1704; dicha anotación dice:

Gastos de la enfermería

Se recibe en data cuatrocientos y sesenta y ocho pesos y cuatro tomines que se dieron para el gasto ordinario de la enfermería.⁶⁹

66. “Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México”, [en línea]. [14 de Abril de 2012]. Disponible en la Web: www.libros.publicaciones.ipn.mx/PDF/1232.pdf.

67. GUÍZAR VARGAS, Dora María, Óp. cit., p.78.

68. MARTÍNEZ PEÑALOZA, Teresa, “Cocina y farmacia” en Fernández, Diego Rafael, *Herencia Española en la Cultura Material de las Regiones de México*, México, Colegio de México, 1993, p.387.

69. AHCM, Caja 214, Carp. 4, Exp. 4, 60 fs.

Probablemente parte de este dinero se invertía en la compra de ciertos ingredientes necesarios para la preparación de sus remedios. Es importante resaltar que la preparación de cualquier remedio incluía un proceso muy laborioso al igual que en la cocina, desde la selección de las consideradas plantas medicinales, frutas, cereales, sustancias minerales y de origen animal, así como el uso de ciertas especias de la época: azafrán, anís, comino, entre otras, y hasta los recipientes correctos para su conservación.⁷⁰

Finalmente en la mayoría de los monasterios “la producción era para consumo interno y, si bien no tenían todo género de medicamentos, si contenía aquellos más simples e indispensables que servían para mitigar accesos a enfermedades súbitas”.⁷¹ Es así como, una vez más queda clara la influencia de la época y del hogar en las mujeres que habitaron este lugar, virtudes que salen a relucir hasta en el ámbito de la salud.

Para resaltar esa similitud entre cocina y farmacia tenemos el siguiente ejemplo, una receta de medicina doméstica obtenida del *Manual de cocina Michoacana*; uno de los tantos remedios que tal vez en su momento las abuelitas, o mamás de las religiosas les enseñaron a elaborar; conocimiento que éstas ponían en práctica cuando lo requería la situación, igual que con la cocina durante la preparación de ciertos platillos:

Receta para los callos

Hágase cocer en rescoldo con pocas brasas, una cebolla de las más grandes para que al reducirse en el fuego, este, sin embargo, a propósito para obtener telillas grandes y jugosas.

Recortada en forma circular la celdilla de la cebolla, aplíquese en el callo, recúbrase con una ligera tira de lienzo para que se mantenga en el sitio, no se oprima sobre manera el dedo enfermo, póngase luego una media o un calcetín holgados, y déjese pasar así la noche, durmiendo hasta la mañana siguiente en que el callo en cuestión, amanecerá bien remojado y esponjado para extirparlo con la mayor precaución haciendo uso de tijeritas cortas, finas y de buen piquete, o empleando por el revés la punta de un cortaplumas, tendida, y funcionando muy tenuemente, para no cortar, sino para cegar el callo sin acercarse a la parte delicada o inflamada del dedo.

Déjese en ese estado por cuatro o cinco días en que por haber rebajado de volumen el repugnante adfesio, el dedo estará ya sin fiebre y sin punzadas, repitiéndose la misma operación hasta desterrar el cuerpo extraño que se componen los callos.

¡Se garantiza el procedimiento, con solo que haya el tacto requerido para extraer el referido callo!⁷²

70. MARTÍNEZ PEÑALOZA, Teresa, *Óp. cit.*, p. 390.

71. LORETO LÓPEZ, Rosalva, *Los conventos femeninos... Óp. cit.*, p. 139

72. TORRES DE RUBIO, Vicenta, *Manual de cocina michoacana*, Morelia, Michoacán, Fundación Herdez, UMSNH, 2004, p. XV.

IMAGEN II.7 “Droguería y botica”



Fuente:<https://www.google.com.mx/search?q=droguer%C3%ADa+y+farmacia+siglo+XVII> (13/10/13)

IMAGEN III.1 “Retablo a San Pascual Bailón”



Fuente: <https://www.google.com.mx/search?q=retablo+a+san+juan+bailon&source==blogspot.com%252F-PG%3Bhttp%253A%2gspot.com> (13/09/13)

CAPÍTULO III

UNA COCINA BIEN EQUIPADA

*Baila en mi fogón
San Pascual Bailón
Oiga mi oración
Mi santo patrón.
Las monjas a sus oficios
Ocupadas en rezar
Y el cocinero sonríe
Porque oye un ave trinar.¹*

III.1 ESPACIO DEDICADO A LA COCINA

Antes de empezar a hablar de los espacios y su función, es importante resaltar que aunque ya existían casas en plena construcción en el lugar donde se fundó el conjunto de las religiosas dominicas vallisoletanas, en su mayoría era un terreno sin construir, lo que permitió desde un inicio edificar un lugar con un fin único, albergar monjas. Es más bien con el paso del tiempo cuando se van adaptando nuevos espacios para comodidad de sus moradoras, con pequeñas modificaciones, agregados o ampliaciones.

Esto fue una gran ventaja, ya que hablamos de un lugar que se construyó y no se reconstruyó. En pocas palabras su solución arquitectónica solamente “estuvo influenciada por

1. San Pascual Bailón: Un fraile que levitaba por la cocina, según se cuenta en los conventos franciscanos. Los ángeles venían a ayudar al cocinero volante y guisaban por él; de tal forma que los otros estaban felices con los guisos que les parecían angelicales. Con el tiempo se convirtió en el patrono de los cocineros. Pero era San Diego de Alcalá el patrono de las reposteras, a quien se invocaba con más frecuencia en los conventos del dulce. LAVÍN, Mónica y BENÍTEZ MUÑOZ, Ana, *Dulces Hábitos. Golosinas del Convento*, México, Editorial Clío, 2000, p. 28.

los patrones o bienhechores que costeaban la obra y los arquitectos que adecuaban los espacios dependiendo del terreno disponible.”²

Para poder entender el espacio dedicado a la cocina, antes hay que analizar el resto de los espacios donde tuvo lugar la vida cotidiana conventual; recordando que “la conformación de las reglas y constituciones para la vida al interior se determinaba de acuerdo a cada convento y éste, definía sus espacios de acuerdo a tales preceptos.”³

Rosalva Loreto López nos dice que podemos diferenciar cuatro grandes áreas dentro de los espacios monásticos femeninos. Primero el área de trabajo que comprendía el gran claustro, la cocina y sus oficinas, el horno, la panadería, el refectorio y sus anexos. Segundo, el área de limpieza que estaba integrada por los lavaderos, las zotehuelas, y la ropería. Luego una tercer área semiprivada que incluía la enfermería, la droguería, la peluquería, los placeres y los comunes y finalmente el área privada del monasterio que comprendía los dormitorios alineados en los costados y superiores del claustro de profesas, además de las celdas de las supernumerarias y de las niñas, conformando claustros secundarios.

El gran claustro era un centro de convivencia entre las religiosas y sus sirvientas. Estaba compuesto de dos claustros, el de profesas y el de novicias. Cada uno ubicado en un lugar específico. También las sirvientas y esclavas tenían una sección dentro del espacio conventual.

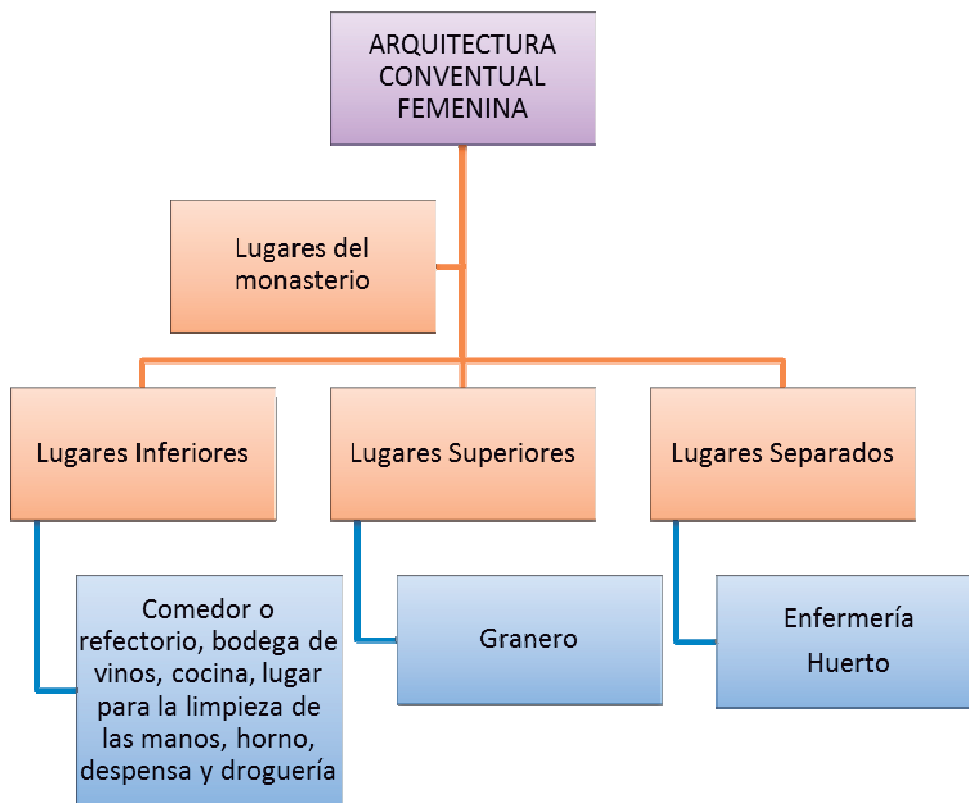
Todas estas áreas se ubicaban en un lugar específico de acuerdo a las necesidades del convento. Así en la “planta baja se desarrollaron dos tipos de actividades, las de sociabilidad y las de trabajo colectivo. Mientras que las plantas altas estaban reservadas para las actividades de la vida privada”⁴

Dora María Guízar, en su trabajo también aborda las características arquitectónicas que debían tener los conventos femeninos. Para esta clasificación sólo tomaremos en cuenta los espacios dentro del monasterio relacionado con la comida, los cuales presentaremos en el siguiente esquema y desarrollaremos cuando sea necesario:

2. “*Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México*”, [en línea]. [13 de Mayo de 2012]. Disponible en la Web: www.libros.publicaciones.ipn.mx/PDF/1232.pdf.

3. Ídem.

4. *Ibidem.*, p. 122.

ARQUITECTURA CONVENTUAL FEMENINA⁵

Basándonos en la clasificación de Rosalba Loreto López haremos una nueva división de estos espacios productivos, y los clasificaremos en espacios de abasto, distribución y consumo. Nuevamente sólo centraremos nuestra atención en los espacios relacionados con la alimentación de las religiosas, dedicados a la preparación, conservación y todo lo necesario para alimentar al cuerpo, ya que en un apartado posterior hablaremos de las religiosas encargadas del buen funcionamiento de cada uno de estos espacios.

III.1.1 Espacios de abastecimiento

Eran aquellos espacios dedicados a la provisión de cosas necesarias, especialmente de víveres o artículos de primera necesidad. También permitían la entrada de algunas personas al claustro. Son dos los espacios que conforman este grupo, la portería y el torno.

5. Este modelo fue creado con base a la información que ofrece el trabajo realizado por GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, pp. 76-79.

La portería era el acceso principal de las personas que tenían asuntos relacionados con el interior del convento, como el mayordomo, el médico, los religiosos, albañiles, entre otros. También a través de ella se introducían los objetos que no cabían por el torno. Junto a ésta se encontraba el locutorio, la única vía de comunicación directa de las religiosas con sus seres queridos. Al abrirse la puerta por completo, había un vestíbulo que evitaba la vista inmediata al interior del monasterio. Las porterías, encargadas de este espacio, duraban en su cargo tres años y eran seleccionadas por la priora.

*Estaba diseñada para permitir los ingresos estrictamente necesarios a la clausura, articulaba a su vez el acceso a los locutorios y al torno (...) de dimensiones más bien modestas y estaban situadas en un lugar visible junto a la iglesia conventual (...) Sólo se abría después de que las madres “poteras” o las “clavarias” según la orden, hubiesen corroborado a través de los postigos la necesidad de tal acto y, por supuesto ante la presencia de la superiora.*⁶

El torno también estaba situado en el área de comunicación externa del convento, cerca de la portería y por lo tanto las religiosas no tenían permitido acercarse a él. La comunicación entre el torno y el exterior se realizaba por medio de la tornera, asignada para esta labor, quien a su vez informaba a la superiora y transportaba recados u objetos del interior al exterior y viceversa. Es así como “a las puertas del torno se congregaban los comerciantes a negociar sobre el precio y la cantidad de mercaderías para el uso colectivo y regulado del conjunto de la comunidad”⁷. Las torneras duraban en el oficio año y medio y tenían prohibido dar o recibir cartas de las monjas sin autorización de la priora.

*El torno es un mecanismo de madera, hueco y de forma cilíndrica, colocado en una ventanilla practicada en la pared y dividido en varios compartimientos por tabloncillos horizontales y verticales, los cuales de dos en dos forman ángulos diedros de madera, al girar sobre su eje el aparato transportaba de afuera para adentro y viceversa los objetos que se colocaban en las tablas horizontales, en todos los casos las verticales interceptaban la vista de los interlocutores.*⁸

En resumen, son las torneras y porterías las encargadas de cuidar todo lo que entrase y saliese del convento, por lo tanto era necesario que supieran contar bien. “Solo portera y tornera

6. LORETO LOPÉZ, Rosalva, *Los conventos femeninos Óp. cit.*, pp. 141-142.

7. Ídem.

8. Ibíd., p.144

juntas podían abrir la puerta conduciendo a los visitantes hasta una comisión al claustro mayor, su apertura no mostraría más que el tras patio del monasterio y su tránsito era vigilado en muchas ocasiones por las mismas madres porteras y escuchas”.⁹

III.1.2 Espacios de distribución

Se refiere a los espacios a donde iban a dar los productos, carnes y especias antes de llegar a sus consumidores, es decir, que se distribuían los ingredientes en varios espacios pasando por varias personas expertas en su labor para darles un delicioso final. Aquí encontramos el almacén o provisoria, el granero, la panadería, el horno, el chocolatero, la cocina y sus oficinas.

Resulta importante resaltar que el trabajo de la comunidad se organizó alrededor de las fuentes de agua que se situaban en el centro del patio. Es en torno a las pilas de agua que se distribuyen las áreas de trabajo como cocinas, hornos, panadería, almacenes, refectorios y aguamaniles. Los aguamaniles eran palanganas destinadas al lavado las manos; se complementaba con un jarro con asa y con la boca terminada en pico, la cual servía para echar agua. Dora María Guízar al definir los espacios inferiores, menciona el lugar para la limpieza de las manos y lo describe como:

*Lugar de la pila de agua, al cual llegaran las monjas antes de que bendigan la mesa a lavarse las manos. No estará lejos del comedor ni del capítulo. La mencionada palangana tendrá la dimensión requerida y con declive para desviar el agua a otro lugar.*¹⁰

La existencia de dichas pilas aseguraba la privacidad de la vida monástica, porque evitaba la circulación de los aguadores al interior de los monasterios.¹¹

9. FONSECA RAMIREZ, Cristina del Carmen, *Óp. cit.*, p. 141-142

10. GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, p. 76

11. LORETO LÓPEZ, Rosalva, *Los conventos femeninos... Óp. cit.*, pp. 123-124.

Foto III.2 Pila perteneciente al Museo de Arte Religioso Ex Convento de Santa Mónica



Fuente: Foto tomada del museo de arte religioso Ex Convento de Santa Mónica (04/09/13)

De acuerdo con Rosalva Loreto y su artículo titulado “*Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII*” el *almacén* o la *provisoría* era el lugar por donde entraba la comida a los conventos; lugar donde se abastecía y al que sólo tenían acceso las procuradoras bajo la orden directa de la priora. A su cargo estaban una serie de religiosas cuyos oficios se centraban en la distribución de los alimentos hasta que estos pasaban al proceso de manufactura en los hornos, panaderías chocolateros y cocinas.

El *granero*, era el lugar donde se guardaban el trigo, la harina, y la cebada, así como el vino vinagre, aceite, miel garbanzos, habas, frutas y cosas de la huerta. Se encontraba bien protegida, con ventanas reforzadas por redes para impedir el paso a los pájaros y con gateras que facilitaban el paso de los gatos para ahuyentar a los roedores. Las encargadas del granero eran las silleras, quienes se ocupaban del aseo y limpieza de esta pieza para que fuera buena, segura y sin ningún rastro de humedad. Para mejores resultados, estas mujeres se distribuían el trabajo para el cuidado del trigo, vino y frutas, llevando un registro y asegurándose de recibir siempre lo

mejor; colocándolo en los lugares o recipientes más adecuados y limpios, evitando siempre el desperdicio.¹²

Continuando con las características arquitectónicas que Dora María Guízar retoma de la obra de Carlos Borromeo *Instrucciones de la fábrica del ajuar eclesiásticas*, encontramos algunas de las cualidades que debía tener el granero: “Constrúyase en un lugar cercano a la puerta. Las puertas se deberán cerrar con doble llave, cerrojo y pasador”.¹³ Es notable el empeño de las religiosas por mantener frescas y en buen estado todas sus provisiones, esto gracias a las condiciones del lugar y a las encargadas que se disponían para dedicarse a ese espacio.

En la *panadería* se elaboraba todo el pan necesario para la comunidad, ésta se localizaba en una esquina del claustro, en torno a un pequeño patio donde se establecían sus dos principales zonas: el horno y el amasijo, casi siempre cerca de un pozo y del granero. Entonces, anexo al granero estaba el horno y cerca de éste se encontraba el harinero y el lugar para guardar las balanzas, los harneros, las cribas y demás instrumentos. El horno era una estructura con una pequeña entrada a una bóveda de platillo sumamente baja al nivel de la cintura. En la boca del horno existía un agujero por el cual los carbones candentes o todo el carbón era bajado a la fosa construida bajo la bóveda y en la parte superior tenía un pequeño vaporatorio. Se localizaba lejos de los dormitorios y del guardarropa para evitar un incendio, además de ser considerada por la comunidad una labor de lo más humilde.¹⁴

El *chocolatero o antecoro* llegó a tener un espacio bien definido dentro del claustro; se encontraba saliendo de los coros altos o bajos, lo que significa que era un espacio vinculado con la vida privada de las religiosas. Según Rosalva Loreto “en algunos casos se dio este trabajo a las legas, en otros se encargaban de la molienda del chocolate las mozas de las religiosas de la comunidad (...) pero en otros, al igual que todas las actividades ligadas con el trabajo de comunidad, también el moler chocolate fue una actividad en la que participaron todas y cada una de las religiosas.”¹⁵

12. LORETO LÓPEZ, Rosalva, *Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII*, en *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996, pp. 483-484.

13. GUÍZAR, *Óp. cit.*, p. 79.

14. LORETO LÓPEZ, Rosalva, *Prácticas alimenticias... Óp. cit.*, pp. 483-484.

15. *Ibíd.*, p. 486.

CAPÍTULO III. UNA COCINA BIEN EQUIPADA

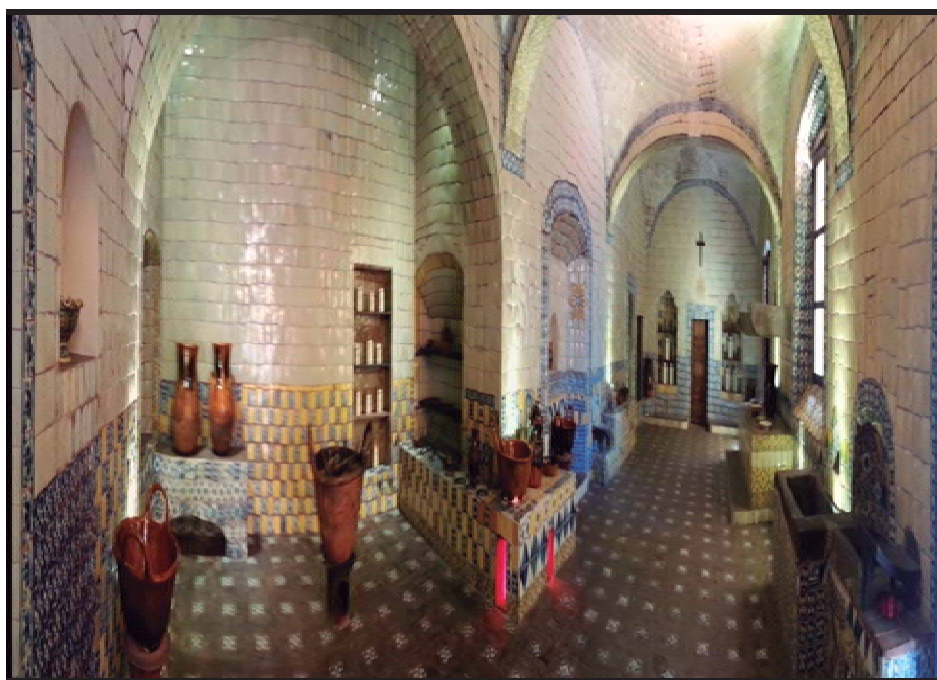
La cocina

Las cocinas se ubicaban junto al comedor, en ellas se construían alacenas empotradas en la pared, tenían fogones y hornillas. La cocina estaba compuesta además por pequeños cuartos cuyo uso era el siguiente: una celda donde se metía la proporción de los alimentos dados a las religiosas; una repostería con “lavabos” para lavar los trastes –platos, ollas o vasija- y dos corrales, uno con pozo y otro como gallinero.¹⁶

Es de vital importancia resaltar que no todas las cocinas conventuales contaron con los mismos elementos mencionados en la cita anterior, ya que éstos debieron variar de acuerdo a la orden a la que pertenecían y en especial a las necesidades de sus integrantes. En cambio, su función y ubicación siempre fue la misma: espacio pegado al refectorio, que se comunicaba por el torno para permitir el fluir de los alimentos; lugar donde se preparaban los alimentos de la comunidad.

Aunque todas las religiosas llegaron a participar periódicamente en las labores de la cocina, en la mayoría de los conventos se destinó a las hermanas legas, sirvientas y esclavas para ejercer tal oficio y su número dependía del tamaño del monasterio.

Foto III.3 “Cocina del Ex Convento de Santa Rosa en Puebla”



Fuente: Foto tomada del Museo de Arte Popular Ex Convento de santa Rosa” (04/09/13)

16. “Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México”, [en línea]. [13 de Mayo de 2012]. Disponible en la Web: www.libros.publicaciones.ipn.mx/PDF/1232.pdf .

Al hablar del espacio dedicado a la cocina debemos tener presente la orden a la que perteneció el convento de nuestro estudio. Como ya sabemos el convento de Santa Catalina de Siena perteneció a la orden de Santo Domingo, la cual abrazaba una vida no del todo contemplativa, esto debido a ciertas ventajas y comodidades en lo que se refiere a la forma de vivir. Era un convento de monjas calzadas que recibía doncellas, criollas o hijas de españoles que no estaban obligadas a vivir en comunidad y podían gozar de una vida particular. Es decir que cada una tenía su celda y se le permitía tener a su servicio a algunas criadas e incluso, podía llevarlas con ella antes de ingresar al convento. Acción que se justificaba en el descuido que podía tener la dedicación a la vida contemplativa si se perdía el tiempo en los quehaceres domésticos; razón más que suficiente para tener criadas.

Entonces también podríamos suponer la existencia de una *cocina particular*, aquella que cada monja tenía en su celda. Las celdas estaban diseñadas para albergar a más de una persona, esto dependiendo del nivel económico de cada monja. “La construcción de estas celdas particulares solía tener todos los espacios necesarios de una casa civil: una cocina, capilla personal, dormitorios, sala, jardín, corral y covacha entre otros espacios.”¹⁷

Algo seguro, es que las cocinas que se encontraban en las celdas particulares estaban mejor equipadas que la cocina común del convento, esto en cuanto a utensilios; podía estar provista de cacerolas, moldes, sartenes, ollas, cazuelas, metates, comales, palas, cucharas de palo, entre otros. Todo dependía del amor a la cocina por parte de la monja y sus acompañantes y ese deseo por encontrar nuevos sabores para complacer sus antojos.

III.1.3 Espacio de consumo

El espacio de consumo era el lugar donde finalmente se servían los alimentos, porque las religiosas no sólo se alimentaban espiritualmente, también necesitaban alimentar el cuerpo. Estamos hablando del último espacio ligado con la comida: el refectorio.

El refectorio era el espacio ritual de la comida; un área para tomar los alimentos, un comedor colectivo. Su principal encargada era la refitolera, quien se auxiliaba de las servidoras

17. Ídem.

de mesa y la hebdomadaria o lectora de mesa, oficios de lo que hablaremos más adelante. Debía ser amplio y un lugar cómodo para las religiosas, con un mobiliario compuesto de largas mesas y bancas o sillas.

En el refectorio de los monasterios se llevaba a cabo un conjunto de actividades ligadas a las manifestaciones de caridad fraternal, observancia de la regla y lugar de purificación (...) era la forma de expresar la unión comunitaria, al compartir los alimentos (...) se añadía una fiel observancia de las constituciones, donde se ordenaba cuidadosamente cómo mirar, cómo sentarse y cómo comer.¹⁸

IMAGEN III.3 “Monjas en el refectorio”



Fuente: <http://www.google.com.mx/imgres?imgurl=http://www.inehrm.gob.mx/imagenes/nacionalizacion/17.jpg&imgrefurl=http://www.inehrm.gob.mx/Portal/PtMain.php?>

Como hemos visto a lo largo de este capítulo, cuando hablamos de la cocina conventual no podemos remitirnos a un solo espacio o a una simple definición “lugar donde se preparan los alimentos”, porque entonces no entenderíamos el laborioso y enriquecedor proceso del que fue partícipe toda la comunidad religiosa. Ejemplo de ello es el siguiente relato:

18. LORETO LÓPEZ, Rosalva, *Prácticas alimenticias...*, Óp. cit., p. 490.

*En la cocina fresca, con una pala de madero de naranja, sor Dolores y sor Matilde dan vueltas a las yemas de huevo que en el cazo de cobre se han puesto a desleír con azúcar (...) Mientras, Xóchitl- Flor, indígena de doble nombre que sirve en el convento , coloca las claras sobrantes en un recipiente para comenzar a darles con el batidor de mano hasta verlas mudar su transparencia por un blanco nube, de ese que la hace pensar en los ángeles y que va muy bien con los rezos de sor Mercedes, quien se pasea con el rosario por la cocina del convento (...) Una vez que las madres preparen la charola con aquellos manjares que tanto gustan al virrey y a la virreina (...) cuidaran que algunos queden para las más principales del convento (...) y para algunas de las que se afanaron en las tareas de cocina, o para la granja, pues sin gallinas ponedoras no habría materia para preparar los panes y los dulces que tanto halagan a los de afuera y que son inspiración divina*¹⁹

III.2 LA COCINA Y SUS DESPENSAS

*“La despensa la abastecen los cazadores, los mercaderes y los hortelanos (...) es una convivencia vegetal, los frascos de porcelana guardan siglos de vegetación itinerante, rutas de especias, codicia de reinos y clave de viajes de circunnavegación. Exóticos trocitos y polvos de fragancias duermen encerrados en frascos sobre las repisas del santuario del sabor (...) los recipientes mezclan profusamente espíritus de aroma, en armónicos recuerdos. Pacientes y lentos, en equilibrio de agua y fuego, forjaron el carácter dulce y amable, picante y burlón, amargo y grotesco como amalgama de salud y sabor.”*²⁰

Un primer ejemplo de despensa, es la provisoria o almacén, lugar que describimos mejor en el apartado anterior al hablar de los espacios de distribución. Era la pieza donde se guardaban las provisiones (trigo, harina, cebada, vino, aceite, miel, garbanzos y habas) la cual era atendida por las silleras, pero en general era la madre provisora la que controlaba los productos que cada día iban a la cocina, además de calcular lo que se tenía que resurtir.

La investigadora Rosalva Loreto en su capítulo titulado “Las reglas monásticas y la vida cotidiana”, de su obra *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, describe varios tipos de despensa conventual, además del comentado anteriormente. Nos habla de otras piezas diseñadas exprofeso donde se guardaban los alimentos, frutas, legumbres, hortalizas y productos de la huerta; en general cosas que atañen a las provisiones alimentarias. Su estructura consistía en un lugar cerrado con cal y canto, con acabados de estuco o yeso. De acuerdo con Carlos Borromeo, la despensa debía

19. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, p. 15.

20. CURIEL MONTEAGUDO, José Luis, *Óp. cit.*, pp. 13-14.

levantarse en un lugar apartado; era necesario incrustársele yeso por todas partes, para que no quedaran hendiduras que dejaran pasar ratones. Al interior era posible encontrar cajas, cestas, canastillos y toda clase de alacenas separadas por casillas, doble cerrojo y diferentes llaves para el control de la madre provisor.

De acuerdo con otros autores las despensas funcionaban en íntima relación con la cocina. En estos espacios se alojaban una o varias alacenas de mampostería integradas a la construcción. Comúnmente ahí se guardaban los bastimentos y otros trastos del yantar y del beber, tales como jícaras, vasos, jarros, calderetas, escudillas, cazoletas, jarras y palanganas.²¹

La despensa en general estaba orientada hacia el norte, con sus muros gruesos y deliberada obscuridad al interior de ese pequeño lugar todo se mantenían fresco. “A la luz de una candela brillaban las redomas y los frascos de vidrio y se apilaban o colgaban los cajetes, las petaquillas, los costalitos y los paños de envolver, en los que la provisor y las cocineras guardaban el chocolate, las cajetas, la miel, las conservas, los membrillos, el azúcar, la canela y los pétalos de rosas recubiertos.”²²

Debido a que en las despensas se guardaban los productos de la huerta, resulta indispensable hablar de las características que debía tener este espacio al interior de los conventos:

Huerto

No deben ser demasiados grandes. No se plantará cerca de las paredes del mismo y sólo arbustos bajos.

*Se cultivaran hortalizas, hierbas medicinales y culinarias solamente.*²³

21. RUBIAL, GARCÍA, Antonio (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo II, Óp. cit.*, p. 104.

22. *Ibíd.*, p.237.

23. GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, p. 79.

III.3 TÉCNICAS Y UTENSILIOS DE LA COCINA NOVOHISPANA

Considerando la época que vamos a analizar, que es en su mayoría el siglo XVII y parte del XVIII, las técnicas y utensilios que se emplearon fueron similares para toda la sociedad, ya que todos los descubrimientos, técnicas y avances en general, influyeron de la misma manera en la población. Quizás la única diferencia radicaba en la cantidad de utensilios con lo que contaban las monjas dominicas a diferencia de otros claustros que destinaban sus recursos a cosas más importantes, que acondicionar sus cocinas. Así que en este capítulo hablaremos de las técnicas y utensilios que componían la cocina en general durante los siglos XVII y XVIII:

*Los ingredientes, son solo el principio, porque después sigue el arte de cocinarlos, guisarlos o procesarlos para transformarlos en un nuevo compuesto, para lo cual son indispensables los utensilios y las técnicas que dicen tanto de una sociedad como los ingredientes que esta produce y consume.*²⁴

El metate, el comal, las cazuelas y las ollas estuvieron presentes desde la antigüedad, tanto en las cocinas prehispánicas como en las españolas. “Las cazuelas (vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha qué onda) y las ollas (vasijas redondas de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas), a veces señalándose sus tamaños y capacidades: cazuela “de a medio”, cazuela grande, ollita, cazuelita.”²⁵ Las cazuelas y las ollas no siempre fueron de barro, también las hubo de cobre.

El comal y el metate, como lo dijimos con anterioridad, fueron utilizados primeramente por los pueblos indígenas; estaban hechos de piedra volcánica, que se tallaba en una sola pieza. El molcajete, el cual persiste hasta nuestros días:

*Es un tipo de mortero que sirve para moler toda clase de especias, salsas y prácticamente cualquier ingrediente. Consiste en un cuenco, que puede ser de distintos tamaños, con tres patitas cortas y un tejolote, que es la piedra con la que se muelen los ingredientes. Esta última es también una piedra volcánica y se talla en forma de un ovoide de alrededor de diez centímetros de alto o más, dependiendo del tamaño del Molcajete. Además de ser muy pesada, la textura áspera de la piedra favorece el molido y permite obtener, si se tiene suficiente práctica, mezclas perfectamente homogéneas.*²⁶

Se caracteriza por moler una amplia cantidad de ingredientes; se usaba para moler desde

24. GONZALBO AISPURU, Pilar (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo IV: Bienes y vivencias: El siglo XIX*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, pp. 15-16.

25. Ídem.

26. “El Metate y el Molcajete”, [en línea]. [11 de Diciembre de 2011]. Disponible en la Web: <http://www.degustar.com.mx>

el condimento de un guiso hasta el caldo de un jitomate para la sopa. Fue de tan gran ayuda que su uso se extendió hasta entrado el siglo XIX.

*El metate, también presente hasta nuestros días, consiste en “una piedra volcánica tallada de tal forma que tiene una superficie rectangular plana, ligeramente cóncava en las orillas. Se sostiene sobre tres o cuatro patas, dos de las cuales son más altas, de manera que la superficie queda inclinada hacia el otro extremo, donde están las patas cortas. Para moler en él se requiere de una mano, una piedra volcánica tallada y alargada para poder tomarla con ambas manos de los extremos y así presionar los ingredientes sobre la superficie plana del Metate.”*²⁷

La mano puede ser de dos formas: cilíndrica de cierta manera o tener una o más caras planas para hacer una mejor presión contra la superficie inclinada. Con ayuda de la mano, a manera de rodillo, se machacan los ingredientes hasta obtener una masa uniforme. También se usaba para moler maíz con el que se hacían las tortillas y para moler los chiles y semillas con que se preparaba en mole.

También había utensilios provenientes de la tradición española; eran los fogones, de los cuales había dos tipos: el castellano y el andaluz, la única diferencia era la forma en que se colocaba la leña. Así que eran dos maneras distintas de preparar la comida. El fogón castellano era una amplia chimenea donde los alimentos se cocinaban en la parte baja, utilizando un brasero de hierro que se acomodaba sobre las brasas del rescoldo. En cambio, el fogón andaluz era de mampostería, con hornillas en la parte superior y no tenía tiro. Al parecer, durante el siglo XVII el fogón más popular entre las familias ricas novohispanas fue el castellano.

Contaban con las llaves (ganchos con cadenas, de las que pendían los peroles y las ollas); un mecanismo que permitía sujetar los recipientes para acercarlos o retirarlos del fuego cuando fuera necesario. Junto a la cocina o dentro de ella, tenían su horno para el pan. Había otra clase de hornos, eran pequeños hornos de hierro, pero que no estaban incluidos a la arquitectura de la casa. Para entender un poco más la ubicación de los hornos en los conventos, basta citar el trabajo de Rosalva Loreto “*Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII*”:

27. *Ídem*

*Anexo a la despensa o al granero se encontraba el horno; éste consistía en una estructura que al nivel de la cintura tenía una pequeña entrada a una bóveda de platillo sumamente baja. En la boca del horno existía un agujero por el cual los carbones candentes o todo el carbón era bajado a la fosa construida bajo la bóveda. Por la parte superior, existía un pequeño vaporal (...) El horno se localizaba en una esquina del claustro, lugar necesario para establecer, en torno a un pequeño patio, primeramente la zona de horno y el amasijo, un pozo y el granero. Su ubicación estaba contemplada lejos de los dormitorios y del guardarropa para evitar peligro de incendio.*²⁸

En las cocinas de personas ricas era común encontrar casos de cobre de diferentes medidas, en éstos se preparaban los dulces, almibares y conservas de frutas, eran trastos muy caros. También había variedad de ollas, pilas para freír, sartenes, calderetas. De algunas de las vigas del techo colgaban, los llamados garabatos que resguardan los embutidos, cecinas y la carne seca. Se utilizaban para mantener a salvo la comida, lejos de los animales domésticos. Tal vez en los conventos no era común encontrar, pues allí no había animales que pusieran en peligro la comida. Se colgaban tablas desde el techo de la habitación, útiles para aquellos alimentos que requerían orearse como lo quesos o pescados. Contaban con un almirez o mortero con su mano, para triturar las especias y los granos.²⁹

28. LORETO LOPÉZ, Rosalva, *Prácticas alimenticias*, *Óp. cit.*, p. 484.

29. GONZALBO, *Óp. cit.*, p. 104.

Foto III.4 “Cocina del Ex Convento de Santa Mónica”



Fuente: Foto tomada del Museo de Arte religioso Ex Convento de Santa Mónica (04/09/13)

Para que una cocina estuviera bien equipada requería de un asador, un machete, cuchillos grandes, una espumadera –especie de colador-- para freír, uno o dos comales, un anafre de fierro, chocolateras, un hacha para cortar la leña, una alquitara o alambique de fierro, útil para destilar los aguardientes de frutas y hierbas, varios cubiletes de cobre, un cucharón de cobre, un colador, un cedazo, una romana y una balanza holandesa para pesar; un sacador de aceite, varias tinajas de madera para lavar los trastos, cubos y barriles de madera para conservar los alimentos en las salmueras, varios lebrillo o vasijas de cobre, algunas cazuelas, sartenes, una caldereta, un peral, una tortera o cazuela casi plana, un almirez, un mortero, una canoa de madera para el jabón en pasta, tazas, soplillos para avivar el fuego, palotes y popotes.³⁰

30. *Ídem.*

Eran varios los utensilios que se utilizaban antes, pero hay que recordar que no todas las cocinas tenían acceso a estos. Todos eran útiles y nunca estaba de más tenerlos, porque al final facilitaban el trabajo en la cocina. Lo único malo es que algunos eran muy caros y esto obligaba a las personas a tener solo lo necesario.

Así como los ingredientes y guisos conformaron la personalidad culinaria de la Nueva España, también las técnicas de cocina fueron factores que influyeron. En la Nueva España del siglo XVIII se utilizaban varias técnicas culinarias: “asar, tostar, hornear, ya fueran hornos de tierra o mampostería, cocer en agua o al vapor; freír, salar, secar, macerar. Incluso conocían trucos para acelerar el cocimiento”³¹ Matilde Soto nos dice que además del cocimiento al vapor, se empleaba otro para cocer a presión. Consistía en tapar herméticamente la olla con un plato u otra olla y untar de masa o engrudo la juntura para impedir que escapara el vapor. En la siguiente receta se aplica esta técnica:

*Se lavan las pollas muy bien y se ponen a cocer con sal, manteca y todas las demás especias, en su tanto unos pedazos de cebolla, chile verde, tomate y almendras, media taza de aceite de comer y un poco de vinagre, se tapa la olla con engrudo y así que están cocidos se sirven en sus platos.*³²

Era común combinar las técnicas de freír y cocer para preparar ciertos platillos; con frecuencia los ingredientes se molían o picaban primero antes de freír o cocer. Otra técnica que surge de estas es la de rellenar:

Se pica carne de puerco bien picada, que no le queden nervios, y se pican bastantes jitomates maduros, se le echa un ajo picado, sal y manteca y estando bien fritos se le echan azafrán, clavo, pimienta y canela, bastante de todo; se le echa vino y una puntita de vinagre, pasas, almendras, alcaparras, alcaparrones, aceitunas, tornachiles, piñones, nueces peladas, ajonjolí tostado, perejil, acitrón, huevos duros; se revuelven con la carne picada y se le echan huevos batidos, un poco de pan rallado, manteca bien caliente y si se quiere una puntita de dulce, se prueba el sazón que este bueno, que le sobresalgan las especias, y se le echa jamón crudo en pedacitos y ya estarán los lomos en hojas. De cada uno sacaran tres hojas y en la mitad de uno se pone este relleno, no mucho, para que no se reviente y luego se le echan encima las otras medias hojas y se cosen con pita y así se hace con los demás lomos y luego se tiene una cazuela grande con caldo de agua, vinagre vino, sal y manteca; canela, clavo y pimienta, todo entero, y azafrán molido; se pone a dos fuegos y se deja cocer en este caldo. Mientras se fríen jitomates, ajo y sal y

31. SOTO MANTECON, Matilde, “De la cocina a la mesa” en GONZALBO AISPURU, Pilar (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México*. Tomo IV. *Bienes y vivencias: El siglo XIX*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, p. 34.

32. *Ídem*.

*se sazona con todas las especias molidas y se echan sobre los lomos, todo esto queda espeso y con todos sus requisitos dichos, jamón, chorizos. Para ponerlo en la mesa o en los platones o en los platos, se le quitan con cuidado las hebras.*³³

Imagen III.4 “Conservas”



Fuente: <https://www.google.com.mx/search?q=dulces>

Otras técnicas eran cocer al vaho de la olla, mechar, macerar, quemar, cuajar, cocer al baño María, etc. Aquellas técnicas destinadas a conservar los alimentos, ocupaban un lugar importante ya que eran de gran ayuda en la preparación de conservas, jaleas y cajetas.

Igualmente había modos para utilizar el calor en los guisos: cocer o asar a dos fuegos, poner lumbre arriba o abajo, poner en el rescoldo y luego lumbre arriba, cocer en un comal con brasas a fuego manso. Cuando la receta indica

coser o asar a dos fuegos, Matilde Soto, nos dice, que se refería a la cantidad de combustible utilizado para conseguir un fuego más vivo, mientras que poner al rescoldo, era aprovechar el calor que guardaba la leña o el carbón quemado cubierto por la ceniza, lo que daba menos fuego. Poner lumbre arriba y abajo, significaba poner la base de la olla sobre el fuego, taparla con un comal o un plato y sobre éste poner brasas, así el calor era recibido por abajo y por encima al mismo tiempo, cosa que permitía se formara costra y dorara la preparación:

Torta de cielo

*Untada una cazuela poco usada, con manteca, se van poniendo capas de mamón echando sobre cada uno a bastante canela molida, se cuece en natillas espesas y así que está concluido esto, se enfría y se van echando yemas hasta que la sopa está apagada, luego se pone a dos fuegos siendo el inferior algo lento, y conforme se va dorando la superficie se la sopa, con unas plumas se le unta mantequilla hasta estar bien dorada que le echaras un rocío con agua de azahar, su canela y gragea.*³⁴

33. *Ídem.*

34. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, p. 142.

Es así como utensilios y técnicas se unían para crear un arte propio de las cocinas de la Nueva España, incluidas las cocinas conventuales. José Luis Curiel y Monteagudo resume acertadamente los cambios en la sociedad novohispana de los que hemos venido hablando en este capítulo. Nos dice que después de la Conquista la cocina mestiza deja el suelo y permite ligeras alturas; el fuego reposa en fogones de barro adosados a los muros de la cocina, donde se quema la leña como combustible. Entonces la cocina se tapizó de mosaico de talavera, se colgaron los cazos de barro, los de cobre o hierro y los cedazos; tinajas y cantaros rebosaron agua; piedras y morteros estuvieron prestos a la molienda.

Podemos inferir que en el convento de las dominicas de Santa Catalina de Siena se hizo uso de estas técnicas, quizás dentro de los claustros algunas se mejoraron influyendo en la preparación de los platillos. En cuanto a los utensilios, es complicado saber si contaban con la mayoría de ellos, recordemos que ellas mismas acondicionaban su celda, incluyendo la cocina; en ellas estaba la decisión de tener la mayor cantidad de utensilios posibles o solo lo necesario. La decisión se hacía con base a gustos y al amor por la cocina, ya que el dinero no era problema.

Al final, todos los conventos hicieron algo digno de recordar, conservar y seguir preparando, debemos reconocer su labor porque parte de la comida que disfrutamos hasta nuestros días, se creó en los conventos de monjas. Podemos pensar que tal vez a cualquiera se le hubiera ocurrido mezclar los mismos ingredientes que a las religiosas y hasta conseguir un mejor platillo, pero al final del día fueron ellas las que en el calor de la cocina se animaron a experimentar, sin temor a mezclar lo dulce con lo salado. Veámoslo así, de no ser por ellas en estos momentos no podríamos disfrutar de un delicioso mole o una copita de rompope.

Prueba de ello fueron los conventos que se distinguieron por sus especialidades como los de la ciudad de México, Puebla, Querétaro, Oaxaca, Chiapas, Michoacán y Yucatán. Pero no olvidemos el lado dulce de la cocina, ya que de las ciudades de Puebla, Valladolid, Querétaro y Xalapa se alcanzaron grandes alturas en la confección de dulcería.³⁵

En resumen, podemos comprobar que la comida forma parte de nuestra vida, que tiene

35. *Ibidem.*, p. 44

tanto por aportar y que incluso hasta en un lugar dedicado a la penitencia y al sacrificio como son los conventos, la mayor parte del día se iba en preparar la comida.

La rutina diaria en la cocina, por lo menos de las familias de mayores recursos económicos y en los conventos, empezaba en la mañana con la preparación del chocolate que bebían los clérigos o monjas antes de dedicarse a sus labores cotidianas, acompañado algunas veces de pan dulce. A partir de ese momento se disponían los menesteres necesarios para elaborar el almuerzo que debería estar listo hacia las doce del día, hora en que se interrumpían las actividades religiosas por cerca de dos o tres horas. El almuerzo consistía en tamales, frutas, guisados y postres, muchos de los cuales requerían varias horas de trabajo para su elaboración. Alrededor de las cinco de la tarde, cuando los religiosos se reunían para algún convivio era costumbre servir la merienda, que consistía en beber el tan gustado chocolate que, como lo atestiguan cronistas del siglo XVIII, era apreciado por todos los sectores sociales y de manera especial, según los cronistas, por aquellos dedicados al servicio doméstico. Por último, cerca de las nueve de la noche se disponían los alimentos para la cena, que también exigían varias horas de preparación y que incluían sopas, guisados de carne, pollo o pescado y postres.³⁶

Algo que debemos tener presente es que el mundo siempre girará en torno a la comida, porque donde haya gente, habrá comida. No hay que olvidar que es el motor que mueve nuestra vida, porque enfermos o saludables la comida se vuelve nuestra aliada, y en ella encontramos la paz, el placer y la alegría necesaria para sobrevivir.

III.4 ¿CÓMO SE REPARTÍAN LAS LABORES DENTRO DE LA COCINA?

En este apartado explicaremos los actores internos y externos que influían en el devenir cotidiano conventual, en especial de la cocina, adentrándonos más en el rol social de las monjas, esto a través del estudio de sus oficios.

Para un mejor funcionamiento al interior de los conventos, incluido el de nuestro interés, el trabajo estaba jerarquizado y dividido. Primero se elegía a la priora y así sucesivamente todos los demás oficios a desempeñar. Una vez realizadas las elecciones en forma secreta y conocido

36. VELÁZQUEZ, *Óp. cit.*, p. 199.

el resultado, el prelado daba su aprobación y las elegidas debían aceptar su cargo para cumplirlo sin excusa.

*La tabla de oficios era elaborada en un acto conocido como el Capítulo (...) tenía vigencia de tres años, al término de los cuales se volvía a celebrar otro acto de elecciones de oficios (...) para las votaciones en el Capítulo solamente eran tomadas en cuenta las religiosas de velo negro, es decir solamente las que habían hecho profesión.*³⁷

Foto III.5 “Sacristía del Ex Convento de Santa Mónica”



Fuente: Foto tomada del Museo de Arte Religioso Ex Convento de Santa Mónica” (04/09/13)

En base a las labores cotidianas de los conventos, la lista de los oficios desempeñados ordinariamente consistía en:

“una priora, una subpriora, cuatro definidoras, una secretaria, una maestra de novicias, dos porteras (mayor y menor), una vicaria de coro, dos torneras (mayor y menor), una provisor, dos granjeras, una sacristana y su ayudante, una socantora, una maestra de capilla, una corista, dos enfermeras, cuatro escuchas o consejeras, dos recadoras y una “encerradora de la gente”, que en total hacia alrededor de

37. TORRES VEGA, José Martín, *Óp. cit.*, pp. 57-58.

*treinta cargos distintos, lo que no hace suponer que prácticamente todas ellas desempeñaban algún oficio en concreto.”*³⁸

La *priora* o *abadesa*, era la mujer que dirigía el claustro, la encargada del buen funcionamiento y sostén de éste. Se escogía de una elección trianual por parte de las profesas de velo negro. Para poder ser nombrada debía cumplir con ciertos requisitos, como “tener una edad mínima de cuarenta años, no haber sido priora por lo menos en un trienio, es decir existía la posibilidad de reelección, contar con más de la mitad de los votos totales, además de ser de intachable conducta, honestidad, justicia y humildad.”³⁹ Tenía la facultad para designar el resto de los oficios e incluso nombrar a su subpriora o vicaria, siempre apoyada por un “consejo de definidoras” o clavarias.

La *subpriora* o *vicaria*, era la encargada de que se cumplieran las disposiciones del consejo y del buen funcionamiento de los lugares comunes como el coro, la sala de labor, dormitorios y refectorios.

*“La priora o abadesa, el consejo y la subpriora constituían el primer nivel en la jerarquía interna del monasterio. A este nivel seguía el de las “maestras” encargadas de reproducir el ideal de obediencia a las aspirantes a monjas (...) las maestras de novicias, de niñas y de legas eran las intermediarias entre “el consejo” y la comunidad.”*⁴⁰

La *provisora* o *procuradora* se encargaba de proveer los alimentos y artículos necesarios para el buen funcionamiento del convento; acudía a la cocina para ver cómo se preparaba y repartía la comida o si faltaba algo. Las *depositarias* se ocupaban de la hacienda de los monasterios; contaban con una llave del arca o cofre del depósito, de ahí su nombre. Las dos depositarias tenían que estar presentes cuando era necesario abrir el arca. Eran las encargadas de llevar la contabilidad externa del convento y tenían la obligación de asistir al fin de cada mes a tomar razón del gasto y del recibo de la despensa. También entregaban periódicamente a las provisoras las cosas necesarias para el gasto diario del monasterio y se encargaban de recibir, guardar y distribuir los insumos como la priora disponía e incluso vendían las cosas que no necesitaba el convento, evitando el desperdicio.⁴¹

38. LEÓN ALANÍS, Ricardo, Pues son vírgenes... *Óp. cit.*, p. 83

39. FONSECA, *Óp. cit.*, p. 145.

40. LORETO, LOPEZ, Rosalva, Los conventos femeninos..., *Óp. cit.*, pp. 148-149.

41. LORETO LOPEZ, Rosalva, *Prácticas alimenticias...*, *Óp. cit.*, p. 482.

Las *silleras* se encargaban del aseo del granero, para mantener en buen estado lo que ahí se guardaba. La *panadera* se ocupaba de preparar el pan que se consumía en el convento y la *enfermera* --en cambio-- se dedicaba al cuidado y buena alimentación de las religiosas enfermas o ancianas que se encontraban en la enfermería. Las *torneras* y *porteras* eran las encargadas de cuidar los accesos externos del convento.

La *refitolera* se encargaba de mantener limpia y bien aderezadas las mesas antes y durante cada comida. Tocaba el címbalo para llamar a su comunidad a ingerir los sagrados alimentos. Las que servían la mesa eran nombradas semanalmente por la priora, éstas comenzaban a servir en orden inferior hasta llegar a la priora, pero cuando había visitas entonces servían en forma descendente. De igual manera se encargaban de recoger la mesa de forma ordenada. La *hebdomadaria* o *lectora* de mesa se encargaba de dar la bendición antes de iniciar la comida en el refectorio. También era nombrada semanalmente por la priora, quien elegía lo que se leía en la comida o en la cena, haciendo su lectura desde un pulpito ubicado en el refectorio. Las *hermanas legas* se encargaban de los oficios más pesados además de la comida. Como encargadas de la cocina debían estar al tanto de lo que se prepararía de un día a otro, sin descuidar la sazón y sus actividades religiosas. De igual manera se encargaban de juntar todo lo que sobraba de la cocina, la enfermería y despensa para darlo a los indigentes.⁴² Las *sirvientas* y *esclavas* también formaron parte de este núcleo conventual:

*“Existían dos tipos de sirvientas: libres y esclavas. Éstas a su vez se dividían en dos grupos: las nombradas de “comunidad”, quienes realizaban los quehaceres domésticos, y las “personales”, que solo tenían la obligación de servir a la monja a la que pertenecían (...) las esclavas realizaban sus labores en cocina, lavandería, panadería, sacristía, enfermería, recámaras o bien tañían las campanas, limpiaban el coro, atendían a los animales domésticos y proveían de leña.”*⁴³

Todos estos oficios eran realizados por actores internos y aunque algunos tuvieran relación con el mundo exterior, ésta no se daba por completo debido al fuerte acondicionamiento de los espacios conventuales donde tenían lugar estos oficios. En cambio los

42. *Ibíd.*, p. 489

43. VELÁZQUEZ GUTIÉRREZ, María Elisa, *Mujeres de origen africano en la capital novohispana, siglos XVII y XVIII*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, UNAM, Programa Universitario de Estudios de Género, 2006, p. 178

actores externos eran aquellos personajes que no habitaban dentro del convento pero que tenían acceso a él cuando así lo requerían las religiosas, obviamente con ciertas restricciones. Como ejemplo tenemos a los confesores, al capellán, los sacristanes, albañiles, jornaleros, arquitectos, médicos y el mayordomo, todos ellos de gran importancia, pero en esta ocasión solo nos centraremos en el mayordomo debido a su relación con las inversiones conventuales.

El mayordomo estaba relacionado con las finanzas y mantenimiento económico de la comunidad, es decir era el encargado de la organización contable del convento mediante la administración de la riqueza conventual. Al igual que la priora también tenía que cubrir ciertos requisitos, como tener un mínimo de veinticinco años de edad, la aprobación del cabildo eclesiástico y presentar una fianza de cuatro mil pesos. Su cargo era vitalicio, aunque podía suspenderse por disposiciones de la autoridad eclesiástica, enfermedad o petición suya o de las religiosas. A menudo el convento le cedía una de sus casas para que viviera en ella sin pagar renta. También podía contar con la ayuda de un contador o escribiente que le ayudase a pasar las cuentas que entregaba al convento y a la contaduría episcopal.

Una vez conocidos los espacios dedicados a la cocina y los que laboraban en éstos surgen varias cuestiones: El convento de Santa Catalina de Siena contaba con ellas, cómo influía esto en su modo vida, en especial en su alimentación. Interrogantes a las cuales a continuación intentaremos dar respuesta. Como ya dijimos, existía un patrón común en la distribución arquitectónica interna de la mayor parte de los conventos, esto debido a la tradición arquitectónica de la época. Las diferencias que pudieran existir radicaban en las reglas y constituciones bajo las cuales se regían. Es decir, los espacios de trabajo colectivo existían en todos los conventos, incluido el convento de Santa Catalina de Siena. Dicha información la podemos constatar gracias a los vales y libros de cuentas pertenecientes al convento.

Iniciemos con los *espacios de abastecimiento*: la portería y el torno que se caracterizaban por permitir la comunicación con el exterior. En este caso podemos confirmar la existencia de ambos espacios gracias a la tabla de los oficios de 1719 que ejercían las madres de dicho convento.

La madre Juana de la Cruz y a las madres Ana María de San Joseph y Margarita de San Joseph fungían como portera mayor y porteras menores respectivamente. Ocupando el cargo de tornera menor tenemos a la madre María de los Ángeles.⁴⁴

44. AHCMM, Fondo Diocesano/ Serie Gobierno/ Subserie Santa Catalina de Sena / Caja 213/ Legajo 771/ Gobierno/ Religiosas/ Santa Catarina/ 3 Fojas.

Continuando con los *espacios de distribución*, y de acuerdo con la lista de oficios, comprobamos la existencia de un almacén o provisorio debido al cargo de provisor para el que fue designada la madre Miranda de Santa Teresa. Sucede lo mismo en el caso del granero, lugar donde se guardaban harina, trigo, frutas y cosas de la huerta y aunque a su cargo había varias religiosas en la lista de oficios solo aparece la que quizá era la encargada principal, la madre Lorena de Santa Catarina, la granjera. La panadería también perteneciente al espacio de almacenamiento confirma su existencia con Sor Juana de San Agustín, la panadera.

Tal como lo dijimos con anterioridad el chocolatero o antecoro fue un espacio donde todas las religiosas participaron y a pesar de no existir registro alguno en la lista de oficios podemos admitir su existencia gracias al libro de cuentas que elaboró la priora Bernarda de la Asunción durante su administración lo que nos hace suponer que bebían chocolate y contaban con un lugar específico para su elaboración:

Gastos de los chocolates de las señoras religiosas

Se reciben en data dos mil novecientos y cincuenta y dos pesos que se han gastado, en dar a dichas señoras religiosas, cacao, azúcar, y canela para sus chocolates, como consta de cincuenta y tres vales.⁴⁵

Un último espacio de distribución es la cocina, uno de los lugares más especiales en esta segunda clasificación; simplemente sin su existencia ninguno de los demás espacios mencionados con anterioridad tendría sentido, porque es ahí donde ocurre la magia, donde lo más simple se vuelve agradable a la vista y al paladar ocultando bajo tanta delicia sentimientos, deseos y costumbres de todas sus integrantes al cocinar.

Finalmente solo hace falta comprobar la existencia del llamado *espacio de consumo*: el refectorio. Lugar de importancia al igual que la cocina, del cual podemos confirmar su existencia partiendo de que la alimentación del cuerpo, siempre será una necesidad vital del ser humano. Es decir, que no solo bastaba con un espacio para preparar los alimentos, también se requería de un espacio de consumo que fomentara la convivencia entre sus integrantes sin dejar de lado las normas de comportamiento. Las cualidades arquitectónicas que debía tener el refectorio de acuerdo con la obra de Carlos Borromeo indican que:

45. AHMM, Fondo Diocesano/ Serie Gobierno/ Subserie Santa Catalina de Sena / Caja 214/ Carpeta 4/ Expediente 4/ Gobierno/ Religiosas/ Santa Catarina/ 60 Fojas.

Deberá estar construido en un lugar que sea más cómodo que otras partes del monasterio. Será amplio, de manera que se acomoden todas las monjas sentadas por cada parte de las paredes. Téngase imágenes sacras para la decoración; habrá también un púlpito al centro de una pared, desde donde se oigan las lecturas sacras. Tendrá ventanas por ambos lados, además una bodega de vinos, edificada en subterráneo. Cerca del refectorio y la bodega de vinos, debe haber otro lugar donde se coloquen utensilios diversos para beber agua y vino.⁴⁶

No sabemos con certeza si en el convento de nuestro estudio existió el espacio destinado a la bodega de vinos, en cambio la presencia del refectorio es más que evidente, por dos razones: Primero porque las monjas dominicas requerían de un espacio para alimentarse. Una segunda razón la encontramos en el *Capítulo V “Del alimento”*, proveniente de las Ordenanzas y Constituciones de las Monjas Dominicas:

En la hora designada para comer o cenar, la Sacristana había de hacer una corta seña con la campana para que las religiosas no tarden en llegar al refectorio. Después de ello se tocara el címbalo, solo si la comida está preparada. Reunidas las religiosas en el atrio del refectorio, la que preside habrá de comenzar con el salmo “De profundis” diciendo un verso, donde las demás respondan con otro verso y concluyan la oración “Absolve”. En seguida se lavaran las manos ya al oír la campanilla del refectorio, las religiosas entraran al mismo. Estando reunidas, la versicularia dirá la bendición y la comunidad proseguirá la misma. Las monjas designadas servirán la comida en las mesas, comenzando desde “las inferiores” hasta llegar a la mesa de la Madre Priora. Ninguna religiosa deberá faltar a la mesa sin licencia o causa justificada, por lo que no asistiesen a la primera mesa, lo harán a la segunda. No habrá una ración especial o particular para las que sirvan los alimentos, ya que será la misma para toda la comunidad, a no ser porque haya enfermas o sangradas. Ninguna monja a excepción de la Priora podrá enviar una ración a otra religiosa, pero sí a las que se encuentran a la derecha y a la izquierda de ellas en el refectorio. La priora y demás “oficialas” deben comer en el refectorio, contentándose con lo que come la comunidad.⁴⁷

Aquí debemos recordar lo importante que era para las religiosas cumplir con lo que su Constitución establecía. Pero hay otro dato de importancia, este capítulo además de hablarnos de los pasos a seguir cuando llegaba el momento de alimentarse, también nos menciona “el refectorio”, lo que termina por comprobar su existencia. Es decir, si las religiosas eran muy obedientes a la Ordenanzas, reglas y constituciones bajo las cuales se regían y el refectorio era

46. GUÍZAR VARGAS, Dora María, *Óp. cit.*, p. 76.

47. *Ibíd.*, pp. 56-57.

un espacio indispensable en cualquier construcción arquitectónica conventual, esto significa que el Convento de Santa Catalina de Siena sí conto con dicho espacio.

Hasta este momento conocemos bien el desarrollo de las actividades y sus respectivos espacios al interior del claustro, pero no podemos dejar de lado el mundo exterior, porque gracias a él las monjas se rodearon de los más exóticos ingredientes provenientes de lejanas tierras y con un particular sabor que enriquecieron su cocina. Aspecto que analizaremos en el siguiente apartado.

III.5 ¿DÓNDE HACER LA COMPRA? FERIAS Y MERCADOS

Las ferias que solían celebrarse anualmente y durar semanas, traían consigo los más extraños y exóticos productos provenientes de tierras muy lejanas; generalmente iban dirigidas a los distribuidores y su aprovisionamiento. En cambio los mercados con una ubicación permanente, se caracterizaban por un intercambio de tipo más local, donde principalmente se vendía a los consumidores.

Resulta conveniente tocar el tema de las ferias y los mercados porque aunque parezca que ambos eventos solo eran importantes en la vida cotidiana de la sociedad extramuros y de ningún interés para las monjas, era todo lo contrario. Ellas no eran en lo absoluto ajenas a este mundo comercial, ya que en su mayoría las recetas incluían ingredientes provenientes del viejo mundo y fue gracias a los mercados y ferias que las religiosas tuvieron acceso a éstos, en especial a las especias:

*En el siglo XVIII, la Nueva España ya tenía una personalidad propia y, en relación con el comer, podríamos decir que era una personalidad muy bien definida y con un carácter fuerte, forjado esencialmente a partir de la recreación de dos sólidas y antiguas tradiciones: la española y la mesoamericana, a las que se sumaron, desde luego, algunos ingredientes del Lejano Oriente, de África y, claro, del Caribe y la América del Sur.*⁴⁸

De acuerdo con Matilde Souto en su artículo “*De la cocina a la mesa*” a la variedad de ingredientes originarios del país y que formaban parte de la dieta de nuestros antepasados (frijol,

48. GONZALBO AIZPURU, Pilar (coord.) *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo IV...*, Óp. cit., p. 15.

maíz, chile, cacao); se sumaron los productos connaturalizados, (gallinas, pollos, carneros, reses, puercos), y a todos éstos ya producidos en Nueva España se agregaron aquellos que se adquirirían por medio del comercio exterior (canela, almendra, aceitunas, vinagre). Sin embargo, ya fueran ingredientes del reino traídos de tierra adentro o ultramarinos importados, éstos se adquirirían en los mercados y tiendas de la ciudad de México.

No obstante, sería injusto restarle importancia a algún evento, ya que ambos resultaban enriquecedores para toda la Nueva España. Además, parte del éxito del mercado, dependía del buen abastecimiento de los comerciantes en las ferias. Por tal motivo analizaremos el funcionamiento de cada uno, para entender cómo se introdujeron las especias en la Nueva España y a su vez en el convento de Valladolid.

III.5.1 Ferias

Las ferias permitieron el intercambio de productos de todo tipo entre la civilización europea y oriental con América y funcionaron como un mecanismo de comercio a larga distancia. De acuerdo con Sonia Corcuera, Acapulco y Veracruz, el Galeón de Manila y la Flota española, resumen este tipo de transacciones durante el periodo colonial. Con el Galeón de Manila o de Filipinas, la colonia mantenía el comercio con el oriente; esto mediante un viaje anual del buque que llegaba a las costas del Pacífico cargado de loza, seda y artefactos de aquellas apartadas regiones. En Acapulco se esperaba con entusiasmo al Galeón, proveedor de las exóticas, valiosas y aromáticas especias que con tanta naturalidad se incorporaron a la cocina mexicana. En la feria de Acapulco se pregonaba la riqueza de Oriente. De igual manera la flota española que llegaba a Veracruz procedente de España simbolizaba la fuerza y el prestigio de la Madre Patria.⁴⁹

El éxito o fracaso de una flota dependía del tamaño de ésta, la escasez o abundancia de productos, la cantidad de dinero disponible para las transacciones y el número de comerciantes presentes. De ultramar llegaban productos que representaban lo mejor de su lugar de origen. Sin embargo, las provincias mexicanas no se quedaban atrás, también enviaban sus mejores productos e incluso llegaban dulces desde la ciudad de México, Querétaro, Puebla, Guadalajara,

49. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Óp. cit.*, pp. 118-119.

Zacatecas y Valladolid, seguramente provenientes de los principales conventos.

III.5.2 Mercados

“En el mercado podían comprarse “todas cuantas cosas se hallaban en toda la tierra”. Se adquiría no sólo lo necesario para el sustento material de la vida, sino aquello que contribuía a hacerla más agradable, interesante, variada o, inclusive, licenciosa”.⁵⁰ El mercado de la ciudad de México en el siglo XVIII fue el más grande e importante del virreinato e incluso del imperio español en América. La población fue la clave de su riqueza y de la impresionante demanda de comestibles que mostraban las necesidades, inclinaciones y hábitos alimenticios de ésta. A la capital ingresaban considerables volúmenes de fruta, verdura, carne y granos; esas cantidades eran compras reales en el mercado y reflejaban, como lo dijimos con anterioridad la riqueza y la diversidad en la alimentación de su gente.⁵¹

En resumen, entendimos a grandes rasgos el funcionamiento y la importancia de las ferias y los mercados, pero recordemos que nuestro objetivo principal es saber cómo se introdujeron algunos ingredientes que venían directamente del viejo mundo en los conventos, en especial las especias que encontramos presentes en la mayoría de las recetas. Pero a qué se debe la presencia de las especias, más que la de otros ingredientes. A esta última interrogante intentaremos dar respuesta en el siguiente apartado.

III.5.3 Comida condimentada

La comida novohispana se caracterizaba por ser sumamente condimentada, esto como consecuencia del encuentro entre dos mundos. Los condimentos utilizados con mayor frecuencia eran: el ajo, la pimienta, la cebolla, el clavo, la canela, el perejil, azafrán, orégano, comino, cilantro, jengibre, anís, tomillo, aceitunas, alcaparras, naranja, limón, jazmín, acitrón, chocolate, yerbabuena, entre otros, y por supuesto no podía faltar la sal y el azúcar. Otro motivo para usar condimentos en grandes cantidades:

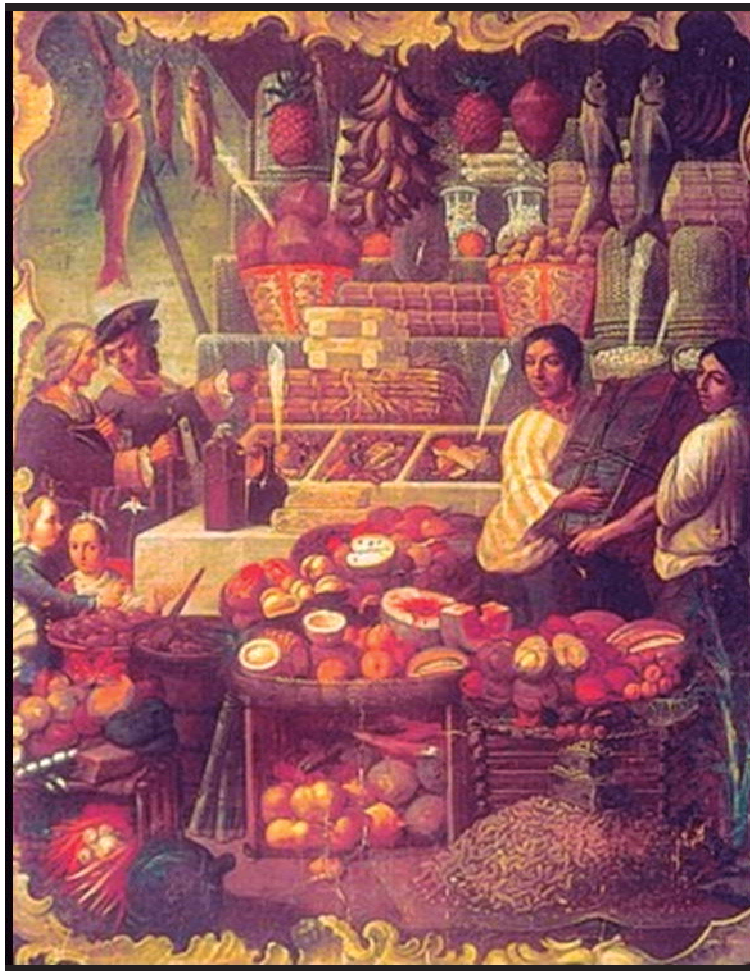
*...era la abundancia de carne fresca que obligaba al empleo de una sazón elaborada que le diera más conservación, pero también era fundamental al cocinar, dar ese sabor característico de las diversas especias y frutas secas, las cuales eran utilizadas en exquisitas combinaciones al guisar.*⁵²

50. *Ibídem* p. 107.

51. GONZALBO AIZPURU, Pilar (coord.) *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo III...*, Óp. cit., p. 17.

52. *Ibíd.*, p.32

Imagen III.3 “Mercado”



Fuente:<https://www.google.com.mx/search?q=monjas+en+el+refectorio&source=lnms&tbn=isch&sa> (16/10/13)

Uno de los principales ingredientes al guisar era el inevitable azafrán, el cual encontramos presente en las preparaciones monjiles y a su vez en los libros de cocina de la época, tal y como lo muestran las siguientes recetas. La primera receta pertenece al libro de cocina de Martínez Montañón, cocinero mayor del rey Felipe III, y posteriormente de Felipe IV, que aparece en el siglo XVII. La segunda receta pertenece al convento de monjas de San Jerónimo.

Migas de gato

Se hacen cortezas de pan, muy delgadas. Henchirás el plato de este pan y tendrás un poco de agua cociendo, sazonada de sal y pimienta y poquito de ajo y azafrán, remojarás las migas con ello; y cuando estén bien estofadas, calentarás un poco de aceite o manteca de vaca, y se lo echarás encima.

*Sobre estas migas se suelen poner huevos frescos escalfados o estrellados blancos, y se les suele echar unas veces un poco de alcaravea (planta aromática que sirve de condimento)...*⁵³

Gigote de gallina

*Pon una cazuela untada con manteca y luego una capa de gallina y otra de jitomate, cebollas rebanadas, clavo, pimienta, canela, cominos, cilantro, ajos en pedacitos, perejil en lonjitas y azafrán, así continuarás y al último lonjas de jamón y vinagre, y puesto a cocer entre dos fuegos. Después de que está cocido su caldo necesario, chorizones, pasas, almendras, aceitunas, chiles y alcaparrones.*⁵⁴

Es notable la importancia que le daban al azafrán, en aquella época, porque ya fuera en preparaciones dulces como saladas, ella siempre estaba presente, tal como lo vimos en las recetas citadas con anterioridad; y lo que resulta más interesante, es que hablamos de una especia originaria del viejo mundo, es decir, que llegaba a Nueva España a través de las ferias y de ahí se llevaba a los mercados donde las monjas la adquirían mandándola traer.

Un ejemplo de esta actividad lo encontramos en el caso de las monjas dominicas vallisoletanas, con un vale de compra de azafrán. El cual además de comprobar su uso al cocinar en el convento de nuestro interés, también nos da una idea de cómo se introducían a los conventos los ingredientes más exóticos provenientes de ultramar. Dando finalmente respuesta a la interrogante que nos planteamos apartados atrás, de cómo las religiosas tuvieron acceso a éstos:

Vale a don Francisco de la Vega nuestro mayordomo por treinta y cuatro pesos que lo montaron cuatro libras de azafrán a ocho pesos cuatro reales que nos dio para el gasto del convento y se trajo de México por medio del (ilegible) Procurador General Fr. Antonio de Santo Dom. Carmelita. Valladolid Julio 7 de 1749. En 34 p.

*María Guadalupe, priora.*⁵⁵

53. JUÁREZ LÓPEZ, José Luis, *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750-1800*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2000, p. 63.

54. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, p. 88.

55. AHCM. Fondo Diocesano, Sección Gobierno, Serie Religiosas, Subserie Catarinas. Leg. 27/ Cuentas del Convento de Santa Catarina/ Años 1745-1749/ Fs. 51/ Años 1748-1749/ Exp. 80.

CAPÍTULO III. UNA COCINA BIEN EQUIPADA

Imagen III.4 “Condimentos y especias”



Fuente: [https://www.google.com.mx/search?](https://www.google.com.mx/search?q=monjas+en+el+refectorio&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ei=8_xdUuXnKoWC2AWm7YGYDg&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1249&bih=564#q=condimentos+y+especias)

[q=monjas+en+el+refectorio&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ei=8_xdUuXnKoWC2AWm7YGYDg&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1249&bih=564#q=condimentos+y+especias](https://www.google.com.mx/search?q=monjas+en+el+refectorio&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ei=8_xdUuXnKoWC2AWm7YGYDg&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1249&bih=564#q=condimentos+y+especias) (16/10/13)

Imagen IV.1 “Chile en nogada”



Fuente: <https://www.google.com.mx/search?q=herencia+culinaria+mexicana&source=lnms&tbm=isch> (16/10/14)

“La misma inquietud y desasosiego que caracterizó a la política, la economía, la religión o la diplomacia del periodo posindependiente, se proyectó en el campo de la cocina (...) se cocinaban no solo platillos, sino ideas y tendencias. La sociedad entera, incluyendo a los indios, participaba en la creación democrática de los futuros menús. Todos y cada uno de los habitantes, por el solo hecho de comer, manifestaban su parecer (...) porque cada ingrediente, además de su costo económico y su sabor sensible, tenía un valor cultural asociado a la realidad histórica de México.”¹

Sonia Corcuera de Mancera

IV.1 DULCE PROTAGONISTA

Hasta este punto sabemos que las monjas se especializaban en mayor medida en las preparaciones dulces, pero ¿A qué se debe esta inclinación? Para dar respuesta a esta pregunta centraremos nuestra atención en: el dulce.

1. Véase: CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999, p.133.

Los dulces eran parte del gran calidoscopio de la vida diaria: soborno para el niño caprichoso, enfermedad para el adulto goloso, obesidad para el perezoso y “boca chimuela” para el que los masticaba en exceso. Pero también fiesta, alegría y sonrisa para todo el pueblo.²

Actualmente el dulce en nuestras vidas es inevitable, nadie puede resistirse a una probadita de pastel, pan, ates, colación o a la infinidad de preparaciones dulces que existen, a las que simplemente terminamos por sucumbir a pesar de las consecuencias de su consumo que no siempre resultan ser tan dulces. Esa misma tentación rodeaba a nuestros antepasados, por esa razón antes de entrar por completo al tema del dulce en los conventos y en especial al caso de las dominicas vallisoletanas, hablaremos de la civilización conquistada por los españoles, porque ellos también tenían un fuerte apego a lo dulce.

No debemos olvidar que antes de la llegada de los españoles, la miel era el principal endulzante de la antigüedad, la cual se encontraba presente en sus bebidas: chocolate, atoles y pulque.

*El maguey suministraba por sí solo todo lo necesario a la vida de los pobres. Esta planta servía de cerca a los sembrados; su tronco; de viga para los techos, y sus hojas de tejas. De estas hojas, sacaban papel, hilo aguja, vestido, calzado y joyas. De su abundantísimo jugo hacían vinos, miel, azúcar y vinagre.*³

Esto nos permite comprobar que a nuestros antepasados les agradaba el sabor del dulce, sobre todo en las bebidas, pero tal como lo dijimos en el capítulo II al darse la conquista, la miel pasó a un segundo término y el azúcar se convirtió en la protagonista de esta historia. No obstante, el dulce no dejó de ser una pieza fundamental en la alimentación del hombre. Un ejemplo lo encontramos en el libro de José Luis Juárez López cuando hace referencia a los alimentos mexicanos que se consumían antes, a partir del testimonio de un fraile capuchino que vivió en la Nueva España:

*El dulce, en cambio, era consumido en grandes cantidades pues `nunca beben sin preceder del dulce, y todas las comidas acababan con dulce. Este es exquisito y delicado, y lo fabrican de mil géneros ya con frutas y raíces del país, y ya con las que han venido de Europa.*⁴

2. ibídem, p. 74.

3. CLAVIJERO, Francisco Javier, Historia Antigua de México, México, Editorial Porrúa, 2003, p.327.

4. JUÁREZ, LÓPEZ, José Luis, *Óp. cit.*, p. 115.

Debido a que las más famosas preparaciones fueron elaboradas por las distintas órdenes religiosas femeninas presentes en la Nueva España, podemos considerar que el dulce nació de la conjunción de la procedencia europea de los recetarios, las tradiciones españolas, así como de los conocimientos de las indias y las esclavas negras o mulatas tanto de la cocina particular de cada celda como en el espacio común. Estas mujeres encontraron en las preparaciones dulces otra manera de dejar su sello particular de mestizaje y descendencia. Es decir, la capacidad o versatilidad del azúcar, permitió a las monjas inventar variadas golosinas, llenas de texturas, colores y formas. En su mayoría, encontramos recetas de gusto dulce, debido al seguimiento de la tradición culinaria española, caracterizada por el uso del azúcar como condimento.⁵

Fue el apogeo del dulce en Europa, lo que marcó el arranque del dulce mexicano. Hacia finales del siglo XVI, Europa había configurado una cultura de lo dulce en la que el azúcar de caña era el ingrediente principal. Pronto llega a México el asombro y el derroche por las formas de usar este endulzante con capacidad para combinarse, fundirse, cristalizarse o diluirse. En poco tiempo, el dulce mexicano llegó a naturalizarse, excederse y a deleitar con sus diversas presentaciones. La elaboración y consumo del azúcar se incrementaron gracias a las clases acomodadas; los colonos de la Nueva España tenían una especial inclinación hacia el consumo de los alimentos azucarados.⁶

En resumen, la dulcería fue otra de las formas del barroco mexicano, pero ¿Por qué el azúcar es tan bien recibida en toda la Nueva España? De acuerdo con Sonia Corcuera, el cultivo de la caña de azúcar se extendió cuando el conquistador, convertido en colono vio en el azúcar enormes beneficios, ya que tenía a su disposición gran cantidad de indios y de tierras, además, la Corona recomendaba encarecidamente su cultivo. Hacia finales del siglo XVI, se calculaba en cuarenta el número de trapiches e ingenios conocidos. Cabe resaltar que en aquel entonces el azúcar gozaba de una situación privilegiada, ricos y pobres tenían acceso a ella.

IV.1.1 Los dulces y postres de las monjas dominicas

Tal como lo dijimos al inicio de este apartado, centraremos nuestra atención en algunas de las especialidades del convento de Santa Catalina de Siena. Las santas manos de las

5. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, pp. 18-19.

6. *Ibidem.*, pp.21, 22,23.

dominicas se distinguen por sus: Dulces finos, aleluyas de leche para el día de Pascua de Resurrección. También son célebres por sus “bartolitos”, las “quesadillas de regalo”, sus frutos cristalizados y los dulces de plátano, mango y tamarindo. Las conservas de capulín y tejocote, son otra de sus especialidades.⁷ Entonces, es un hecho que las monjas dominicas sí hacían uso del azúcar, aunque es curioso que no contemos en nuestra documentación de archivo con vales de compra destinados a la adquisición de azúcar, como sucede con el resto de los ingredientes.

Esto se debe posiblemente a que “los conventos “formaban parte de un circuito de realidad más amplio” (...) tenían la ventaja del acceso a los ingredientes, ya que el azúcar era provista directamente de las haciendas, de las frutas de sus huertos contiguos, y del viejo mundo obtenían higos, pasas, aceites y nueces.”⁸ Es decir, no requerían de hacer la compra de ciertos ingredientes porque los obtenían directamente de sus propiedades o incluso al interior del claustro:

...el Convento de las religiosas de Santa Catalina de Siena fue una instancia crediticia que manejó el capital que provenían de dos fuentes generalmente, una era de los propios y bienes de fundación y la otra las dotes que se pedían como requisito para ingresar al monasterio (...) Es importante mencionar, que en los siglos XVI y XVII el apoyo era básicamente a empresas agrícolas y ganaderas, pero ya para el siglo XVIII, la variedad de empresas era significativa; como se ha mencionado, se apoyaba a haciendas agrícolas, estancias de ganado, haciendas azucareras, trapiches, haciendas de beneficio de minerales, etc.⁹

Una vez más queda claro que la orden a la que pertenecían estas mujeres traía consigo muchas ventajas: Tenían acceso a ingredientes que la mayor parte de la población no tenía, y a pesar de estar relegadas al ámbito conventual, se encontraban en una posición superior al resto de las mujeres gracias a las clases de cocina y repostería que ahí recibían, lo que les permitía acercarse más a las esferas de poder.

Es decir, el azúcar por sí sola ya era valiosa, sin embargo debido a las variadas invenciones y creaciones de todas las monjas tiempo atrás, en la actualidad somos dignos herederos de “golosinas que constituyen verdaderos pecados de gula y tentaciones para la flaqueza de los apetitos.”¹⁰ Incluso hasta nuestros días el azúcar nunca está de más, porque no solo endulza, también con una simple pizca podemos resaltar el sabor de cualquier platillo.

7. CURIEL MONTEAGUDO, José Luis, *Óp. cit.*, pp. 43, 122, 136, 137.

8. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, p. 27.

9. TORRES VEGA, José Martín, *Óp. cit.*, pp. 26, 99.

10. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, p. 42.

Imagen IV.2 “Tuna España”



Fuente: <https://www.google.com.mx/search?q=herencia+culinaria+mexicana&source=lnms&tbnm>
(17/10/13)

IV.2 LA SAL ENTRE LAS MONJAS

No podemos avanzar sin antes mencionar otro ingrediente de gran importancia en la cocina monjil: la sal. Como es sabido la sal brinda a los alimentos ese sabor tan peculiar, el salado. A lo largo de la historia, la sal se ha utilizado como condimento de algunos platillos pero también facilita la conservación de ciertos alimentos, tales como la carne y el pescado.

Por tal motivo, es quizás el condimento más antiguo empleado por el hombre. José Luis Curiel Monteagudo rescata de manera precisa sus características:

*“La sal equilibra la dulzura y discreta extingue sinsabores y ratos agrios o pesadillas amargas. Es el frenesí de texturas melódicas y colores silenciosos, de aromas rítmicos y sabores armoniosos”.*¹¹

11. CURIEL MONTEAGUDO, José Luis, *Óp. cit.*, p. 147.

De acuerdo con Enriqueta Quiroz, la abundancia de carne fresca obligaba al empleo de una sazón más, que permitiera su mejor conservación y, ciertamente la de otros alimentos. Frutas secas y especias, incluida la sal eran utilizadas en exquisitas combinaciones en la preparación de los guisados más variados.

Las monjas de nuestro estudio, efectivamente hacían uso de la sal. Primeramente, porque contaban con abundante carne y requerían de este condimento para sazonar sus preparaciones. Prueba de ello son los gastos de sal presentes en el libro de cuentas entregado por la madre Bernarda de la Asunción, profesa de velo negro del Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid:

Gastos de sal

(Ilegible) Se resiven en datta doscientos setenta y ocho pesos y seis rreales que costaron quarenta y una cargas de sal a los precios siguientes diez y ocho cargas a siete pesos= once y media a seis pessos y quatro rreales tres y media a seis pessos, quatro a seis pessos y dos rreales y quatro a ocho pessos que a dichos precios importan los dichos doscientos setenta y ocho pessos y seis reales (0278p6)¹²

Y no sólo eso, recordemos que estas mujeres empleaban la sal en la elaboración del pan, solicitando este ingrediente una vez al mes:

Señor Joan Carranco de los Reyes mayordomo de nuestro convento. Vale por una arenga de sal para el pan que amasa para las religiosas fecho a primero de febrero de 1670 años.

*Úrsula de las Vírgenes
Ma. de San Juan, panadera.*

En primero de febrero de 1670 años- una arenga de sal- 4 pesos.¹³

De igual manera en aquella época “era frecuente salar carne fresca, lo que hacía posible conservarla varios días. La carne en tasajo convertida en machaca era un platillo que no requería cocción, al igual que la carne acecinada; cuando realmente se empleaba la cocción prolongada, la comida solía ser guardada de un día para otro.”¹⁴

Nuevamente, esta era otra opción al alcance de las monjas dominicas ya que contaban con lo necesario para evadir la cocción: sal y carne. Evidentemente, el uso de la sal en la cocina se fue reduciendo como una opción para conservar los alimentos, especialmente durante el siglo

12. AHCM, Sección: Gobierno/ Series Religiosas/ Subserie Santa Catarina de Sena/ Localidad: Obispado de Michoacán/ Cuentas/ Cronología 1702-1709/ Caja 214.

13. AHCM, 10.0.01.01.15/ 1670 Ca., Exp. 239.

14. GONZALBO AIZPURU, Pilar, *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo III...*, Óp. cit., p. 33

XIX con las mejoras en los sistemas de refrigeración y congelación, sin embargo, hasta nuestros días continua siendo parte importante de la sazón de ciertos platillos.

Imagen IV.3 “Carne”



Fuente: <https://www.google.com.mx/search?q=azucar&biw=1249&bih=564&source=lnms&tbn=isch&sa> (17/10/13)

IV.3 RECETARIOS CON SABOR

En éste último apartado de nuestro trabajo de tesis, hablaremos de los recetarios y su contenido. Un recetario es un libro que contiene una colección de recetas de cocina que sirven para preparar diversos tipos de comidas. En su mayoría son elaborados por un cocinero o alguien con experiencia en la cocina, quien decide compartir sus conocimientos incluyendo en ocasiones, trucos culinarios para facilitar la preparación de aquel que decide elaborarlas:

Un recetario nos evoca el sabor de un siglo, sus texturas y sugerencias en la mesa. A través de las recetas (...) nuestros ávidos paladares quisieran probar la poesía y la música de su tiempo, ese fino maridaje de lo dulce y lo salado, la desmesura de una cocina barroca hecha para el halago de los contemporáneos.⁵

5. LAVÍN, Mónica y MURO, Ana Benítez, *Óp. cit.*, pp. 80-81.

Es larga la lista de aportaciones que un recetario antiguo y actual ofrece al lector. De acuerdo con José Luis Juárez López su fin primordial es el de preservar información, en este caso alimenticia. Son memorias que guardan los conocimientos sobre la preparación de los alimentos; son también libros depositarios de la experiencia y la experimentación que se establece a través de la continua preparación y quedan allí fijas. Con los libros de cocina podemos determinar cuál era la preferencia por determinados productos ensalzados a través de la palabra escrita que nos conduce a una jerarquización de los mismos; son guías alimenticias que indican qué se debe comer y cuándo, ocasión y fecha, directrices que tienen la finalidad de ayudar a los enfermos a recobrar la salud, y manuales que indican cómo ejercer mejor los oficios relacionados con la preparación de los alimentos y la manera de cómo han de servirse.⁶

En general, los recetarios nos dejan entrever ciertos aspectos de la vida cotidiana, tradiciones y costumbres de una época determinada. También nos muestran ese intercambio cultural entre la cultura española y americana, gracias a la lista de ingredientes y técnicas utilizadas en el desarrollo de las recetas.

De acuerdo a nuestro tema de estudio, centraremos nuestra atención en los recetarios conventuales. No debemos olvidar, que había mujeres de diversos orígenes y grupos culturales que participaban en diversas actividades, en especial en la preparación de los alimentos, lo que enriqueció y motivo varias de sus creaciones culinarias y a su vez el contenido de los recetarios. La siguiente cita explica mejor dicho intercambio:

En cada celda convivía un núcleo femenino compacto y dispar constituido por mujeres de edad, posición económica y origen social diversos que comían de la misma cocina. Hacia cabeza la dueña de la celda (...) venía de una familia acomodada habituada al vino, el trigo y la carne, ésta podía tener a su cargo una o varias niñas de condición similar a la suya, que ingresaban al convento para educarse (...) Las que decidían permanecer con vistas a profesar, podían aportar algunas recetas de familia que aspiraban a sumarse a las “recetas del convento”. Las que salían “al siglo” o al mundo concluida su formación, conservaban en un cuadernillo sus recetas favoritas, las que había seleccionado para disponer la comida en su futuro hogar. También podían habitar en la celda una o varias acompañantes en calidad de criadas, sirvientas, esclavas o mozas de sangre india, mestiza o mulata que asistían a las monjas (...) provenientes de lugares donde el maíz, el chile y el pulque tenían presencia cotidiana.⁷

6. JUÁREZ, LÓPEZ, José Luis, *Óp. cit.*, pp. 50-51.

7. RUBIAL GARCÍA, Antonio, *Óp. cit.*, p. 542.

Cabe resaltar que solo aquellas mujeres con el don de la escritura y la lectura pudieron dejar prueba de ello. Refiriéndonos al ámbito conventual, es un hecho que estos textos fueron elaborados por mujeres criollas y españolas, ya que el resto de las mujeres, de un origen más humilde no tenían muchas posibilidades de aprender, eran de pocas letras o analfabetas quienes al momento de cocinar dependían únicamente de su memoria. En este caso las costumbres solían pasarse de madre a hija de manera oral.

Los recetarios de la época colonial ya fueran de carácter familiar o religioso tenían ciertas similitudes. A continuación señalaremos solo algunas de ellas. Los libros de cocina escritos durante el siglo XVIII en la Nueva España siguen la misma organización interna que encontramos en los libros de cocina españoles del mismo siglo y de los anteriores. En estos libros predominan el uso de especias, yerbas de olor y vegetales. De igual manera encontramos recetas dulces ya populares en España y algunos guisos que llevan chile, así como ciertas frutas americanas que poco a poco van liberándose de los prejuicios de los cuales fueron objeto tiempo atrás. El más utilizado es el jitomate, compañero inseparable de la cebolla y el ajo para elaborar el recaudo, pie o caldillo de jitomate, base de múltiples guisos y también útil para hacer salsa de jitomate. En cambio, el tomate verde aparece exclusivamente en guisos a base de chile molido y en algunas salsas. Otras variantes como el tomatillo aparecen esporádicamente acompañando algunos guisos también a base de chile.⁸

Por tal motivo, el segundo producto mexicano en importancia en estas recetas lo ocupa el chile en sus distintas variedades. El más utilizado es el chile ancho, el cual desvenado, remojado, tostado o molido produce una gran cantidad de guisos, como manchamanteles, moles, clemole, pichomole, pipián, adobos, menudo enchilado y mestizo. Igualmente, la variedad y abundancia de frutas facilitaba y estimulaba la fabricación de todo género de mermeladas, dulces de frutas, conserva de frutas y licores: mermelada de manzana, dulces de zapote, ante de mamey, jalea de tejocote, piña; bocadillo de coco, espejuelo de membrillo, albaricoques, higos, limones, naranjas, zapote y membrillo.

El consumo de carne es evidente, es posible encontrar recetas que incluyen carne de res,

8. JUÁREZ, *Óp. cit.*, pp. 70-73-88-90.

carnero o cerdo e incluso combinadas, además de aves y pescados. Con el pan sucedía algo similar, pues existían diversas clases y era consumido de diversas formas. Los platillos de vigilia también tienen un lugar importante en los recetarios. Asimismo, la cocina era un medio para la salud, lo que vemos reflejado en algunas recetas para mejorar el malestar de los enfermos.

Dos características muy particulares en los recetarios de los siglos XV al XVIII son el empleo de términos monetarios como medida y el uso de términos diminutivos. Primeramente, alterar los pesos era muy explicable con el complejo sistema de pesos y medidas que usaban entonces. La gente vivía sumergida en la duda mental, sobre todo si era pueblerina e ignorante o si entraba en contacto con recetas provenientes de lugares alejados, dónde fácilmente había variantes en la interpretación de las cantidades. Las proporciones de las recetas se daban en forma tan anárquica y por otra parte los precios de los artículos variaban tan poco, que en ocasiones los libros de cocina calculaban los ingredientes por su precio. Fue hasta el 16 de septiembre de 1896 que el sistema métrico decimal entró en vigor, pronto esta nueva manera de pesar y medir trajo repercusiones en todos los aspectos de la vida, incluido la cocina.⁹ Mientras tanto, el diminutivo era frecuente debido a que el tono de las recetas era casi siempre coloquial.

IV.3.1 Labor Conventual

Tratando de obtener variados y mejores platillos, los conventos pronto se volvieron innovadores al crear diversas fórmulas culinarias. Con el paso del tiempo, estas innovaciones transformaron a las monjas en cocineras conservadoras y refractarias a todo cambio culinario, pues al consagrarse las recetas, su máximo cuidado fue evitar futuras modificaciones.¹⁰

Las autoras del libro *Sor Juana en la cocina*, Mónica Lavín y Ana Benítez Muro consideran los libros de cocina conventual como importantes centros de educación y salud para la población novohispana, así como centro de fabricación de especialidades dulceras, que forman parte de la bibliografía gastronómica de la colonia.

Fue enriquecedora la labor de los conventos; su dedicación, sutileza, tiempo y conocimiento hicieron grandes aportes en la cocina mexicana. Finalmente, solo basta decir que

9. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Óp. cit.*, p. 143.

10. *Ibíd.*, p. 104.

CAPÍTULO IV. HERENCIA CULINARIA

los recetarios antiguos y presentes siempre tendrán un mismo fin, conservar y transmitir los conocimientos culinarios de una época determinada que con el paso del tiempo se podrán reproducir un sinnúmero de veces.

Imagen IV.4 “El comedor”



Fuente: Foto tomada del Museo de Arte Popular Ex Convento de santa Rosa” (04/09/13)

CONCLUSIONES

En términos científicos, la comida es el conjunto de sustancias alimenticias que se consumen en diferentes momentos del día, las cuales una vez ingeridas por un organismo vivo lo proveen de elementos para su nutrición y conservación. Pero todo este proceso no podría realizarse sin los espacios, técnicas y utensilios dedicados al arte de la cocina. De igual manera, toda transformación de los alimentos no sería posible sin la creatividad e ingenio de aquellos que se atrevieron a aventurarse en dicho espacio. Nos queda claro que en todas las épocas se crearon cosas útiles en el arte culinario, pero en esta ocasión centramos nuestra atención sólo en las cocinas conventuales, en especial en “La Cocina del Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid”. Es decir, en todas esas mujeres que al interior de los claustros crearon platillos y golosinas de texturas gloriosas y nombres casi celestiales capaces de hacernos caer en suculentos pecados de gula.

Al culminar este trabajo de investigación son varias las conclusiones a las que podemos llegar. Con el primer capítulo captamos la importancia de los antecedentes. Es decir, al conocer el origen de la vida monacal femenina y el largo camino que recorrieron las religiosas para llegar a este continente y establecerse bajo varias órdenes religiosas entre ellas la orden de las dominicas, nosotros podemos dar razón de la vida particular que llevaban y el porqué de ciertos privilegios, que en ocasiones hicieron dudar del cumplimiento de algunos votos que se profesaban en los conventos de monjas del México virreinal.

Sin embargo, no podemos discutir el mundo de privaciones y recogimiento al que eran sometidas una vez que decidían ingresar en una orden religiosa, comprometiéndose a cumplir con los votos y reglas a los que dicho convento se sujetaba. Es factible hablar de privaciones ya que desde el momento en que la solicitante ingresaba al claustro, el mundo exterior se volvía ajeno a su cotidianidad; no volvía a ver a su familia, quizás hablaba con algunos de sus miembros, pero siempre era bajo ciertas restricciones y la más grande de las privaciones fue llegar al fin de sus días sin la compañía de sus seres queridos, siendo enterrada en un sitio destinado al olvido. De igual manera estaba presente el recogimiento, ya fuese en grupo o en la soledad de su celda y bajo ciertos horarios, las monjas daban paso a la contemplación, meditación y devoción divina.

Al analizar la vida intramuros, conocimos las labores cotidianas que ahí se realizaban, entre ellas la cocina, y los motivos de sus grandes preparaciones culinarias, siempre tomando en cuenta la regla y constituciones que regían la vida y los espacios de las monjas dominicas. Recordemos que sin estas no se habría brindado la importancia requerida en las labores de la cocina.

En el capítulo dos concluimos que la forma de alimentarse del convento de nuestro interés nos dice mucho. Primero, el modo de vida de las mujeres antes de ingresar al claustro, nos referimos a su pasado alimenticio rico en todos los sentidos. En segundo lugar, que la cocina además de ser un espacio de convivencia, es un lugar donde se vio reflejado el pasado indígena y el español los cuales terminaron por mezclarse para el bien de todos en la Nueva España. De igual manera, fuimos testigos de los beneficios al interior del claustro, como era el acceso a ciertos ingredientes que no todos podían obtener con facilidad, esto gracias a la orden a la que pertenecieron dichas mujeres. En pocas palabras, hablamos de los gustos, tradiciones y costumbres alimenticias que al ingresar las religiosas compartieron con el resto de la comunidad; virtudes adquiridas en el hogar que se vieron reflejadas en el ámbito de la alimentación y de la salud conventual.

En el tercer capítulo analizamos la distribución arquitectónica interna del convento de nuestro interés, enfocándonos en los espacios relacionados con la alimentación y los oficios que ahí se desarrollaban. Concluyendo que “la cocina” no solo era un pequeño espacio destinado para preparar los alimentos, ya que hablamos de distintas áreas y varias técnicas y utensilios que facilitaban su trabajo. Entonces, es importante analizar dichos espacios y a sus integrantes porque además de fomentar la convivencia y la práctica de normas de conducta, estas mujeres enclaustradas también influyeron con sus guisos en el mundo exterior.

Con el capítulo cuatro podemos asegurar una permanencia e influencia de la cocina conventual en nuestros días. Un ejemplo de ello son los recetarios de los cuales gracias a su contenido pudimos conocer ciertos aspectos de la vida cotidiana de aquel tiempo, porque estos fueron una buena fuente de conocimiento para la población novohispana y actual. En este caso el mestizaje conservo dos ingredientes de particular interés y gusto para españoles e indígenas: la sal y el azúcar. Ambos muy útiles en la preparación y conservación de algún guiso, postre o golosina, que permitieron a los conventos femeninos dejar prueba de su existencia y gran

habilidad en la cocina de la que aun somos testigos.

Además de enlistar los resultados obtenidos en este trabajo de investigación, debemos hablar de las fuentes de archivo y bibliográficas que contribuyeron a la culminación de este trabajo, porque con ellas se dio paso a la comparación y se sustentaron nuestras hipótesis. Gracias a los vales de compra expedidos por el convento de nuestro interés, así como con los libros de cuentas, comprobamos la existencia de ciertos espacios y personajes. Asimismo observamos y analizamos hábitos de consumo de sus integrantes y lo que resulta más gratificante, durante el desarrollo de la investigación las hipótesis trazadas inicialmente se sustentaron con nueva información: Más allá de satisfacer placeres ocultos u obtener bienes y favores, las monjas estaban cumpliendo con su principal deber, agradar a su esposo, obedeciendo aquello que sus constituciones y ordenanzas les dictaban, siendo buenas y agradecidas con el prójimo y con ellas mismas a través de sus preparaciones.

Como lo hemos visto en el desarrollo del trabajo. El tema de la alimentación es de vital importancia. Hablamos de una actividad indispensable para el hombre, porque la comida además de aportarle los nutrientes necesarios, también lleva consigo memorias, secretos, tradiciones y costumbres de sus creadores que se conservan y repiten o mejoran con el paso del tiempo. Un lugar en específico donde es posible comprobar lo dicho con anterioridad, es obviamente la cocina conventual. Ahí en el calor del fogón se cocinaron ideas de mujeres de distintos grupos sociales que terminaron por forjar la cocina mexicana. Si bien las monjas no participaban ampliamente de manera activa en las labores culinarias, eran las creadoras intelectuales de ciertos platillos que, en conjunto con el resto de los conocimientos e ideas, formularon infinidad de preparaciones. Conocedoras todas ellas de los utensilios, técnicas e ingredientes de su época además del calendario litúrgico, eran forjadoras en conjunto, nunca se autoproclamaban dueñas de nada. Por tal motivo, siempre fueron, son y serán golosinas, dulces y platillos de las monjas dominicas.

Uno de los principales resultados que nos arrojó esta investigación, es la importancia que tuvieron los conventos en la gastronomía mexicana, dignos creadores de recetas que hoy en día nos dan identidad, sobre todo en el área de la dulcería. También nos permitió darnos cuenta del poco valor que se le da al tema de la alimentación ya que la gente en su mayoría lo considera sin importancia; para ellos es simplemente un acto fisiológico, pero ignoran el hecho de que la vida

se nos va en comer y el poder que esta tiene para reunir a la gente, alcanzar favores y revivir memorias. Incluso cuando se está enfermo o triste la comida es nuestra mejor aliada.

Luego de realizar el presente trabajo podemos confirmar que obtuvimos resultados satisfactorios que demuestran la importancia de la alimentación en la historia. Tenemos una idea más clara de cómo se desarrollaba el tema de la alimentación en un entorno completamente religioso y ajeno al mundo exterior. Asimismo, aportamos al ámbito de la investigación un análisis del Convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid, logrando alcanzar todos los objetivos planteados al inicio de esta investigación: Entendimos el porqué de sus preparaciones; el origen de sus principales ingredientes; analizamos cuidadosamente todos los espacios relacionados con la cocina dentro del área conventual, así como los personajes que ahí laboraban, para finalmente centrarnos en el legado culinario de estas mujeres.

En el transcurso de esta investigación llevamos al análisis trabajos pertenecientes a otras ciudades, todo esto con el fin de sustentar las hipótesis y los objetivos desarrollados con anterioridad. Al ser poca la información acerca de la cocina en el convento de Santa Catalina de Siena de Valladolid, fue necesario comparar para deducir a partir de los resultados obtenidos por aquellos investigadores, porque sus temáticas estaban directamente relacionadas con las órdenes religiosas femeninas y la vida intramuros.

Queda claro que no todo está dicho en esta investigación y aún hay puntos que se pueden desarrollar, temas por profundizar e incluso datos por contradecir. Todo depende del investigador y sus ganas de discernir o aportar nueva información.

Pero hay algo que no podemos negar, “la comida es un placer que se disfruta incluso hasta cuando no hay sustancia de por medio”. Si nuestro apetito es grande, nuestra imaginación lo es más. Un simple aroma despierta incluso a la bestia más dormida.

ANEXOS

PLATILLOS, POSTRES Y GOLOSINAS CELESTIALES

En la actualidad existen una infinidad de recetas nacidas en las cocinas conventuales de todas las órdenes que arribaron a nuestra tierra siglos atrás; recetas con su propio sello conventual. Por tal motivo, se hizo una selección de sus más famosas preparaciones culinarias dulces y saladas, con el propósito de dar por terminado este trabajo de tesis. Las recetas son una recopilación hecha por los autores Yuri de Gortari Krauss Y Edmundo Escamilla Solís en *Cocina virreinal novohispana. Tomo III. Guisos y golosos del barroco* y Ana Luisa Benítez Muro en coordinación con Mónica Lavín en *Dulces Hábitos. Golosinas del Convento*. Esperamos que disfruten su lectura y porque no, se aventuren a prepararlas.

SOPA DE PAN Y VINO

Ingredientes

- 12 rebanadas de pan (bolillo)
- 2 dientes de ajo
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de harina (o maicena)
- 4 tazas de caldo de res
- 2 tazas de vino blanco seco
- 1 cucharada de pimienta blanca
- 1 rama de perejil

Procedimiento

Unte las rebanadas de pan con ajo; fríalas en un poco de aceite de oliva y resérvelas. En el aceite restante dore la harina hasta que tome un color dorado claro; añada poco a poco el caldo de res moviendo constantemente, enseguida el vino blanco cuidando que no queden grumos de harina, y salpimiente. Deje hervir durante 3 minutos y agregue la rama de perejil; hierva durante 5 minutos más y vierta encima de las rebanadas de pan colocadas en platos.¹

1. Las recetas 1-8 fueron tomadas de KRAUSS Yuri de Gortari y ESCAMILLA SOLIS, Edmundo, *Cocina virreinal novohispana. Tomo II. Guisos y golosos del barroco*, México, Editorial Ciro, 2000, pp. 42, 72, 74, 76, 78, 80.



LECHE EPISCOPAL

Ingredientes

- ½ litro de leche
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 12 yemas
- 24 soletas
- 1 naranja, su cascara (o raja de vainilla o 1 raja de canela)

Procedimiento

Hierva la leche durante 15 minutos en una cacerola grande con una cuchara de aluminio en el fondo, para que no se le tire; agréguele el azúcar y la cáscara de naranja (la vainilla o la canela); disuelva las yemas de huevo en un poco de esta leche y páselas por el colador o simplemente licúelas; retire del fuego e incorpore las yemas moviendo constantemente. Ya que esta fría, póngala al fuego de nuevo hasta que espese (unos 10 minutos) y vierta sobre copas o compoteros. Para servir, coloque en cada copa 4 soletas “enterradas”.²



BIEN ME SABE

Ingredientes

- ¼ de kilo de coco rallado
- 1 taza de nueces
- 1 taza de almendras limpias
- 1 taza de arroz
- 2 rajas de canela
- 2 tazas de azúcar
- 4 litros de leche

Procedimiento

Remoje el coco y el arroz en 1 litro de leche desde el día anterior; muele las almendras, las nueces, el coco y el arroz. Hierva la mezcla con el azúcar y la canela a fuego suave hasta que espese o tome punto de cajeta (1 hora). Ponga en un platón y deje enfriar.³



CONSERVA DE TEJOCOTES

Ingredientes

- 1 kilo de tejocotes sanos y grandes, lavados
- 700 gramos de azúcar
- 1 litro de agua

Procedimiento

Ponga a calentar un litro de agua en un cazo o recipiente de regular tamaño, añada los tejocotes ya lavados y hierva durante 20 minutos (deben quedar duritos); cuando note que se desprende el pellejo, sáquelos y déjelos en esa agua; quíteles el pellejo y los huesitos por el rabillo; escurra y reserve el agua.

Si desea hacer jalea de tejocotes, se lavan, se les da un hervor en agua limpia y se tira esta agua para que no se ennegrezcan. Ponga en una cacerola 1 litro de agua y disuelva allí el azúcar; añada los tejocotes y déjelos hervir hasta que se ablanden (unos 30 minutos). Retire del fuego y deje reposar 12 horas. Envase si lo desea.⁴



ANTE DE LECHE

Ingredientes

- 1 bizcocho de huevo
- $\frac{3}{4}$ de litro de leche
- $\frac{1}{2}$ litro de crema entera o para batir
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
- 1 raja de canela
- 3 clavos de olor
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ taza de agua de azahar
- $\frac{1}{2}$ taza de nuez picada (o miga de pastel)

Almíbar

- 1 taza de agua
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar

Procedimiento

Hierva la leche, el azúcar, el bicarbonato y las especias; deje reducir $\frac{1}{4}$ parte e incorpore la crema batiendo; deje que suelte un hervor más, retire del fuego y enfrié.

Corte el bizcocho de huevo en dos o tres capas y coloque en el molde una rebanada de bizcocho y báñela con el almíbar y una capa de leche (reserve 3 cucharadas); repita hasta completar las capas y hornee a 175°C por 15 minutos.

Una vez frío, saque del molde y unte con el resto de la crema, espolvoree con la miga de pan (o nuez) y un poco de canela

ALMIBAR:

Hierve el agua con el azúcar y el agua de azahar, pruebe y añada azúcar si lo desea más dulce.⁵



BIZCOCHO DE HUEVO

Ingredientes

- 6 huevos separados
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 3 cucharadas de agua fría
- 3 cucharaditas de jugo de limón
- $\frac{1}{2}$ cucharada de sal
- 1 cucharadita de vainilla (o de raspadura de limón)
- 2 tazas de harina.

Procedimiento

Cierne la harina 2 veces con los ingredientes secos (menos 1 taza de

azúcar). Bata las claras con $\frac{1}{2}$ taza de azúcar a punto de turrón suave (que haga piquitos solamente); bata las yemas a punto de listón con el resto del azúcar; agrégueles el agua y el jugo de limón. Cuando las yemas están firmes, revuelva suavemente y agregue poco a poco la harina. Vacíe la mezcla en molde engrasado u empapelado y hornee de 45 a 60 minutos a 175°C; deje enfriar y desmolde.

Una vez frío, consérvelo en un recipiente hermético.⁶



SOLETAS

Ingredientes

- 3 huevos separados
- $\frac{1}{3}$ de taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ taza de harina
- 1 cucharadita de vainilla
- (o ralladura de limón)
- 1 cucharada de agua hirviendo
- 1 pizca de sal

Procedimiento

Prepare las charolas: engráselas, empapélelas, vuelva a engrasarlas y enharínelas. Bata las yemas y agregue poco a poco la vainilla y la mitad del azúcar, alternando con el agua, hasta alcanzar el punto

de listón, es decir hasta que se esponjen y vertiendo con una cuchara pueda dibujar un listón sobre el resto de la masa. Aparte bata las claras con el resto del azúcar a punto de turrón. Incorpore las yemas a la claras, suavemente; por último, agregue la harina y la sal, poco a poco para que no se baje la mezcla.

Meta la mezcla en una manga pastelera o utilice una cuchara para formar las soletas del tamaño deseado sobre las hojas de hornear. Espolvoree con azúcar glass y hornee durante 15 minutos a 200°C. Aun tibias, retírelas de los papeles.⁷



NATILLAS DE YEMAS

Ingredientes

- 3 tazas de leche
- 8 yemas de huevo
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de extracto de vainilla de buena calidad
- ½ taza de crema

Procedimiento

Ponga a hervir la leche hasta que reduzca a 2 tazas. Bata las yemas, la vainilla y el azúcar de 3 a 6 minutos, hasta que tomen

punto de listón. La mezcla debe ser de color amarillo pálido y debe caer sobre el resto de la mezcla como si fuera un listón doblado sobre sí mismo.

Combine la leche caliente con la mezcla de yemas y póngala a fuego medio moviéndola constantemente con una espátula de madera hasta que tome punto de atole espeso. Retire del fuego y continúe batiendo hasta que la mezcla enfrié. Vierta sobre copas o use como relleno para panes y pasteles.⁸



PASTA DE ALMENDRAS PARA HACER FIGURAS

Ingredientes

- 4 tazas de almendras limpias y finamente molidas
- 1 ½ tazas de azúcar glass cernida
- ½ limón
- 2 claras de huevo ligeramente batidas

Procedimiento

En una vasija mezcle el polvo de almendras con el azúcar, el jugo de limón y un poco de clara de huevo, para hacer una pasta. Empiécela a trabajar con una pala delgada y termine con las manos; incorpore poco a poco el resto de las claras hasta obtener una pasta manejable y tersa.

Sobre una placa de mármol espolvoreada con azúcar glass, extienda la pasta con un cuchillo de manera homogénea; no la trabaje demasiado pues comenzará a soltar aceite.^{9 2}

2. Las recetas 9-20 fueron tomadas de LAVÍN Mónica y BENITEZ MURO, Ana Luisa, *Dulces Hábitos. Golosinas del convento*, México, Editorial Clío, 2000, pp. 51,54,56,57,58,59,64,67,69,71,73,76,81.



DULCE DE CAMOTE CON PIÑA Y TOMATE

Ingredientes

- 2 ¼ de tazas de azúcar
- 2 tazas de agua
- ½ piña cortada en cuadros
- 1 kilo de camote
- 3 jitomates macizos, molidos y colados
- 1 taza de coco rallado
- 1 pizca de bicarbonato

Procedimiento

Ponga a la lumbre el azúcar con el agua. Cuando comience a hervir agregue la piña. Cocine por diez minutos y añada el camote pelado y cortado en ruedas como de un dedo de espesor. Cuando la miel espese, agregue la pulpa de jitomate y el bicarbonato y cocine por 10 minutos más. Deje enfriar. Sirva en platos de barro con un poco de coco rallado encima.¹⁰



ALELUYAS DE NUEZ, PIÑÓN, ALMENDRA O MACADAMIA

Ingredientes

- 2 ½ tazas de almendras, piñón, nuez o macadamias molidos
- 15 almendras amargas
- 1 ½ tazas de azúcar
- 2 cucharadas de miel de maíz
- ¾ de tazas de agua

Procedimiento

Ponga el azúcar, la miel y el agua en la lumbre a que tome punto de bola suave. Incorpore la almendra batiendo fuertemente (retire del fuego si es nuez, piñón o macadamia). Dele un ligero hervor (1 minuto).

Saque un poco de la mezcla y trabájela sobre el mármol con una espátula dura o raspa, moviéndola, untando vigorosamente de un lado a otro, recogiendo y volviéndola a trabajar hasta que endurezca. Si ya está manejable y no se pega en los dedos, se saca toda y se trabaja toda. Si un está un poco pegajosa se le da un minuto más de cocimiento.¹¹



COCADAS DE VINO DE LA SEÑORA SANTA ANA

Ingredientes

- 2 tazas de coco rallado fresco (un coco chico sin piel café)
- 1 ¼ tazas de azúcar
- 2 tazas de leche
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- ¼ de taza de jerez seco o manzanilla
- 100 obleas redondas pequeñas

disueltas en 1/3 de taza de leche caliente y hierva sin dejar de mover de 4 a 5 minutos: debe espesar.

Retire del fuego y agréguele el vino. Cuando desee hacer cocadas pequeñas, deje espesar hasta que se vea el fondo del cazo, enfrié y haga bolas pequeñas que colocará entre las obleas a manera de tambor o, si desea, revuélquelas en azúcar o canela.¹²

Procedimiento

Ponga a hervir la leche con el azúcar y el bicarbonato durante 10 minutos. Agregue el coco y deje hervir otros 8 minutos, hasta que su consistencia sea espesa. Añada las yemas



JAMONCILLO DE LECHE CON YEMAS

Ingredientes

- ½ litro de leche
- 1 raja de canela
- 1 pizca de bicarbonato de sodio
- 4 yemas de huevo
- ½ taza de leche
- 1 ¾ taza de azúcar

Procedimiento

Se pone a hervir la leche con la canela, azúcar y bicarbonato a que reduzca hasta tener consistencia de leche condensada ligera (como 40 minutos).

Se disuelven las yemas con la ½ taza de leche y se agregan a la leche que continua en el

fuego, sin dejar de mover con una pala de madera a que tome punto de jamoncillo (de 15 a 17 minutos), esto es, cuando al inclinar la cacerola, la mezcla se desprende, y se ve el fondo del cazo. Se apaga la lumbre y se bate aun de 2 a 4 minutos más. Se mete en una duya de churros previamente enmantecillada, y se presiona para formar los macarrones del tamaño elegido. Si no desea hacer macarrones, se vierte en un molde rectangular enmantecillado y encanelado, y se deja enfriar; una vez seco puede conservarse cubierto con papel aluminio.¹³



CHOCOLATE DE AGUA Y ALMENDRAS

Ingredientes

- ½ taza de almendras molidas y tostadas
- 2 rajas de canela
- ½ taza de azúcar
- 1 ½ litros de agua
- 3 tablillas de chocolate molido en metate
(o chocolate ya preparado)

Procedimiento

Disuelva el chocolate en agua hirviendo con las almendras, el azúcar y la vainilla. Bata con el molinillo para espumarlo.¹⁴



MERMELADA DE CHABACANO

Ingredientes

- 1 kilo de chabacanos sin hueso
- 1 kilo de azúcar
- Unas gotas de limón

Procedimiento

Se deja remojar desde la víspera una capa de fruta y otra de azúcar. Al día siguiente se hierve y se le da 105°C (más o menos ½ hora), batiendo para que no haga espuma.¹⁵



EMPANADAS DE JERÓNIMA LA FOLRIDA

Ingredientes

- Para la masa:
 - * 2 tazas de harina refinada
 - * ½ taza de manteca
 - * 1 huevo
 - * 1 pizca de sal
 - * ½ taza de agua
 - * 1 ½ tazas de manteca para freír
 - * ¼ taza de azúcar refinada para decorar
 - * 2 cucharaditas de canela en polvo
- Para el relleno:
 - * 250 gramos de carne de cerdo picada
 - * 1 cucharada de manteca para freír

* 60 gramos de piloncillo (1 piloncillo chico)

* ½ taza de nuez encaramelada limpia

* ¼ de tazas de pasitas

* ½ de taza de agua

Procedimiento

Se integran la harina, la manteca, el huevo y la sal. Poco a poco se vierte agua a que quede una masa suave. Se deja reposar de una hora a un día en el refrigerador. Se extiende la masa con un palote de cocina entre 2 papeles encerados y se sacan círculos con un cortador de tamaño pequeño (de 8 a 10 cm de

diámetro). Se rellenan colocando media cucharadita de lo elegido y se doblan por la mitad sellándolas de las orillas con un adorno. Se colocan en charolas.

Por último se calienta la manteca y se fríen 2 o 3 cucharadas cada vez según el tamaño de la sartén. La manteca no debe estar muy caliente. Para servir se dejan escurrir y se pasan por un plato con azúcar refinada y canela en polvo.

Relleno

Se puede utilizar como relleno la cocada de vino un poco seca o del siguiente picadillo de carne. Fría la carne de cerdo picada en la manteca. Agregue el piloncillo disuelto al fuego con el agua. Añada las pasitas y la nuez. Cocine hasta que quede una mezcla consistente.¹⁶



POLVORONES DE MANTECA

Ingredientes

2 tazas de harina
 ¾ de taza de manteca
 ¾ de taza de azúcar granulada
 2 pizcas de bicarbonato de sodio
 2 pizcas de sal
 1 yema de huevo
 ½ taza de azúcar
 2 cucharadas de canela molida

Procedimiento

Bata la manteca con ¾ de taza de azúcar hasta que quede cremosa. Agregue la yema revolviendo bien y, al último, ponga la harina con el bicarbonato y la sal cernidos. Debe quedar una pasta seca pero suave. Haga unas 60 bolitas y póngalas a hornear a 170°C en la primera sección del horno por 10 minutos, luego páselas a la parte alta para que doren. Deje enfriar los polvorones y espolvoréelos con la ½ taza de azúcar granulada revuelta con canela.¹⁷



TORTA DE ALMENDRA DE SANTA INES

Ingredientes

- Para el pan:
 - * 12 yemas de huevo
 - * 2 huevos enteros
 - * 1 taza de azúcar
 - * 2 tazas de almendras molidas
 - * ½ taza de harina
 - * 2 cucharaditas de ralladura de limón
- Para el relleno:
 - * 100 gramos de azúcar
 - * 6 a 8 yemas de huevo
 - * 1 cucharadita de licor de vainilla

Procedimiento

Bata las yemas con los huevos y el

azúcar hasta que tomen punto de cordón. Agregue el polvo de almendra revuelta con la harina y la raspadura de limón. Vacíe en tres moldes redondos de 9 pulgadas previamente engrasados, enharinados y empapelados.

Hornee a 190°C o 375°F de 35 a 40 minutos. Haga la prueba de la aguja para cerciorarse del cocimiento. Para el relleno, bata las yemas con el azúcar a baño María hasta que tomen punto de listón. Continúe durante 7 minutos más hasta que la pasta este cocida. Agregue el licor de vainilla y enfríe. Para armar el pastel coloque el relleno entre

las dos capas y cubra con el turrón.¹⁸



ROMPOPE

Ingredientes

- 6 huevos batidos
- 2 tazas de leche
- 1/3 de taza de azúcar
- ¾ de taza de alcohol de caña del 96 (potable), jerez seco o aguardiente
- 1 cucharadita de vainilla o canela
- 1 taza de crema
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 taza de crema batida
- Nuez moscada molida

Procedimiento

Bata los huevos a esponjar y añada la leche con 1/3 de taza de azúcar en una

cacerola gruesa; continúe moviendo constantemente a fuego medio hasta que la mezcla tenga punto para cubrir 1 cuchara. Retire del fuego, enfríe rápidamente colocando la cazuela sobre agua helada y moviendo de 1 a 2 minutos.

Añada el alcohol o aguardiente y la vainilla. Enfríe de 4 a 24 horas. Si lo desea a la hora de servirlo bata la crema con dos cucharadas de azúcar hasta que esponje. Añádala mezclándola con el ponche e incorpore suavemente, sirva en una taza ponchera con más crema batida espolvoreada con nuez moscada.¹⁹



JALEA O ATE DE GUAYABA

Ingredientes

1 kilo de guayabas
1 cucharada de pectina
2 cucharadas de azúcar glass
1 cucharada de ácido cítrico
1 kilo de azúcar

Procedimiento

Se lavan y se parten las guayabas por la mitad y se retira la coronita. En una cacerola de peltre de fondo grueso se colocan las guayabas y se cubren con agua que apenas sobresalga 2 cm por encima de ellas. Se cuecen a fuego bajo para que no se peguen ni quemen, hasta que queden suaves, aproximadamente ½ hora. Se retiran del fuego y se dejan reposar toda la noche.²⁰

MEDIDAS, TÉCNICAS, UTENSILIOS E INGREDIENTES

Los recetarios además de ofrecernos la combinación de ingredientes de una cocina mexicana y barroca, también nos muestran las maneras de cocinar, las medidas y los utensilios de aquel tiempo. A continuación daremos el significado de algunos modos, medidas y utensilios encontrados en las preparaciones monjiles y recetarios de la época.

MEDIDAS

Arroba: 25 libras/ 11.506 kg.

Arroba de vino: 16,133 l

Arroba de aceite: 12,563 l

Cuarterón: ¼ de libra/ 0,11502 kilogramos

Cuartillo:

Unidad de medida de áridos: Era la cuarta parte de un celemin. Se usaba como medida de capacidad para áridos, especialmente para cereales y semillas. Equivalía aproximadamente 1,15 litros.

Unidad de medida de líquidos: Era la cuarta parte de un azumbre, equivalía a 0,512 litros

Cuartilla:

Unidad de medida de áridos: Era la cuarta parte de una fanega. Equivalía aproximadamente a 1387 centilitros.

Unidad de medida de líquidos: Era la cuarta parte de una cántara, que a su vez se dividía en 8 azumbres; por tanto, una cuartilla era dos azumbres y ocho cuartillos.

Unidad de masa: Era la cuarta parte de una arroba.

Claco: Moneda antigua de cobre.

Fanega: 12 celemines/ 55,5 litros.

Ídem: Palabra latina que significa 'lo mismo' y que se utiliza en sustitución de algo que se ha dicho o escrito antes, para evitar su repetición.

Libras: 16 onzas/ 0,46008 Kilogramos

Onzas: 28,7558 gramos

Pellas: Porción redondeada de cualquier masa o sustancia blanda: pella de pan. Conjunto apretado de alguna cosa, como los tallitos de la coliflor o las hojas de la alcachofa.

Real: Moneda que si era de plata valía la octava parte de un peso. Medida de cantidad.

Tomín: Tercera parte de un dracma, que a su vez representa 1/8 de onza y equivalía a un real en algunas regiones americanas.

TÉCNICAS

Aderezar: Decorar.

Capa de carne y capa de pan: Se van alternando los ingredientes hasta llenar el recipiente en el que se cocerán.

Clavetear: Adornar una cosa con clavos

Clarificar el azúcar: Una vez que el almíbar este hirviendo, debes batir una o más claras de huevo (dependiendo de la cantidad de almíbar), después las pones en el almíbar y lo mueves hasta que las claras cuajen, luego pasas todo por un cedazo o un lienzo fino y el almíbar estará clarificado.

Deshilada: Deshebrada.

Huevos mejidos/ Huevos deshechos: Huevos batidos.

Liar: Atar y asegurar un paquete con cuerdas o lías. Envolver una cosa con papeles, cuerdas, cintas, etc.

Lonja: Cosa larga, ancha y poco gruesa que se corta o separa de otra.

Majar: Machacar, romper o aplastar una cosa a golpes.

Macerar: Ablandar una cosa estrujándola, golpeándola o sumergiéndola en un líquido. Mantener sumergida alguna sustancia sólida en un líquido a la temperatura ambiente para extraer de ella las partes solubles.

Mechar: es la acción de introducir tocino, chorizo o jamón (o cualquier otro ingrediente como ciruelas pasas, hierbas aromáticas, verduras, etc.) en una pieza de carne antes de cocerlo con el fin de aportar grasas, quede más jugosa, tenga más sabor y al cortarla tenga mejor presentación.

Medio punto: Cuando la mezcla suelte el hervor, cuente diez minutos y aparte el almíbar del fuego.

Monda: Piel o cáscara que se quita de las hortalizas y las frutas, mondadura.

Punto de bola fija o dura: Colocar un poquito de almíbar en una taza llena de agua fría. Tomarla con los dedos, y si forma una bolita difícil de modelar, está al punto.

Punto de espejo/ Punto de bola blanda o suave/ Punto subido: Colocar un poquito de almíbar en una taza llena de agua fría. Tomarla con los dedos, y si forma una bolita blanda esta al punto.

Punto de hebra fina: tomar entre los dedos pulgar e índice un poco de almíbar, recogido en una cuchara (enfriado para no quemarse). Estará al punto si, al separar los dedos, se forma

un hilito que se corta.

Punto de hebra gruesa: Hacer la misma operación anterior. Si se forma un hilito que no se corta está el punto.

Punto de ralo: Deja hervir solamente el tiempo necesario para que el azúcar se disuelva bien.

Sazónalo con todas las especias finas: Es una comida en la que incluso el vino se usa intensivamente para sazonar y convierte a muchos platillos en comida ácida.

UTENSILIOS

Alquitaras: Aparatos para destilación similares a los alambiques.

Almirez: Instrumento cónico que sirve para moler las especias.

Aro de cedazo: Tiene forro de crin de caballo circundado por un tejamanil, madera muy dúctil que hace el aro perfecto y puede quitarse o ponerse a voluntad.

Espetón: Hierro largo y delgado terminado en punta, como el asador o el estoque. Hierro para remover las ascuas de los hornos o chimeneas.

Garabato: Gancho de hierro para agarrar o colgar cosas.

Haravillo: Especie de espumadera que hace la función de un aplastador como el de los frijoles.

Lebrillo: Vasija, normalmente de barro vidriado o de metal, y de forma redondeada, más ancha por el borde que por el fondo; similar a un plato hondo o una fuente circular, pero de mayor tamaño por lo general, utilizado con fines culinarios, decorativos o de higiene personal y doméstica y que se usa sobre todo para lavar y fregar. Para su uso culinario, el lebrillo hacía las funciones de fuente, frutero o incluso bandeja.

Palote: Rodillo.

Popote: (una pajuela) se usa con frecuencia para conocer la cocción del platillo en cuestión.

Romana: es un instrumento que sirve para pesar, compuesto de una palanca de brazos muy desiguales, con el fiel sobre el punto de apoyo. El cuerpo que se ha de pesar se coloca en el extremo del brazo menor, y se equilibra con un pilón o peso constante que se hace correr sobre el brazo mayor, donde se halla trazada la escala de los pesos.

Rescoldo: Brasa pequeña que se conserva entre la ceniza.

Salmueras: Agua con mucha sal. Líquido preparado con sal y otros condimentos en el que se conservan pescados, carne, etc. Agua que desprenden las cosas saladas. Solución de sal común.

Yantar: Comer. Comida o buen alimento.

INGREDIENTES:

Almíbar: Es la base de muchas elaboraciones de repostería caseras. Básicamente se trata de un jarabe espeso obtenido por la cocción del azúcar en un medio líquido, normalmente agua.

Bizcocho: Se refiere al pan duro (bizcocho quiere decir cocido dos veces) que usaban los marineros para sobrevivir durante sus viajes.

Capón: El capón es un pollo de corral con una carne más fina y de mayor peso que los pollos camperos normales, conseguido mediante la castración a la edad de cuatro meses aproximadamente, antes de comenzar el proceso de engorde.

Carne de la fruta: Pulpa.

Gigote/ Xigote/ Jigote: Carne finamente picada de un muslo.

Gragea: Confite muy menudo.

Mamón: Es una especie de panque común que se usa como base para los antes. Cuando se precisa pan esponjoso o suave se menciona el mamón.

Maíz para niscómil: Maíz para nixtamal. Maíz cocido con cal para hacer tortillas.

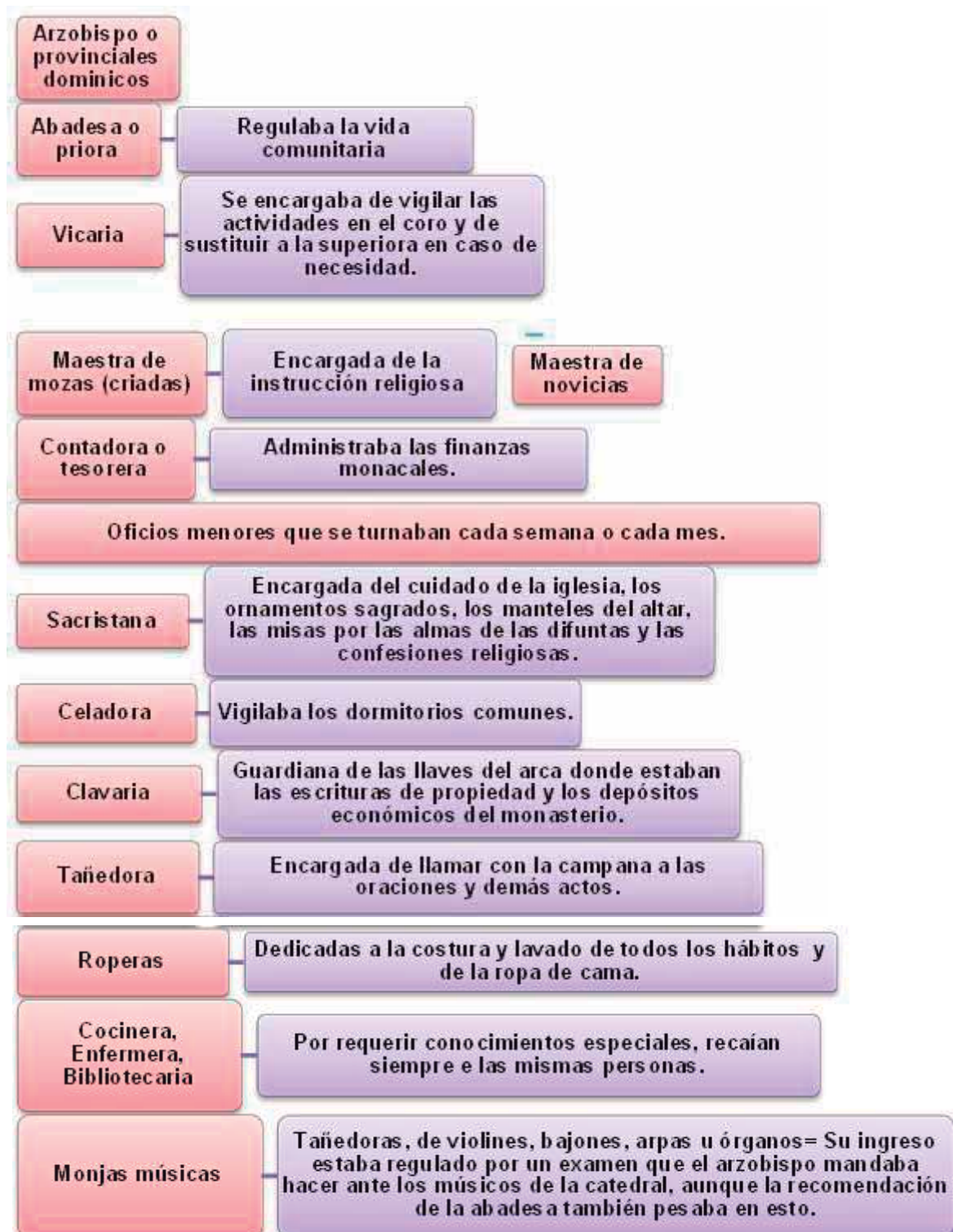
Marquesote: Es un pan poroso.

Micle: Planta acerácea, que crece en climas cálidos, semicálidos y templados de la República Mexicana, de flores naranjas o rojas y de hojas verde oscuro y pecioladas. Algunas de sus propiedades son calmar los dolores y cólicos de la menstruación, disminuye la irritación de la mucosa gastrointestinal y calma los cólicos intestinales, ya que actúa como sedante. El cocimiento es muy bueno para purificar la sangre, regular la presión arterial. Sirve también para los dolores de cabeza, y riñón, desinflamación de golpes e insomnio. También en afecciones respiratorias como tos, catarro, gripe y bronquitis.

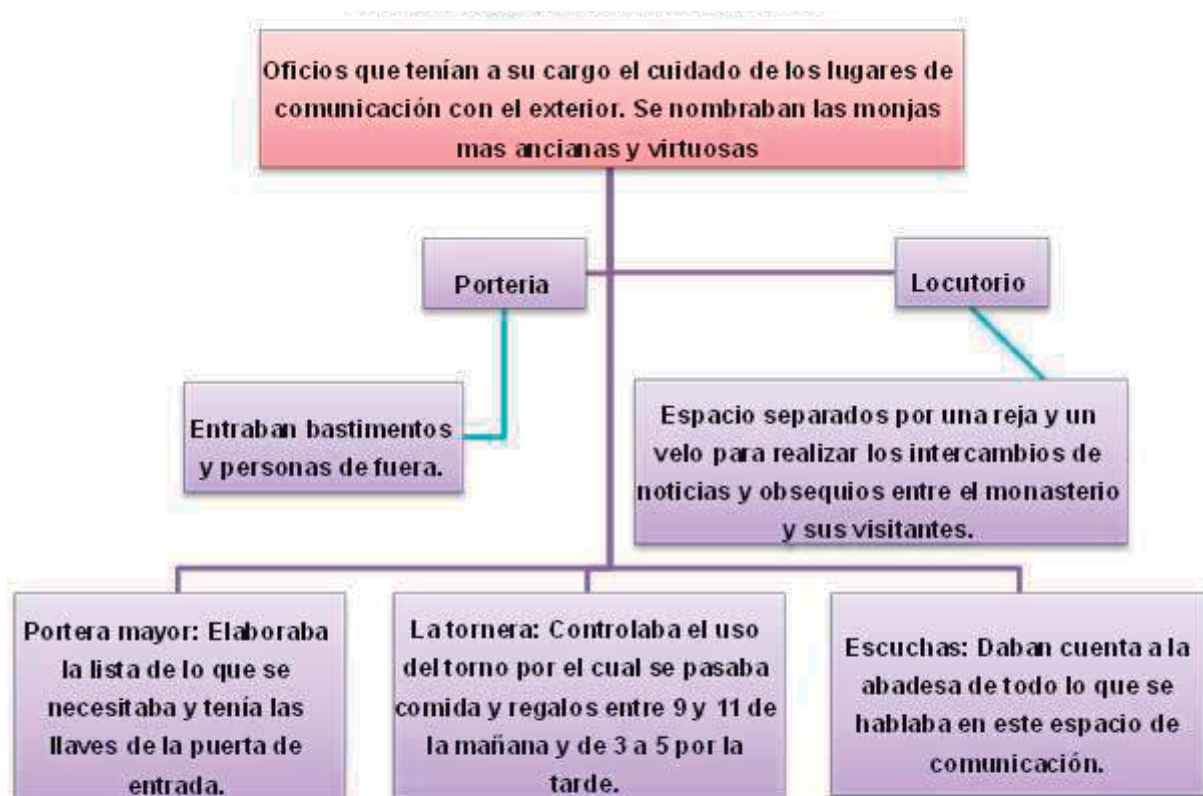
Vaca pulpa: La pulpa de vaca, es un corte limpio sin hueso y blando, en general para hacer milanesas, guisos y estofados.

Zumo: Es la sustancia líquida que se extrae de los vegetales o frutas, normalmente por presión, aunque el conjunto de procesos intermedios puede suponer la cocción, molienda o centrifugación de producto original.

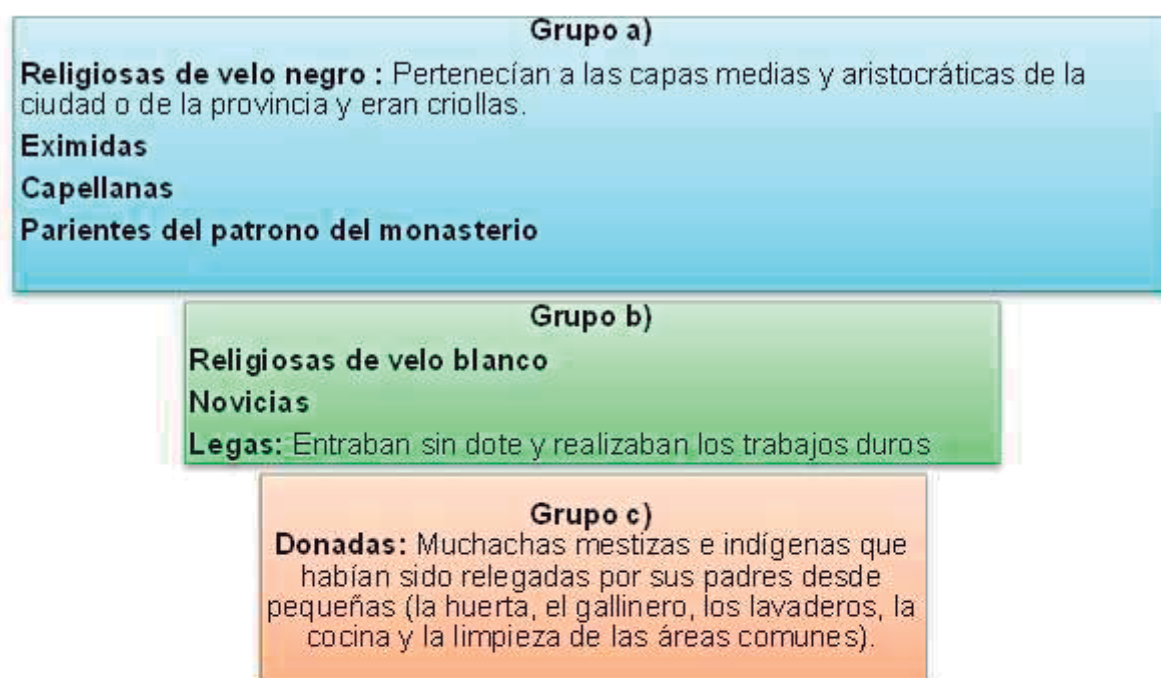
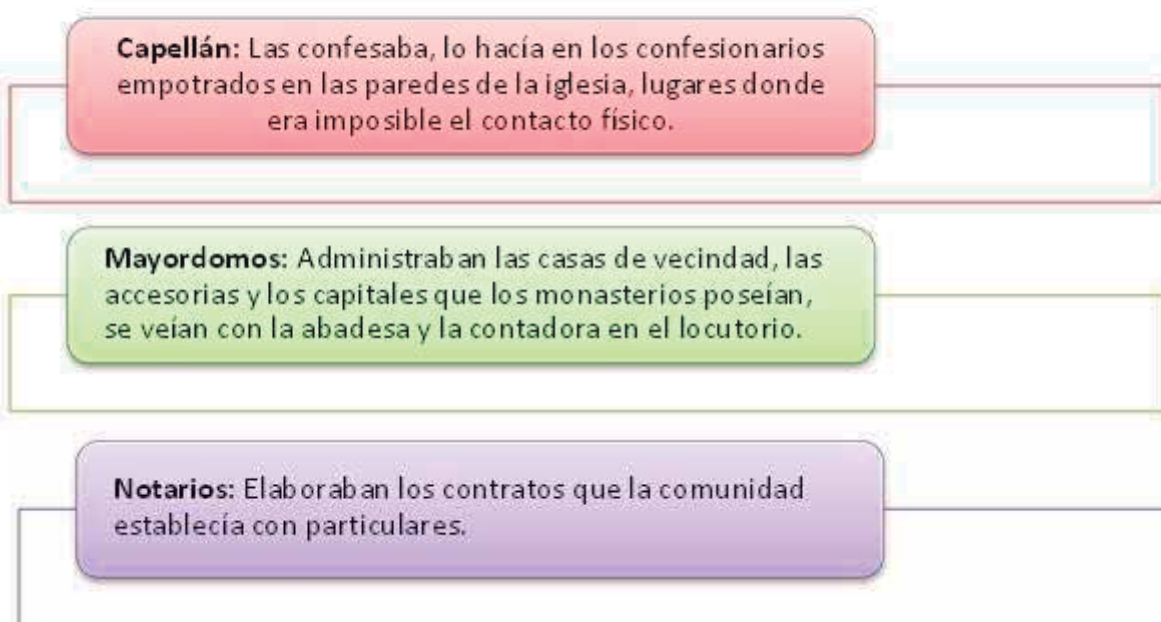
ORGANIZACIÓN DE UN CONVENTO I *



ORGANIZACIÓN DE UN CONVENTO II



Nota: En algunas comunidades, las torneras y las provisoras eran las encargadas de comprar la leña, el pan, la carne y demás vituallas que llevaban los abastecedores a la portería diariamente.

RELIGIOSAS QUE OCUPABAN CARGOS MONACALES***HOMBRES QUE PODÍAN HABLAR CON LAS RELIGIOSAS**

1. * Los presentes mapas conceptuales fueron elaborados a partir de la información encontrada en el libro: RUBIAL GARCÍA, Antonio, *Monjas, cortesanos y plebeyos. La vida cotidiana en la época de Sor Juana*, México, Taurus, 2005, pp.226-228.

FUENTES Y REFERENCIAS DE ARCHIVO

Fuentes de Archivo

Archivo Histórico Casa Morelos de Morelia (AHCMM), Fondo Diocesano/ Serie Gobierno/
Subserie Santa Catalina de Sena / Caja 213/ Caja 214/ Caja 215/ Caja 222.

Archivo Histórico de la Catedral de Morelia (AHCM) / 09.0.01.61.13-1720 Ca. /
10.0.01.01.15-1670 Ca.

Fuentes Electrónicas

La comida como forma de expresión cultural (www.degustar.com.mx)
(www.libros.publicaciones.ipn.mx/PDF/1232.pdf)

La comida como forma de expresión cultural (www.degustar.com.mx)
(www.libros.publicaciones.ipn.mx/PDF/1232.pdf)

CASTRO HERNÁNDEZ, Pablo. “Cuadernos de Historia Cultural”, Estudios de Historia de la Cultura, Mentalidades, Económica y Social, No. 1, Viña del Mar. Chile, 2012, 136 pp.
(<http://cuadernosdehistoriacultural.files.wordpress.com/2012/10/tomo-completo-cuadernos-de-historia-cultural.pdf>)

MARTÍNEZ CUESTA, Ángel O.R.A, “*Las monjas en la América Colonial 1530-1824*”, THESAURUS, Tomo L, No. 1,2 y 3, 1995, pp. 572-626.
(http://cvc.cervantes.es/lengua/thesaurus/pdf/50/TH_50_123_594_0.pdf)

RATTO, Cristina, “*La ciudad dentro de la Archivos gran ciudad. Las imágenes del convento de monjas en los virreinos de Nueva España y Perú*”, Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas, Facultad de Filosofía y Letras, UNAM, No. 94, México, 2009, pp. 59-92.
(http://www.analesiie.unam.mx/pdf/94_59-92.pdf)

TOVAR ESQUIVEL, Enrique, *Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México.*

Fuentes del Glosario

BRADING D.A, *Mineros y comerciantes en el México borbónico (1736-1810)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1993, 498 pp.

“Pesos y medidas en la América colonial. La enciclopedia de ciencias y tecnologías en Argentina”, [en línea]. [13 de marzo de 2013]. Disponible en la Web: http://cytar.com.ar/cytar/index.php?title=Pesos_y_medidas_en_la_Am%C3%A9rica_colonial&printable=yes.

“Antiguas medidas españolas”, [en línea]. [13 de marzo de 2013]. Disponible en la Web: http://es.m.wikipedia.org/wiki/Antiguas_medidas_espa%C3%B1olas

BIBLIOGRAFÍA

- BAUER, Arnold J. *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*, México, Taurus, 2002, 327 pp.
- BRADING, David A., Mazín, Óscar, *El gran Michoacán en 1791: sociedad e ingreso eclesiástico en una Diócesis novohispana*, Zamora, Michoacán, México, El Colegio de Michoacán, 2009, 321 pp.
- CERTEAU, Michel de (et. al), *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*, México, Universidad Iberoamericana, 1999, 273 pp.
- CLAVIJERO, Francisco Javier, *Historia Antigua de México*, México, Editorial Porrúa, 2003, 879 pp.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999, 176pp.
- CURIEL MONTEAGUDO, José Luis, *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, México, Editorial Porrúa, 2004, 259 pp.
- ESCALANTE, Pablo (coord.) *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo I. Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, México, Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2004, 542 pp.
- FERNANDEZ, Adela, *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*, México, Panorama Ediciones, 2006, 159 pp.
- FERNANDEZ, Diego Rafael, *Herencia española en la cultura material de las regiones de México*, México, Colegio de México, 1999, 541 pp.
- FONSECA RAMIREZ, Cristina del Carmen, Tesis N° 169. “*El convento de monjas dominicas de Valladolid-Morelia. Rol Social y Vida Cotidiana (1738-1867)*”, Morelia, Michoacán, UMSNH, Facultad de Historia, 224 pp.
- GARCÍA RIVAS, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana*, México, Panorama, 2006
- GARRIDO ARANDA, Antonio, *Los sabores de España y América. Cultura y Alimentación*, Córdoba, España, La Val de Onsera, 1999, 352 pp.
- GONZALBO AIZPURU, Pilar, *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo III: El siglo XVIII: Entre tradición y cambio*, México, Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005.
- GONZALBO AIZPURU, Pilar (coord.) *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo IV: Bienes y vivencias: El siglo XIX*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, 615 pp.

BIBLIOGRAFÍA

- GONZALBO AIZPURU, Pilar, *Las mujeres de la Nueva España: educación y vida cotidiana*, México, El Colegio de México, 1981, 323 pp.
- GONZÁLEZ GONZÁLEZ, Luis, *Michoacán a la mesa, Morelia, Michoacán*, Colegio de Michoacán, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996, 406 pp.
- GUÍZAR VARGAS, Dora María, Tesis de Maestría “*Espacios y vida cotidiana en los conventos de Santa Catalina de Siena (Valladolid-Morelia y Pátzcuaro 1738-1867)*”, Morelia, Michoacán, UMSNH, Facultad de Arquitectura, 2010, 120 pp.
- JUÁREZ LÓPEZ, José Luis, *La lenta emergencia de la comida mexicana ambigüedades criollas 1750-1800*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2005, 139 pp.
- KRAUSS Yuri de Gortari, ESCAMILLA SOLIS, Edmundo, *Cocina virreinal novohispana. Tomo II. Guisos y golosos del barroco*, México, Editorial Ciro, 2000, 88pp.
- LAVÍN, Mónica y BENÍTEZ MURO, Ana, *Sor Juana en la cocina*, México, Editorial Grijalbo, 2010.
- _____ *Dulces Hábitos. Golosinas del Convento*, México, Editorial Clío, 2000, 87 pp.
- LEÓN ALANÍS, Ricardo. “Pues son vírgenes y siguen al cordero a donde quiera que fuera. El monasterio de monjas dominicas de Santa Catalina de Siena de Valladolid Michoacán durante la época colonial”, en *Tzintzun N° 19, Revista de estudios Históricos*, Morelia, Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Michoacana, enero-junio de 1994, pp.63-86,
- _____ *Los orígenes del clero y la Iglesia en Michoacán, 1525-1640*, Morelia, Michoacán, UMSNH, Instituto de Investigaciones Históricas, 1997, 338 pp.
- LONG, Janet (coord.) *Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996.
- LORETO LÓPEZ, Rosalva, *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, Colegio de México, México, 2000, 332 pp.
- _____ “Leer, contar, cantar y escribir. Un acercamiento a las prácticas de la lectura conventual. Puebla de los Ángeles, México, Siglos XVII y XVIII” en *Estudios de Historia Novohispana*, Volumen 23, UNAM, México, 2000.
- _____ ”Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres de la Puebla del siglo XVIII” en *Conquista y comida: Consecuencia del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996, 539 pp.
- LORETO LÓPEZ, Rosalva y BENITEZ MURO, Ana, *Cocina virreinal novohispana. Tomo*

- II. *Un bocado para los ángeles. La cocina en los conventos*, México, Editorial Clío, 2000, 88 pp.
- MONTERO ALARCÓN, Alma, *Monjas Coronadas*, México; Circulo de arte, 1999, 63 pp.
 - MURIEL, Josefina, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000, 545 pp.
 - _____ *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM, 1994, 545pp.
 - _____ *La sociedad y sus colegios de niñas. Tomo I. Fundaciones del Siglo XVI*, México, UNAM, 1995, 782 pp.
 - PEREZ SAMPER, Ma. Ángeles, *La alimentación en la España del siglo de Oro*, España, Alifara, La Val de Onsera, 1998, 283 pp.
 - PILCHER, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ediciones de la Reina Roja, 2001.
 - RAMOS MEDINA, Manuel, *Memoria del II Congreso Internacional. El Monacato Femenino en el Imperio Español. Monasterios, Beaterios, Recogimientos y Colegios. Homenaje a Josefina Muriel*, México, Centro de Estudios de Historia de México, CONDUMEX, 1995, 556 pp.
 - REYES, Alfonso, *Medidas de cocina y bodega. Obras completas de Alfonso reyes XXV*, México, Letras Mexicanas, Fondo de Cultura Económica, 1991, 204 pp.
 - RUBIAL GARCÍA, Antonio (coord.) *Historia de la vida cotidiana en México: Tomo II: La ciudad Barroca*, México, El Colegio de México, 2005, 611 pp.
 - _____ *Monjas, cortesanos y plebeyos. La vida cotidiana en la época de Sor Juana*, México, Taurus, 2005, 280 pp.
 - SÁNCHEZ MALDONADO, María Isabel, *El sistema de empréstitos de la Catedral de Valladolid de Michoacán, 1667-1804. La ciudad episcopal y su área de influencia*, México, Zamora, Michoacán, Colegio de Michoacán, 2004.
 - SILVA RIQUEL, Jorge, *Mercado regional y mercado urbano en Michoacán y Valladolid, 1778-1809*, México, Colegio de México, 2008, 280 pp.
 - TORRES DE RUBIO, Vicenta, *Manual de cocina michoacana*, Morelia, Michoacán, Fundación Herdez, UMSNH, 2004.
 - TORRES VEGA, José Martín, *Los conventos de monjas en Valladolid de Michoacán. Arquitectura y urbanismo en el siglo XVIII*, Morelia, Michoacán, México, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, 2004, 156 pp.
 - TUÑÓN DE LARA, Manuel, *Metodología de la Historia social de España, Siglo XXI de*

BIBLIOGRAFÍA

España Editores, 1972, 272 pp.

- VELÁZQUEZ GUTIÉRREZ, María Elisa, *Mujeres de origen africano en la capital novohispana, siglos XVII y XVIII*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, UNAM, Programa Universitario de Estudios de Género, 2006.
- WOOSER, Gisela Von (coord.), *Historia de México*, Fondo de Cultura Económica, SEP, Academia Mexicana de Historia, 2010.