

Ingredientes para la cocina conventual: producción y compras en dos estudios de caso

La historia de la vida diaria iniciada por historiadores franceses, ya forma parte de investigaciones en todo el orbe. La comida es una de las protagonistas en ese conocimiento, y tratar sobre ella en distintos ámbitos geográficos basta para conocer lo que distingue a una región cultural. En la cocina monjil se pueden reconstruir los ingredientes que permiten su comprensión, y en archivos que tratan de concepcionistas y clarisas en la ciudad de México y la Villa de Atlixco, se descubre parte de esa historia del acontecer cotidiano.

Palabras clave: comida, clarisas, monjas, concepcionistas, refectorio, villa, ciudad.

El tema de la comida ha sido históricamente atractivo por su incidencia con productores y consumidores. Las informaciones antiguas, al igual que las investigaciones recientes, se centran primordialmente en los platillos; sin embargo, en algunos casos se mencionan los ingredientes secos o frescos guardados en alacenas y despensas, resultantes de una producción para el autoconsumo o de la adquisición por compra, trueque o donativo.

La arquitectura y el mobiliario de la despensa, la cocina y el refectorio, han sido también temas de reflexión cuando se trata de abordar historias de la vida cotidiana, o de describir, restaurar o ambientar un espacio histórico para recrear la forma de cocinar y el menaje doméstico. El calor del hogar y la mezcla de ingredientes han dado como resultado una riqueza de posibilidades de manufactura alimenticia que van de lo dulce a lo salado, y de las semillas, los vegetales y las leguminosas a los animales, resultado de la producción agrícola, la crianza, el intercambio de géneros y la compraventa.

Para abordar el tema de lo cotidiano y la cultura material es necesaria la revisión de fuentes de distinta procedencia: reglas y constituciones, tablas de oficios, libros de cuentas, inventarios, planos, representaciones pictóricas y hagiografías. Al analizarlas y compararlas pueden entretejerse sus coincidencias.

En este texto la revisión de esas fuentes no ha sido exhaustiva, además de que sigue en curso; no obstante, los hallazgos en los archivos consultados ya permiten presentar algunos resultados.

* Coordinación Nacional de Monumentos Históricos, INAH.



Figura 1. Portada de la iglesia del Real Convento de Jesús María, México. José María Marroquí, *La ciudad de México*, t. 3, México, Jesús Medina Editor, 1969, p. 40 bis.



Figura 2. Portada de la iglesia del convento de Santa Clara de Jesús, Villa de Carrión de Atilxco, Puebla.

La procedencia de ingredientes culinarios se relaciona con las múltiples etnias a que pertenecían las esclavas, sirvientas y monjas que convivieron en los conventos novohispanos, donde se creó una cocina multicultural. Las expectativas esperadas al indagar sobre los insumos culinarios conventuales intentaron dar respuesta a las siguientes preguntas: ¿cómo obtenían sus alimentos?, ¿quién los producía?, ¿quién decidía lo que se tenía que comprar?, ¿con qué fondos?, ¿cómo ingresaban los insumos y quién los introducía a la clausura?, ¿qué comían las monjas y demás mujeres que vivían con ellas?, ¿en dónde comían y con qué comían?, y, por último, ¿quién los cocinaba y llevaba a la mesa?

Diversas investigaciones han dado respuestas a algunas de estas preguntas,¹ por lo que este texto

¹ Alicia Bazarte Martínez, *Un acercamiento a la comida novohispana*, México, IPN (Colección Histórica Ex Convento de San Lorenzo), 2006; Rosalva Loreto, “La sensibilidad y el cuerpo en el imaginario de las monjas poblanas del siglo XVII”, en *Memoria del II Congreso Internacional El Monacato Femenino en el Imperio Español. Monasterios, beaterios, recogimientos y colegios*, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1995, pp. 541-556; Mina Ramírez Montes (“Del hábito y de los hábitos en el convento de Santa Clara de Querétaro”, en *Memoria del II Congreso Internacional... op. cit.*, pp. 565-572) trató sobre los hábitos alimenticios. Hay un programa en España (“La cocina de las monjas”), por ejemplo, que trata de torrijas de Escalona, provincia de Toledo, <http://www.magnificat.tv/es/taxonomy/term/65>, consultado el 29 de noviembre de 2013. En el marco del Congreso celebrado en el Museo Franz Mayer de México en noviembre

sólo pretende profundizar un poco más en ellas, al tratar sobre las variaciones de la dieta conventual en los medios rural y ciudadano.

Es notorio que algunas cuestiones —como la práctica del ayuno y la mortificación— obedecen a prescripciones usuales en comunidades de distinto carisma, excepción hecha de casos singulares narrados en hagiografías.² De éstas sólo se ha tomado en cuenta aquello que formaba parte de una realidad compartida por las enclaustradas.

A pesar de lo relatado respecto a la austeridad de monjas particularmente ascéticas, consta de manera documental que en general las religiosas comían lo necesario para conservar la salud y poder cumplir con la regla que mandaba muchas horas de oración y contemplación, así como el desempeño de diversos oficios.

Desde que se inicia el proceso fundacional de un convento, se prevé que los vecinos del lugar lo pue-

de 2013, Ana Mónica González Fasani mostró su interés en el tema de la salud de las monjas, y entre otras cosas trató acerca de la comida; del mismo modo Mónica Díaz, al desarrollar el tema de las capuchinas, mencionó que maíz, chile, frijol y papa son ingredientes que formaban parte de la dieta de esa comunidad.

² En Asunción Lavrin y Rosalva Loreto L. (eds.), *Diálogos espirituales. Manuscritos femeninos hispanoamericanos. Siglos XVI-XIX*, Puebla, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades-BUAP/Universidad de las Américas, 2006, pueden analizarse varias de estas vidas ejemplares.

dan mantener. El grupo social y el área geográfica de los dos conventos que aquí se contrastan inciden sobre la materia prima de su alimentación. El convento concepcionista de Jesús María es una fundación situada en la capital de la Nueva España; en cambio, el convento de Nuestra Madre Santa Clara de la Villa de Carrión está ubicado en el valle de Atlixco, rodeado por campos de cultivo. El nombre antiguo de esa villa fue Acapetlahuacan, y su población fue comparativamente menor a ciudades tan pobladas como la de México.

De acuerdo con lo dispuesto por el Concilio de Trento, la fertilidad de la tierra en ambas zonas explica la riqueza de los vecinos, de ahí que hayan podido contar, como otras, con un convento de monjas.

La manutención de las religiosas, una condición fundacional

Se dieron muchos pasos antes de lograr fundar el primer convento en América, desde Salamanca en Extremadura, hasta la capital de la Nueva España; con una transformación de beaterio y colegio, a monasterio con educandas.³ Y como esto, las pretensiones anteriores y posteriores de fundaciones estuvieron siempre acompañadas de un calvario de trámites. La fundación de ese primer convento —el de la Madre de Dios o la Concepción de México (*ca.* 1540)—⁴ fue una prerrogativa del arzobispo fray Juan de Zumárraga; el franciscano cedió de su propio peculio lo necesario para impulsar el establecimiento de las religiosas. De ese convento partieron las fundadoras de Jesús María (1580),⁵ para cuya

³ María Concepción Amerlinck, "Los primeros beaterios novohispanos y el origen del convento de la Concepción", en *Boletín de Monumentos Históricos*, núm. 15, México, CNMH-INAH, octubre-diciembre de 1991, pp. 6-21. Véase también Josefina Muriel, *La sociedad novohispana y sus colegios de niñas*, t. I, *Fundaciones del siglo XVI*, México, UNAM, 2005, pp. 71-94.

⁴ María Concepción Amerlinck, "Los primeros beaterios novohispanos...", *op. cit.*, p. 16.

constitución se había organizado una colecta entre los mineros de Temascaltepec, Pachuca y Zimapán, a la que se añadió en breve un patrocinio real; hay que aclarar que el legado de Felipe II procedía de la riqueza americana, pues los 30 000 ducados otorgados dependían de "indios vacos". Para el establecimiento de las clarisas de Atlixco (1617), el bachiller Antonio Pérez de las Casas donó su vivienda, lugar donde se fundó el monasterio con monjas que llegaron del convento de San Juan de la Penitencia de México.⁶

Estos apoyos iniciales fueron sin duda un manantial de beneficios materiales a los que se agregaron otros, ya que las religiosas dependían de una dote que les aseguraba vestido y alimentación, y por consiguiente garantizaba hasta cierto punto la conservación de la salud con que ingresaban.

¿Cómo obtenían los alimentos?

Entre los historiadores ya es de dominio común que las dotes depositadas en el arca de tres llaves —de donde salían los recursos para inversiones y préstamos a particulares— producían un rédito de 5% anual suficiente para cubrir muchos gastos. El monto por concepto de mantenimiento se sacaba del arca y entregaba a la provisora en presencia de la abadesa y del mayordomo o administrador. Dicho mayordomo hacía las veces de contador y estaba en contacto con los arrendatarios de las monjas con

⁵ Carlos de Sigüenza y Góngora, *Paraíso occidental plantado y cultivado por la liberal benéfica mano de los muy católicos y poderosos reyes de España, nuestros señores en su magnífico Real Convento de Jesús María de México: de cuya fundación y progresos y de las prodigiosas maravillas y virtudes, con que exhalando olor suave de perfección florecieron en su clausura la venerable madre Marina de la Cruz y otras ejemplarísimas religiosas*, México, Juan de Ribera impresor y mercader de libros, 1684, f. 9.

⁶ María Concepción Amerlinck y Manuel Ramos Medina, *Conventos de monjas. Fundaciones en el México virreinal*, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex/El Equilibrista/Turner libros, 1995, p. 195.

quienes los deudores habían solicitado préstamos y con los productores o comerciantes que acercaban los productos hasta las puertas del convento.

Los mercaderes de ciudades y villas operaban como intermediarios entre los campos de cultivo y los monasterios, pero este no fue el único medio de abasto. En los conventos solía haber huerta con frutales y hortalizas, así como gallineros y corrales con ganado menor, en particular carneros, que eran adquiridos para servir de alimento.

Por ejemplo, sor María Petra de la Trinidad, religiosa capuchina de Querétaro, daba cuenta de la existencia de un sitio o lugar donde se plantaban hortalizas o legumbres y tal vez árboles frutales,⁷ suministrando al mismo tiempo un ejemplo de humildad: “[...] pues se escondió una vez en el rincón más retirado de la huerta cubierta toda de ramas y hojas de árboles persuadida que había que convertirse en gusano”⁸

A través de datos biográficos de sor Gerónima de la Asunción se destaca la importancia de estos productos para la subsistencia de las religiosas: “Cuando la *Venerable Madre*⁹ [...] era hortelana en su convento de Toledo, dio para los enfermos del hospital toda la fruta y hortaliza que había en la huerta y otro día amaneció [...] llena de fruta y hortaliza sazonzada”¹⁰

⁷ Esta es la definición de “huerta” en el *Diccionario de Autoridades*, Madrid, Gredos, 1990. Ed. facs. de *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los Proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua. Dedicado al rey nuestro señor Don Phelipe V, a cuyas reales expensas se hace esta obra*, t. IV, Madrid, Imprenta de Francisco del Hierro, Impresor de la Real Academia Española (Biblioteca Románica Hispánica, Diccionarios, 3), 1726, p. 186.

⁸ José Valadé y Serra, *Flores del claustro. Colección de varios dichos, hechos y conversaciones jocosas y edificantes. De algunos santos venerables y religiosas, para los días de recreación*, México, Imprenta de Juan M. Andrade y F. Escalante, 1839, p. 34.

⁹ En la transcripción de documentos se ha respetado la ortografía añadiendo acentos y desatando en cursivas las letras faltantes para facilitar la lectura.

¹⁰ José Valadé y Serra, *op. cit.*, p. 35.

Este relato es también una lección que exalta los beneficios espirituales y temporales de practicar las obras de misericordia, en este caso la primera de las siete: “dar de comer al hambriento”.

Las clarisas de Atlixco también tenían hortaliza. Y para la asignación de oficios se recomendaba tomar en cuenta que las hortelanas¹¹ fueran espirituales, pues tenían que trabajar y estar mucho rato solas, y vigilar “que la huerta esté cultivada” y sea de provecho para el sustento del convento.¹² Cuando los insumos no se producían al interior de la clausura...

¿Quién los compraba?

Entre los oficios conventuales de las clarisas, además de la hortelana había varios relacionados directamente con la comida: la provisorora “maior”, las compañeras [de la provisorora], la panadera, la repostera, la colacionera y la refitolera. La provisorora compraba lo que no se producía en el convento, tanto de alimentos frescos para la cocina cotidiana como lo que se podía almacenar para la despensa; ella no estaba sola en esta labor, ya que requería de ayuda para trasladar y almacenar los productos, y para administrarlos y responder por el dinero que recibía.

Si atendemos al significado original de la palabra, la “repostera” se encargaba “de guardar la plata y servicio de mesa, como también ponerla, y hacer las bebidas y dulces que se han de servir”¹³

Todas las religiosas tenían tareas asignadas, pero los oficios de las concepcionistas sólo incluyen dos actividades mencionadas para las clarisas

¹¹ En el convento de clarisas de Santa Fe de Bogotá, la regla establece que debía haber dos hortelanas. *Regla, constituciones, y ordenaciones de las religiosas de S. Clara De la ciudad de Santa Feé de Bogotá en el nuevo Reyno de Granada: de las Indias de el Peru*, Roma, Lucas Antonio Chracas, MDCXCIX, p. 144. Ed. facs. Bogotá-Colombia, Litografía Arco, 1998. Agradezco a Doris Bieñko el ejemplar de esta versión facsimilar.

¹² *Ibidem*, p. 170.

¹³ *Diccionario de Autoridades, op. cit.*, t. V, p. 583.

profesas. Esta podría ser una de las diferencias derivadas del carisma, ya que aparentemente las monjas concepcionistas no se ocupaban personalmente de la comida.¹⁴ Las monjas de velo blanco, y desde luego las mozas y servidoras, se encargaban de la preparación de alimentos y servicio de la mesa. A esto habría que agregar que, además de los oficios convencionales, las concepcionistas tenían a su cargo la educación de las niñas, lo que absorbía una buena parte de su tiempo.¹⁵

En coincidencia, tanto las clarisas como las concepcionistas contaban con porterías y torneras que colaboraban atendiendo la llegada de los productos alimenticios al convento, ya que por la portería entraban los paquetes voluminosos y por el torno los bultos pequeños, como los que contenían especias. Frutos secos, semillas, legumbres, aceite y otras provisiones que eran de mayor duración se podían comprar en grandes cantidades y almacenar. El costo de los productos comprados era registrado por el mayordomo y la contadora.

¿Dónde se guardaban los productos?

La despensa —ubicada en el sitio más fresco del conjunto conventual— debía estar perfectamente limpia y en orden. Se recomendaba cubrir sus paredes con estuco “de tal modo que ni siquiera una

¹⁴ Los oficios ocupados por las monjas en 1729 eran: una abadesa, una vicaria de casa, cuatro definidoras, tres contadoras, una secretaria, seis porterías, seis torneras, seis sacristanas, dos maestras de novicias, dos vicarias de coro, dos vicarias de canto llano, cuatro escuchas, dos correctoras, cinco obreras, seis enfermeras, tres celadoras, dos soto vicarias, dos maestras de mozas y una sacristana de la ermita. Archivo General de la Nación, México (AGNM), Bienes Nacionales (BN), vol. 474, exp. 6.

¹⁵ Entre los oficios de las clarisas de Atlixco no se menciona el de pedagoga como en Jesús María, pero también tuvieron niñas a su cuidado, de acuerdo con las listas de monjas, niñas y servidoras realizadas en 1718. Archivo Histórico de la Biblioteca Eusebio Dávalos Hurtado (AHBEDH), Fondo Franciscano (FF), vol. 105, fs. 91-91v.



Figura 3. Detalle de la cocina restaurada del convento de Santa Rosa de Puebla.

rendija aparezca en alguna parte, con lo cual sea cerrado profundamente todo agujero a los ratones”.¹⁶ En España estas medidas se tomaban también contra los mochuelos.¹⁷

En la despensa o cerca de ella se guardaban botellas, vasos para vino y agua, y ollas de barro cocido; en un cuartito se almacenaban la leña y el carbón para el uso de la cocina. Se aconsejaba que el lugar para lavar la vajilla y las ollas estuviera anexo a la cocina y cerca de un pequeño patio con pozo o aljibe, como se puede ver en Santa Rosa de Puebla.

Los alimentos se guardaban en “cajas, cestos y canastillas y en toda clase de vasos-alacena separados en sus casillas”.¹⁸ Todo debía estar en completo orden para facilitar la tarea de selección de insumos y condimentos para los guisados, que se cocían en una de las hornillas de carbón del amplio bracero y se mantenían calientes sobre el rescoldo. En otra proporción, había también despensas, braceros y patios en las celdas particulares.

¹⁶ Carlos Borromeo, *Instrucciones de la fábrica y del ajuar eclesiástico*, México, UNAM, 1985, p. 101.

¹⁷ Carlos Borromeo, *op. cit.* Mochuelo: Ave rapaz nocturna muy común en España que se alimenta de roedores y reptiles. Real Academia Española; disponible en <http://lema.rae.es/drae/?val=mochuelo>, consultado el 20 de junio de 2013. “[...] tiene corvas uñas, vuela de noche, vive de caza, susténtase de carne, persigue a los ratones y es aborrecido de otras aves”, *Diccionario de Autoridades*, *op. cit.*, t. IV, p. 582.

¹⁸ Carlos Borromeo, *op. cit.*, p. 101.

En otros conventos poblanos, y en particular en los de dominicas, el cuidado de los productos comenzaba en la huerta, y eran “las silleras”¹⁹ las encargadas de cuidar “las verduras [...] y vigilar que los lugares donde se conservaban estos alimentos estuvieran en óptimas condiciones”; “recibían y almacenaban el trigo”; “el sitio donde se depositaban los cereales debía estar libre de humedad y con sus gateras hechas en las puertas del granero, para que los gatos puedan entrar y salir”, y además de asegurarlos cerrados y libres de humedad, cubrir las rejas de las ventanas con “redes para que los pájaros no puedan entrar”.²⁰

¿Qué se comía?

La dieta monacal incluía la práctica de la templanza relacionada con el voto de pobreza, pero esto no era exclusivo de las comunidades religiosas puesto que se recomendaba a toda la cristiandad como contraparte de la gula. De acuerdo con las normas eclesiásticas, se impedía la ingestión de carne en fechas predeterminadas, que oscilaban entre 140 y 160 días al año²¹ e incluían la cuaresma y el adviento. Dentro del calendario litúrgico, esos periodos se relacionaban con la mortificación. Para las religiosas no implicaba dejar de comer, sino renunciar a la carne y evitar el exceso. Incluso las carmelitas descalzas, que se caracterizaban por su pobreza

¹⁹ En diccionarios recientes no encontré un significado de la palabra “sillera” ni en el de *Autoridades*, ni en el de Miguel Covarrubias, relacionado con las labores que pudieran coincidir con la selección de texto que Rosalva Loreto destaca de la *Regla* que se cita a continuación.

²⁰ *Regla y Constituciones para las monjas del orden de Santo Domingo de Guzmán*. Andalucía, Imprenta de Francisco Sánchez Reciente, 1765. Tomado de Rosalva Loreto López, “Los espacios de la vida cotidiana en los conventos de calzadas de la ciudad de Puebla 1765-1773”, en *I Congreso internacional del Monacato Femenino en España, Portugal y América 1492-1992*, t. I, España, Universidad de León, 1993, p. 213.

²¹ Massimo Montanari, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993, p. 82.

extrema, cuidaban de su adecuada alimentación, como lo recomendaba la santa reformadora: Teresa de Jesús.²²

Con estas prácticas se fue construyendo la dieta de la templanza novohispana, y aunque combatir la gula y extremar las privaciones se interpretaban como un medio de alcanzar los beneficios de la vida eterna — que entre otras formas podía conseguirse reprimiendo las necesidades corporales que debían ser dominadas por el espíritu—, en este acercamiento pretendemos seguir abordando necesidades más terrenales.

En la América virreinal poco a poco se fue introduciendo el régimen alimenticio occidental, tanto en poblaciones rurales como citadinas, al tiempo que los españoles iban incorporando productos y platillos locales a su dieta. De la misma manera en los conventos se desarrolló una cocina mestiza, aun en los poblados mayoritariamente por españolas, entre otras cosas por la participación de una servidumbre mixta. Veamos primero lo que indicaba la normatividad. De acuerdo con el carisma de las clarisas, debían contentarse

[...] con manjares pobres en tiempo de salud [...] [aunque] pobreza es también, cuando la monja tiene necesidad de algo para su salud, pedirlo a la enfermera o a la Abadesa, y no esperar que ellas lo piensen, y se lo rueguen: que todo esto es soberbia escondida aunque parece comedimiento. Pues no llevamos la alforja al cuello, llevémosla en la lengua, pidiendo con humildad.²³

²² Las prioras estaban obligadas a regular las penitencias e impedir que fueran en demasía, para evitar que “cargadas mucho las Monjas, se les acabe la salud, y no puedan hazer lo que están obligadas”; Santa Teresa de Jesús, *Modo de visitar los conventos*, Burgos, Tipografía Monte Carmelo, 1979 (Madrid, 1613), f. 26.

²³ *Constituciones Generales, para todas las monjas descalzas de la primera regla de Santa Clara, y para las Recoletas, así de la segunda regla de Santa Clara, Urbanistas como de la purísima Concepción y Tercera orden sujetas a la obediencia de la Religión de San Francisco. Hechas en el Capítulo general celebrado en Roma a 11 de junio de 1639 en que fue electo en Ministro General N. Reverendísimo P. Fr. Juan Merinero*, México, Mariano Ontiveros, 1822, pp. 38-39.

Las medidas planteadas en las constituciones de las religiosas descalzas de Santa Clara ordenaban que se guardara ayuno todo el año; sólo podían comer carne en tiempos de necesidad. Las recoletas debían hacer “todos los ayunos de la iglesia, [...] y las que ayunaren la cuaresma de los benditos, que ordenó Nuestro Padre San Francisco, sean Benditas del Señor”.²⁴ A su vez, la regla de las concepcionistas ordenaba lo mismo que la de las recoletas, excepto en cuaresma de San Francisco, ya que para ellas el ayuno era voluntario, pero si por reverencia a la Madre de Dios ayunaban los sábados, “benditas” eran.²⁵ Sucedió con esta norma lo que indica el refrán: “del dicho al hecho hay mucho trecho”, pues en ambas comunidades la madre abadesa o priora podía dispensar del ayuno a las mujeres flacas o enfermas.²⁶

²⁴ *Constituciones Generales, para todas las monjas descalzas...*, op. cit., p. 4.

²⁵ REGLA, Y ORDENACIONES, DE LAS RELIGIOSAS de la Limpia e Inmaculada CONCEPCIÓN Dd La Santísima Virgen N. Señora, Que se han de observar en los conventos del dicho Orden de la Ciudad de México: la Concepción Regina Coeli, Jesús María, Nuestra Señora de Balvanera, la Encarnación, Santa María de Gracia, y Santa Inés, ya fundados, con los demás que se fundaren subordinados á la obediencia del Illmo. Señor D. FRANCISCO MANSO, Y ZUÑIGA, Arzobispo de dicha Ciudad, del Consejo de su Magestad, y del Real de las Indias, y á la de los Ilustrísimos sus Sucesores, pp. 31-32. Las jerónimas observaban los ayunos prescritos por la Iglesia, así como los días de la víspera de la Purificación, la Natividad de Nuestra Señora y del Arcángel San Miguel, en honra del Santo Arcángel, y el Patriarca San Jerónimo; celebraciones en que también debían abstenerse de cualquier obra servil. En su regla se aclara que la Cuaresma comenzaba el miércoles de Ceniza, excluyendo carnestolendas, o sea el lunes y martes antecedentes. Regla, y Constituciones, que por Autoridad Apostólica deben observar las Religiosas Gerónimas del Convento de San Lorenzo, de la ciudad de México, reimpresas a solicitud de la M.R.M. María de la luz del Señor San Joaquín, priora actual de dicho convento, quien las dedica a su insigne padre el máximo doctor de la Iglesia: San Jerónimo, México, Imprenta de Mariano Arévalo, 1847, p. 64.

²⁶ La regla de san Agustín que normaba la vida de estas religiosas ordenaba “aliviar á las que son de poca edad, en los ayunos, y abstinencias de la orden y de la Iglesia [...] hasta que tengan edad competente para poder ayunar; pero estará advertida quando reconociere tienen ya mas fuerzas de irlas habituando, y acostumbrando á que hagan los dichos ayunos y abstinencias”. REGLA DEL GLORIOSO DOCT DE LA IGLESIA S. AGUSTIN,

Sobre este punto la regla de las clarisas dice a la letra: “en todo tiempo se abstengan de comer carne”, a excepción de las enfermas en tiempo de su enfermedad; pero las sanas “Lícitamente puedan usar en el comer de huevos, queso, y cosas de leche”, excepto en los ayunos ordenados por la Iglesia; únicamente la abadesa podía dispensar del ayuno a las flacas y a las de poca edad o a las muy viejas y a las sanas en periodo de “sangría el qual durara por tiempo de tres días”.²⁷

En cambio la regla de la orden de la Inmaculada Concepción se refiere a la ingestión de pan y agua²⁸ como un castigo y sin mencionar otros productos, lo que no es extraño porque las medidas se dictaron en Europa, donde después de mucho forcejeo prevalecieron pan y carne.²⁹ Un primer indicio de su prioridad sobre otros víveres, fue la orden de Carlos V para proveer de pan durante dos años a las beatas que había enviado para la fundación del Beaterio de la Madre de Dios.³⁰

Como resultado y en armonía con el mismo marco ordenador, los libros de gastos del convento concepcionista de Jesús María dedicó un apartado

Que han de guardar las Religiosas del Convento del Maximo Doct. S. Geronimo de la Puebla de los Angeles, y los demás que se fundaren del mismo instituto. Con las Ordenanças, y Constituciones, que en su execusion, y declaración han hecho, los Illustrísimos, y Reverendísimos Señores Obispos de la Puebla de los Angeles. Mandadas guardar, y reducidas á buena, y clara disposición, POR EL ILLVSTRÍSSIMO, Y EXCmo. Señor Doct D. MANVEL FERNANDEZ DE SANTA CRUZ, obispo de la Puebla de los Ángeles..., s.p.i., pp. 16-16v.

²⁷ Regla, constituciones, y ordenaciones..., op. cit., pp. 68-69.

²⁸ REGLA, Y ORDENACIONES, DE LAS RELIGIOSAS..., op. cit., p. 41.

²⁹ Puede obtenerse más información sobre este asunto en Montanari, *El hambre y la abundancia...*, op. cit.

³⁰ El monarca envió la Real Cédula a la Audiencia de la ciudad de México el 21 de mayo de 1534; Vasco De Puga, *Cedulario de la Nueva España*, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1985, fs. 36 y 38; Joaquín García Icazbalceta, *Don fray Juan de Zumárraga, primer obispo y arzobispo de México*, México, Antigua Librería de Andrade y Morales, 1881 [1947], pp. 29-30, tomado de Amerlinck, “Los primeros Beaterios...”, op. cit., p. 13.

especial para consignar los gastos de harina, carne y vino.

El pan fue uno de los alimentos básicos de la comunidad de Jesús María de la ciudad de México durante todo el siglo xvii. En la primera mitad de esa centuria se consumió un promedio de 385 cargas³¹ anuales de harina para alimentar alrededor de 61 religiosas, más las laicas que habían ido ingresando desde la fundación del convento.³² La compra de harina está directamente relacionada con el consumo y la elaboración del pan; cuando el gasto en harina bajaba, era porque las monjas dejaban de hacer pan y lo compraban horneado, por ende no se reducía el gasto anual. Las cuentas revelan que los panaderos les fiaban, pues muchas veces tenían deudas con ellos y en no pocas ocasiones se les iban acumulando.

En comparación, las clarisas de Atlixco consumían 18 cargas mensuales de harina, o sea 216 cargas anuales,³³ que se repartían entre las 43 profesas de velo negro y blanco, además de las hermanas, de muchas mujeres de servicio y de algunas niñas.³⁴

³¹ "Carga": el peso que lleva o puede llevar sobre sí el hombre o la bestia, trasportándole de una parte a otra [...] viene del toscano *carica* [...] [o] cierta porción de granos, que en castilla son quatro fanegas. *Diccionario de Autoridades*, t. II, *op. cit.*, p. 173. La palabra "fanega" proviene del árabe hispánico *faniqa*, medida para áridos (Granos, legumbres y otros frutos secos a que se aplican medidas de caducidad), y éste del ár. clás. *faniqah*, o saco para acarrear tierra. *Diccionario de la Real Academia Española*. Medida de capacidad para áridos que, según el marco de Castilla, tiene 12 celemines.

³² Archivo Histórico de la Secretaría de Salud (AHSS), Fondo Convento de Jesús María (FCJM), serie libros, vol. 12, f. 67. Por un tiempo las religiosas dejaron de hornear y compraron el pan, pero a partir de 1638 los gastos por este concepto se redujeron a la mitad, y se volvió a comprar harina y a panificar nuevamente; *ibidem*, vol. 15, fs. 64-66.

³³ El dato corresponde a AHBEDH, FF, vol. 5, 1742. fs. 9-9v.

³⁴ Hay que tomar en cuenta que entre los datos de consumo de harina y la memoria de las religiosas de Atlixco, hay 30 años de diferencia, ya que los primeros son de 1742 y la nómina es anterior y corresponde a 1712. AHBEDH, FF, vol. 105, fs. 91-91v. De cualquier manera, el número de monjas de Jesús María era de 61 a mediados del siglo xvii, sin contar a las seculares; por lo tanto, si se prorratea el consumo con el número de monjas, los resultados arrojan un consumo mucho menor en el convento de monjas de la capital que en el de Atlixco.



Figura 4. Visión de Santa Clara y San Francisco en el refectorio; detalle, anónimo, óleo sobre tela, núm. 111. Colección del Museo de Guadalupe, Zacatecas.

Al gasto de trigo en harina, durante la primera mitad del siglo xviii, en Atlixco se sumaban 45 pesos trimestrales de "semitas", piezas de pan salteadas de ajonjolí típicas de la región.³⁵ Dado que ese gasto era de 180 pesos anuales, aparentemente en el convento de Atlixco se consumía mayor cantidad de pan y harina juntos que en el de México.

Cabe añadir que las clarisas de Atlixco tuvieron mucha semejanza con las monjas de Santa Clara de Puebla, ya que pertenecían a la misma jurisdicción eclesiástica. En la zona se producía trigo, y por ser Puebla una ciudad primordialmente española, sus pobladores acostumbraban comer pan de trigo, mientras que las concepcionistas de Jesús María, amén de comprar harina, comían "pan de maíz", es decir, tortillas.

A la información contable vamos a añadir una anécdota de repartición del pan: "Solía una religiosa poner en verano un pedacito de pan en la ventana de la celda, para que acudiendo temprano los pajarillos, la despertasen ¡Qué ingenioso es el amor!".³⁶

De los tres ejemplos siguientes, relacionados con el consumo de carne, el primero, además de documentar este producto, ilustra sobre el acopio de animales para su consumo en el interior del convento:

³⁵ AHBEDH, FF, vol. 5, f. 54.

³⁶ José Valadé y Serra, *op. cit.*, p. 11.

[A] la *Venerable* Marina de la Cruz, [del convento de Jesús María de México, quien pasaba ya de los 50 años] se le mandó que por su mano, y sin ayuda alguna matase, desollase y descuartizase los carneros que se traían de provissión cada semana, y aun cada día, y pareciendo juguete esta ocupación se le añadió que barriese los corrales, [y] limpiase los gallineros.³⁷

La *Venerable* Antonia Jacinta de Navarra, recibió por orden de su prelada una criada, tenida por virtuosa; pero parece que habían pagado para ejercitar la paciencia de su santa ama [...] [porque comenzó a] levantarle falsos testimonios, desacreditándola en todas partes: decía que su ama se pintaba las llagas: que comía carne, y esto que todas sabían que no la podía probar [...].³⁸

Cuando la *Venerable* Isabel de la Madre de Dios era priora, le dio a una religiosa un accidente repentino, y no se atrevió a enviar por carne a la ciudad; porque los seglares no la murmuraran. Se fue a la celda con esta apuración, y le pidió al Señor la remediara. Apenas había hecho su petición cuando se le entró por la ventana una paloma y se le fue a las manos. Con esto ya pudo ocurrir a la necesidad de la monja enferma.³⁹

En los dos últimos pasajes notamos que la carne se consideraba por un lado como un artículo de lujo, y por otro como un medio seguro para recuperar las fuerzas y la salud.

Durante la primera mitad del siglo XVII en Jesús María se invirtió en carne casi lo mismo que en harina, costos que se reducían significativamente durante la Cuaresma y el Adviento; ternera y cordero se comían sólo en eventos extraordinarios.⁴⁰ En

³⁷ Carlos de Sigüenza y Góngora, *Paraíso occidental...*, *op. cit.*, f. 76.

³⁸ José Valadé y Serra, *op. cit.*, pp. 124-125.

³⁹ *Ibidem*, pp. 123-124.

⁴⁰ AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 15, f. 83.

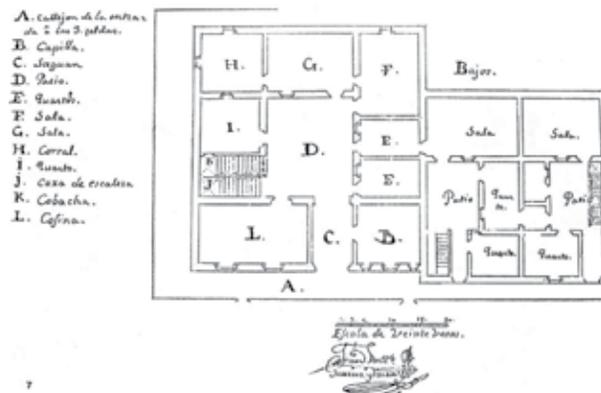


Figura 5. Francisco Antonio Guerrero y Torres, Planta Baja, AGNM, Correspondencia Virreyes primera serie, t. 10, f. 160. Localizar el corral señalado con la letra H.

cuanto a vino, se invirtió, entre 1681 y 1682, media arroba al mes.⁴¹

Para reiterar el consumo de carne, y en particular de aves de corral, contamos con otro tipo de documentos como los planos; en una de las celdas se consigna el corral y así se confirma una vez más que criaban gallinas y se autoabastecían de huevo.

Esta información se repite documentalmenente para las clarisas de Atlixco y a través de las imágenes, según se puede observar en la representación pictórica de la celda de sor María de la Antigua que se conserva en Santa Clara de Querétaro.

Las gallinas fueron de consumo cotidiano:

Parece que la *Venerable* Sor Mariana, capuchina de Toledo, no había pecado en Adán, pues gozaba de los privilegios del estado de inocencia. Cuando le mandaban matar las aves para las enfermas le decía, *verbi gratia* a la gallina: hermana, la obediencia me ha mandado que te mate, obedezcamos, el animalito se estaba quieto y no hacía resistencia.⁴²

Sobre el dispendio y el apego a la regla y a la concentración en las cosas de Dios tenemos otra historia breve:

⁴¹ *Ibidem*, vol. 27, fs. 26-27.

⁴² José Valadé y Serra, *op. cit.*, p. 86.

La *Venerable Madre* Sor Gerónima, estando ya en Manila, concedió a una monja licencia de criar unos pollitos para el regalo de las enfermas. Dentro de poco tiempo ya tenía más de trescientos y estaba muy embebida en cuidarlos. Temerosa la *Venerable* Gerónima de que le sirvieran de tentación distrayéndola demasiado, pidió al Señor se los matara. No tardó en ver cumplidos sus deseos, pues al siguiente día los cuervos dieron una embestida al corral, que solo dejaron veinte pollos, que era número suficiente para las necesidades de las enfermas.⁴³

Respecto al consumo de otro tipo de aves contamos con varias anécdotas; algunas de ellas confirman la dificultad de conseguir codornices o perdices y la necesidad de obtenerlas para las enfermas:

Siendo abadesa la *Venerable* Sor Josefá María Gracia, estuvo en una enfermedad tan inapetente, que temían las monjas se les muriese de necesidad. Preguntándole para escitarle el apetito sobre cuanto se halla comestible, les dijo: “Si se encontrase una gualeta (codorniz pequeña), me parece la comería.” Enmudecieron las caritativas asistentes con la respuesta, porque no era tiempo de codornices; pero pronto salieron de su congoja. Llegó poco después una monja con una codorniz aliquebrada en la mano, y dijo que la acababa de coger en el huerto. Se la guisaron y la enferma la probó, por no desairar a su divino esposo, a quien costó digámoslo así su apetito, aquel como milagro. Con solo este favor recobró la salud.⁴⁴

También en el convento de capuchinas de la Villa de Guadalupe se comían perdices durante el siglo XVIII:

⁴³ *Ibidem*, p. 116. Respecto a la alimentación de las enfermas del convento de clarisas de Querétaro véase María Concepción De la Vega Macías, *Fragmentos de la vida cotidiana. Cinco inventarios del Real Convento de Santa Clara de Jesús, Santiago de Querétaro (siglos XVII-XIX)*, México, Estado de Querétaro/Consejo del IV Centenario de la Fundación del Convento Santa Clara de Jesús, 2007, pp. 211-212.

⁴⁴ José Valadó y Serra, *op. cit.*, p. 88.

Cuando las capuchinas de México fundaron Guadalupe, las visitaba con alguna frecuencia el Ilustrísimo Señor Haro. Estaba un día el prelado hablando con la hermana Sor Antonia, y le preguntó si extrañaba su antiguo convento, a los que respondió la religiosa que sólo echaba de menos su gato que hacía milagros. ¿Cómo es eso? Volvió a preguntarle sonriendo su señoría. Entonces le dijo: porque cuidando allá a *Nuestra Madre* abadesa que padecía inedia, le insté una noche a que me dijera lo que apetecía; y fuese burla o realidad, me dijo: que comería una perdiz. Conoció que se valía de la imposibilidad de encontrarla para darme a entender su inapetencia; pues sepa *Vuestra Excelencia* Ilustrísima que fue viniendo el gato con su perdiz en la boca, y de que tuve la satisfacción de condimentarla y de que la gustara la enferma.⁴⁵

Otros productos que compraban las monjas de ciudad, es decir las jesusas, y que consumían regularmente, además de frutas, verduras y carne, eran: habas, garbanzos, lentejas, maíz y frijoles, sal y manteca,⁴⁶ aceite, chile⁴⁷ ancho, tortillas, tomate, jitomate, queso añejo, huevos, pepitas, almendras, cacao, azúcar,⁴⁸ canela, biscochillos, rosquillas, marquesotes,

⁴⁵ *Ibidem*, pp. 7-8.

⁴⁶ A continuación agrego algunas definiciones para enfatizar el origen y/o procedencia de los productos. Por ejemplo, “Es necesario tomar en cuenta que sin la importación del ganado que viajó desde Europa hasta al continente americano no podríamos sumar a la dieta el inigualable sabor que da la manteca: “gordura de cualquier animal, especialmente la del lechón. Y en diciéndose Manteca, absolutamente se entiende la de puerco, Llamase también unto”; *Diccionario de Autoridades*, t. IV, *op. cit.*, p. 487. “Producto obtenido por el batido, amasado y posterior maduración de la crema extraída de la leche de vaca o de otros animales”; *Diccionario de la Lengua Española*, www.rae.es.

⁴⁷ La palabra “chile” no está registrada en el *Diccionario de Autoridades*. En el *Diccionario de la Real Academia Española* dice: del náhuatl: Chilli planta herbácea y fruto herbáceo. Originario de México y Centro América.

⁴⁸ Otra definición de un producto obligado en elaboración de las conservas y los postres, y cuyo uso inició con un fin medicinal, puesto que se comprobó que favorecía una buena digestión. Azúcar: “El xugo que dán de sí las cañas dulces, ò se saca de ellas exprimiéndolas en el ingenio, y cociéndolas hasta que en

duraznos y membrillos para conservas, y miel de maguey que compraban a las peruleras.⁴⁹ En forma esporádica consumían gallinas, guajolotes y pollos; arroz, manteca, pimienta, vinagre, turcos⁵⁰ y tostadas; leche, azafrán, aguas de olor, almendra, clavo y fruta que preparaban al horno o en conserva.⁵¹

Otro convento ciudadano, el de San Lorenzo, compró productos semejantes y otros distintos en torno a la cuaresma de 1628: camarones, pescado, maíz, tortillas, huevos, lentejas, frijoles, garbanzos, habas secas y verdes, cuscús,⁵² nopales, chile, acelgas,

fuerza del fuego pierda las heces y se purifique, el qual después se condensa y queda seco y enxuto. El que sale por las junturas ò nudos de las cañas derretido à manera de goma se llama natural; y artificial el que se beneficia con la operación del fuego. Es voz Arábiga, que viene de la palabra *Sucar*, o *Sacar* que significa lo mismo, y añadiéndole la partícula A con corta inflexión se dixo Azúcar. / Azúcar de pila: El que se hace en unos piloncitos como bellotas grandes. Es especie de golosina que se trae en la faltriguera, y se suele usar de ella para ablandar el pecho. / Azúcar de pilón el que se labra en figura casi cónica [...] grandes de una, dos o más arrobas [...] y pequeños de dos libras [...] el qual es más purificado y blanco [...]; *Diccionario de Autoridades*, t. I, *op. cit.*, p. 521.

⁴⁹ Esta información se tomó de los libros de cuentas correspondientes a 1621, cuando era abadesa Catalina de San Miguel. AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 12, fs. 2-8v, 150-154. Se conoce como "perulera" a una persona natural del Perú. *Diccionario de la Real Academia Española*, disponible en <http://lema.rae.es/drae/?val=peculio>, consultado el 24 de abril de 2014.

⁵⁰ El "turco" es un producto que se incluyó entre los insumos alimenticios por dos de sus acepciones: "vino de uvas" y "café a la turca", que es el que se prepara "virtiéndolo en agua hirviendo sobre el café molido. *Diccionario de la Real Academia Española*, disponible en <http://lema.rae.es/drae/?val=turcos>, consultado el 24 de abril de 2014.

⁵¹ AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 12, fs. 150-151. La lista de estos productos fue incluida también en Nuria Salazar Simarro, "Enfermedades y remedios en conventos de monjas de México, Puebla y Querétaro", en *México y sus historias: miradas múltiples*, México, UIA, 2014, en prensa; véase en Josefina Muriel, *Cultura femenina novohispana*, México, IIH-UNAM (Serie de Historia Novohispana 30), 1982, pp. 474-482.

⁵² El término "cuscús" proviene del árabe, y el producto hecho con sémola en grano y salsa se consume con verduras y carne. Forma parte de la comida típica magrebí; *Diccionario de la Real Academia Española*, disponible en <http://lema.rae.es/drae/?val=cusc%C3%BAs>, consultado el 26 de abril de 2014. Sobre el origen de los términos, véase Diana Salomé Corona Ortega, "Gastronomía Novohispana. Un enfoque filológico", te-

zanahorias, camote, limas, calabazas y miel; pan, queso, aceite, vinagre, pepita, tomates, epazote, manteca, sal y especias, anís, ajonjolí, y hostias. Las cuentas de este convento revelan que con pan y queso preparaban capirotada,⁵³ y que para el domingo de resurrección compraron un cuarto de vaca, tocino y verdura.⁵⁴

Por los productos adquiridos notamos tres peculiaridades: el origen americano y consumo frecuente de algunos de ellos; que el producto interno no fue suficiente, pues simultáneamente al cuidado de la huerta, la hortaliza y la cría de animales había compras frecuentes de ciertos productos considerados indispensables para las sanas y las enfermas, que los consumían incluso durante la Cuaresma; que junto a la adquisición de alimentos se registraba en los mismos libros de cuentas la compra de hostias, lo que refleja que el alimento físico y el espiritual estaban relacionados.⁵⁵

Los ingredientes arriba mencionados fueron la materia prima para preparar los guisos en la cocina común hasta 1672, año en que el arzobispo fray Payo Enríquez de Rivera visitó los conventos de su jurisdicción⁵⁶ y advirtió que muchas religiosas es-

sis de licenciatura en Lengua y Literaturas Hispánicas, México, UNAM, 2011.

⁵³ En este trabajo no hemos incluido platillos ni recetas; algunos guisados de san Jerónimo pueden consultarse en Sonia Corcuera de Mancera, "La embriaguez, la cocina y sus códigos morales", en Antonio Rubial García (coord.), *La ciudad Barroca*; en Pilar Gonzalbo Aizpuru, *Historia de la vida cotidiana en México*, México, El Colegio de México/FCE, 2005, p. 543, y muchas recetas en Teresa Castelló Yturbide y María Josefa Martínez del Río de Redo, *Delicias de Antaño. Historia y recetas de los conventos mexicanos*, Grupo Financiero BBVA Bancomer/Océano/Landucci Editores, 2000.

⁵⁴ En este convento el consumo de harina también ocupó un lugar aparte; pueden verse los detalles en Alicia Bazarte Martínez, *Un acercamiento a la comida...*, *op. cit.*, pp. 28-32 y 43-49.

⁵⁵ Además de lo registrado más arriba para el convento de San Lorenzo, en la semana del 23 de febrero al 29 de febrero de 1672 y las inmediatas subsecuentes, en el convento de Jesús María se gastó un peso de hostias. AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 59, data de raciones de religiosas.

⁵⁶ Para este tema, véase Leticia Pérez Puente, Gabriela Oropeza

taban flacas y enfermas, y que un gran número de ellas había fallecido en los últimos años. El prelado lo atribuyó a la dieta, y para evitar que la situación se agravara ordenó que el dinero destinado al mantenimiento del convento se diera a cada monja para que eligiera su ingesta, lo que redundaría en un mejor aprovechamiento de los recursos conventuales; esta medida propició el aumento de las cocinas particulares al interior de las celdas.⁵⁷ A partir de entonces las religiosas recibieron una cantidad semanal para su manutención,⁵⁸ y como el consumo era una decisión individual o familiar (tomando en cuenta que había celdas destinadas a varias monjas, frecuentemente emparentadas) no se rendían cuentas, por ello se suprimieron los largos registros de lo que compraban, y son escasos los datos obtenidos en los “libros de data” a partir de ese año.⁵⁹

Tena y Marcela Saldaña Solís, *Autos de las visitas del arzobispo fray Payo Enríquez a los conventos de monjas de la ciudad de México (1672-1675)*, México, Centro de Estudios sobre la Universidad-UNAM, 2005.

⁵⁷ Hay que señalar que antes de 1672 la madre provisoría y el administrador controlaban los gastos cuando se compraban alimentos, y que el segundo estaba encargado de llevar un control en los libros de “data”; esto me permitió estudiar la dieta hasta ese año. Después ya no fue posible, porque sólo hay registros de las compras comunes y del reparto del dinero que se daba semanalmente a las religiosas, pues éstas no llevaron control por escrito de sus gastos o no se conservaron sus cuentas individuales.

⁵⁸ En 1718 y 1719 se dio a cada una las religiosas tres pesos, cuatro tomines semanales, cuota que tuvo pocas variantes. En febrero de 1718 eran 93 religiosas y el gasto total de esa semana fue de 232 pesos cuatro tomines. AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 59, data de raciones de religiosas. Además de esta cantidad, las religiosas recibían tres pagos anuales de 16 pesos, cinco tomines, o sea el equivalente de 45 pesos, siete tomines anuales de sus reservas. AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 59, f. 121v.

⁵⁹ En menos de tres años, la orden del arzobispo se aplicó a otras comunidades de concepcionistas y a las jerónimas que dependían del ordinario. A partir de entonces fue común tanto la ingestión de alimentos en la celda como en el refectorio; este último más concurrido en Cuaresma y los días de ayuno por la unificación de un menú de abstinencia y ayunos. Es factible que durante esos días las mozas cocineras de las religiosas transportaran los alimentos ya preparados al comedor; María Concepción Amerlinck y Manuel Ramos Medina, *op. cit.*, pp. 195-196. El resto del año, al menos las monjas de las comunidades reformadas por el obispo ingerían sus alimentos en sus celdas.

De todo lo que ingerían las religiosas, es indiscutible que el chocolate tuvo un lugar especial, y es el único alimento mencionado directamente como reserva de las religiosas, pues tomarlo no quebrantaba el ayuno,⁶⁰ aunque hubo opiniones encontradas sobre la prohibición o aceptación de la bebida en los conventos carmelitas de España y de México.⁶¹

Las monjas de Jesús María, al igual que las de Atlixco, ingerían chocolate cotidianamente. En Jesús María, Marina de la Cruz se alimentaba casi exclusivamente de chocolate en una bebida que “[...] se componía de harina de maíz, con cacao y miel de maguey”,⁶² tres potentes energéticos, que no por serlo garantizaban una dieta equilibrada; con el tiempo padeció diversos achaques. Es muy probable que Mariana de la Encarnación haya introducido esa costumbre en el convento de San José de carmelitas descalzas, donde después se prohibió.

En Jesús María se tomaba chocolate disuelto en agua caliente y también en tabletas. A través de los inventarios de las pertenencias de las monjas que fallecían, se sabe que a finales del siglo XVII en algunas celdas guardaban productos que se conservaban durante mucho tiempo en distintos recipientes: redo-

⁶⁰ En 1636, Antonio de León Pinelo dio a conocer un texto en el que analiza la costumbre de ingerir chocolate y participa en el debate relacionado con esa ingestión durante los días de ayuno; Antonio León Pinelo, *Question Moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, pról. de Sonia Corcuera de Mancera, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1994 (fac. de la 1a. ed., Madrid, 1636). Otra publicación reciente que divulga este conocimiento y otros en relación con el chocolate fue publicada en Sonia Corcuera de Mancera, “¿Inocente placer al paladar o grave cuestión moral?”, en *Chocolate II: Mística y Meztizaje. Artes de México*, núm. 105, marzo de 2011, México, pp. 9-13.

⁶¹ Manuel Ramos Medina, *Imagen de santidad en un mundo profano*, México, Departamento de Historia-UIA, 1990, p. 162. Derivado del cacao, y por lo tanto de origen americano, el consumo de chocolate era común en barras, mezclado con agua y con miel de maguey.

⁶² Carlos de Sigüenza y Góngora, *Paraíso occidental...*, *op. cit.*, f. 108. Para el consumo del chocolate y derivados del maguey como el pulque, véase Sonia Corcuera de Mancera, “La embriaguez, la cocina...”, *op. cit.*, pp. 521-537.

mas y frascos de vidrio para la miel, cajetes para las conservas y dulces de membrillo, petaquillas y paños para envolver el chocolate y quizás era pinole⁶³ el que se guardaba en un costalito, como “polvo de Oaxaca”.

Por las reservas de la cocina sabemos que las clarisas utilizaban también el chocolate, igual que azúcar, canela y pétalos de rosas cubiertos. Para el manejo adecuado de éstos y de otros ingredientes tenían balanzas y medidas, así calculaban las mezclas; en molinos, metates, piedras para moler y tablas de amasar hacían unas combinaciones y otras en las ollas, sartenes y cacitos⁶⁴ que calentaban (hervían) sobre los braseros, bien alimentados de carbón, al que manipulaban con tenazas de varios tamaños. Entonces era importante cuidar del rescoldo. Los trozos encendidos de carbón se enterraban durante la noche en el bracerito, propiamente dicho, donde a falta de oxígeno se frenaba la ignición y se conservaba caliente el carbón. Al día siguiente se tomaba con las tenazas y se le soplabá hasta avivar el fuego, y una vez colocado bajo la hornillas podía avivarse la llama agitando el aventador frente a la entrada de aire.⁶⁵

Baltazar Ladrón de Guevara nos proporciona una síntesis de la alimentación conventual en el último tercio del siglo XVIII, ya que dedica varios pá-

⁶³ “El pinole es una harina de maíz cacahuacintle tostado a la que se le agrega azúcar o piloncillo y canela. El término proviene del náhuatl *pinolli*”. *El libro del origen de las palabras*, suplemento del núm. 9 de la Revista *Muy Interesante*, sep. de 1996, p. 52. “Pinole: Ciertos polvos que vienen de Indias compuestos de vainilla y otras especies aromáticas, y sirven para echarlos en el chocolate, al qual dan admirable olor y sabor. Llámense por otro nombre polvos de Soconusco”; *Diccionario de Autoridades*, t. V, *op. cit.*, p. 276. “*Pinolli*: la harina de maíz y chíá antes que la deslián”; Alonso de Molina, *Vocabulario*, México, Colofón, 1966, p. 449 (1a. ed., Antonio de Spínosa, 1571).

⁶⁴ AGNM, BN, vol. 881, exp. 8.

⁶⁵ Agradezco esta información práctica, así como la lectura de mi texto y sus agudas observaciones, a María Concepción Amerlinck de Corsi.

rrafos a explicar las diferencias alimenticias entre Europa y América:

¿Porqué es allá frecuente en las casas de comodidad, y en las Comunidades el uso de diversas aves, pezes, cuadrúpedos, y frutas secas, como pasas y almendras, y esto ni abunda, ni se gasta aquí aún en las familias de muchas facultades, sino en los días clásicos, siendo la gallina (que vale dos reales y medio) y quando mucho el pichón (que cuesta a real y medio el par) el regalo ordinario de que usan los ricos y los enfermos? ¿Porqué allá es muy común para todos, el gasto de la vaca y poco el del carnero, y aquí por el contrario, pues de aquella sólo usan los mui necesitados? Porqué son allá de mas substancia y vigor las carnes, semillas, pezes, y legumbres? ¿Porqué es allá saludable y común el uso del vino, que se da por raciones en las Comunidades, y aquí sobrecaro, notablemente noscivo aun a los mismos europeos, que lo frequentan, y medicinal el del pulque,⁶⁶ que allá no se conoce? ¿Porqué se gasta el pan de trigo o de centeno, que cada uno hace amasar por lo regular en su casa, sin hacerse otro uso del maíz que para las bestias, y aquí es esta semilla el común auxilio de los más pobres para su atole y sus tortillas, y pocos de estos prueban el pan de trigo, ni aquí se amasa sino en las panaderías? ¿Porqué allá sirven del azeyte para aderezar las comidas, ó de la manteca de baca, y aquí sólo de la de cerdo aún en el tiempo quaresmal, sin embargo del precepto general de la Iglesia, y aun sin otro indulto que el de la necesidad se pueden usar especialmente por los pobres los lacticinios?⁶⁷

⁶⁶ Se han hecho muchos estudios acerca del pulque y de las haciendas cuya producción era esencialmente el maguey. Los dominicos tuvieron varias que abastecían el valle de México, y sus propiedades alimenticias son innumerables. Para un primer acercamiento al tema véase Sonia Corcuera de Mancera, *El fraile, el indio y el pulque: evangelización y embriaguez en la Nueva España, 1523-1548*, México, FCE (1492-1992 Quinto Centenario), 1993.

⁶⁷ Baltazar Ladrón de Guevara, *Manifiesto Vida Común*, México, 1774, pp. 78-79. Aunque el objetivo del abogado era argumentar la bondad y arraigo de las prácticas religiosas, en este capítulo

Para este periodo es claro el éxito del intercambio de productos entre Europa y América, sin descartar las diferencias de consumo por razones de gusto, fertilidad de la tierra, clima y altitud sobre el nivel del mar, pues lo que era bueno en un lugar podía ser dañino en otro.

La V.M. Felipa de Santiago del Convento de Jesús María de México fue muy singular en la abstinencia. Al comenzarse la cuaresma compró para mantenerse medio de pasas, y decía con mucha gracia que para aquel tiempo se necesitaba sustento fuerte.⁶⁸

Los productos locales no contemplados en la dieta occidental salen a relucir cuando se trata de guardar el ayuno sin pasar hambre; en esos periodos las monjas de Jesús María suplían la carne con garbanzo, frijol o diferentes tipos de pescado, como robalo, lisa, bobo, atún y otros de las lagunas cercanas. Paradójicamente la adquisición de carne no disminuía en los periodos de abstinencia, incluso se incrementaba por las raciones extra que debían comprarse para alimentar a las enfermas.

Por otro lado, en la dieta habitual de las clarisas de Atlixco, además de los productos ya mencionados utilizaban el almidón, la granada, el pápalo y mayor cantidad de dulces. Al analizar sus gastos generales se observa que más de 40% correspondía a su alimentación.⁶⁹ Esto sin considerar que el convento de Santa Clara era dueño de un ingenio y una hacienda, lo que facilitaba el acceso a sus frutos. El ingenio de azúcar⁷⁰ nombrado del Espíritu

nos interesa sólo su aportación en el tema de la alimentación. Por su importancia, esta misma cita textual se ha venido analizando y aparece en varias publicaciones; podemos citar, entre ellas, Sonia Corcuera de Mancera, "La embriaguez, la cocina...", *op. cit.*, p. 538; Nuria Salazar Simarro, "Enfermedades y remedios...", *op. cit.*

⁶⁸ José Valadó y Serra, *op. cit.*, p. 112.

⁶⁹ AHBEDH, FF, vol. 105, fs.1-4. Para obtener este porcentaje completamos los tres meses que nos faltaban por prorrateo.

⁷⁰ Seguramente las religiosas hacían muchas conservas, ya que

Santo "Tattetla" o Tatectla estaba en la jurisdicción de Izúcar,⁷¹ y destinó la mitad de sus tierras a sembrar trigo;⁷² la hacienda se dedicaba al cultivo de maíz, frijol, garbanzo y chile; estaba en Zapotitlán.

Otro convento como el de La Encarnación, en Chiapas, contaba igualmente con una hacienda, que por ser de trigo se consideraba "hacienda de pan sembrar", y en tiempos de cosecha "hacienda de pan llevar".

La posesión de tierras y fincas suponía una tarea adicional para la abadesa, la contadora y el mayordomo o administrador del convento, que en algunos periodos se convirtió también en contador. En el convento de Atlixco este trabajo estuvo periódicamente a cargo del procurador de los franciscanos, elegido para servir al monasterio en los asuntos contables. Por ellos sabemos que el convento de Santa Clara de Atlixco contrataba "indios gañanes" para trabajar el campo, quienes recibían parte del pago en especie, en chivos, carneros y bueyes, así como en la liquidación de sus rezagos de tributos al ayuntamiento.⁷³

si recibían azúcar de este ingenio y de un trapiche que habían adquirido desde el siglo XVI no les bastaba, pues también la compraban.

⁷¹ AHBEDH, FF, vol. 105, f. 143.

⁷² AHBEDH, FF, vol.141, f. 23. Esta información procede de una carta fechada el 2 de agosto de 1770.

⁷³ También hemos encontrado consumo de maíz, ya que uno de los empleados hijos de las monjas era el arriero Joaquín Gordillo, quien desde el 15 de septiembre de 1741 recibía "un peso cada ocho días, media fanega de maíz, y siete pesos de salario, había trabajado siete meses y ocho días hasta el 22 de abril de 1742, tenía recibidos 16 pesos y se le debían 34 pesos 6 reales. Lusiano, uno de los ayudantes de la hacienda de Zapotitlán, ganaba cada mes seis pesos, un peso de ración cada semana, i media fanega de maíz. Del trabajo de un año, dos meses, y diez y nueve días, importó su trabajo 87 pesos 6 reales, le pagaron 36 pesos, 2 reales y se le debían, 51 pesos 4 reales. Lusiano comenzó a trabajar para el convento el primero de febrero de 1741". AHBEDH, FF, vol. 105, fs. 8v-10v, 11v y 143. El informe del 4 de junio de 1742 estuvo a cargo de la abadesa del convento, sor Margarita María del Sacramento, de las contadoras mayor y segunda, sor Clara Antonia de San Francisco y sor María Josefa de la Encarnación, así como del vicario y contador fray Antonio Grajales. En la documentación del archivo que corresponde a

Aunque nos hemos estado moviendo en el lapso que abarca tres siglos, lo último que hemos dicho corresponde al XVIII, y para tratar sobre las propiedades de las monjas de Atlixco es necesario regresar en el tiempo al periodo en que se dieron los primeros pasos para afianzar la fundación. Los antecedentes se remontan al siglo XVI, ya que el crecimiento de la población de la villa y del convento fue paralela a la adquisición de tierras de cultivo y fuentes de consumo. Ubicadas en la región de Izúcar, las clarisas obtuvieron un sitio que en el siglo XVI pertenecía a los dominicos, después fue adquirido por un particular y finalmente por las monjas. Un trapiche fue una de sus fuentes más importante de ingresos y las monjas lo administraban a través de su mayordomo. La inserción de esta propiedad en territorio que originalmente pertenecía al Barrio de la Magdalena, ocasionó a las religiosas un pleito relacionado con la tenencia de la tierra y los linderos de la propiedad, por el uso y abuso de las pertenencias vecinales, como cortar madera más allá de su jurisdicción. Ningún propietario —y esto incluye a las monjas— estuvo exento de esas querellas.⁷⁴

Lo más relevante de esta adquisición es el mantenimiento de la comunidad, que en buena parte dependía del producto de sus propiedades. Y con esto se puede presumir que además de lo que compraban, la caña y el azúcar llegaban directamente al convento para su consumo y transformación, pues la elaboración de conservas y dulces hicieron famosas a las monjas y principalmente a las poblanas. Tortitas, yemitas y camotes de Santa Clara siguen gozando de buena fama hasta el día de hoy como una exquisitez culinaria.⁷⁵ Todo esto en coincidencia

este tomo para referirse al poblado, indistintamente se utilizan: Atrisco y Atlixco; sirvan estas observaciones para la búsqueda de la información en el futuro.

⁷⁴ AHBEDH, FF, vol. 141, fs. 191-193.

⁷⁵ El vínculo de estos productos con las clarisas, que toca más a Puebla que a Atlixco, sigue predominando en el imaginario cultural hasta el siglo XXI. Por su parte las dominicas de Puebla afir-

con la presencia de una repostera entre los oficios de las clarisas de Atlixco, que además de otras cosas preparaban bebidas y dulces.

Pueden observarse contrastes y semejanzas al comparar conventos españoles y novohispanos. El de clarisas de Badaurreta en Oñate contaba con enormes cantidades de pan labrado, 2 060 castañares y 449 robleales, y zarzales; cuatro heredades y sus huertas, dos frente al convento y dos en San Ubal en Bezasabal entre otras de sus posesiones, que a finales del siglo XVII llegaron a 48 heredades y propiedades territoriales adicionales. La comunidad adquirió varios molinos cercanos a su convento, y su Granja de Arcederillo en Burgos, que en 1761 producía trigo, cebada, centeno, novillos, vacas, yeguas, cabras, carneros, ovejas, cerdos, gatos y colmenas.

Así como no se comían castañas o zaramoras en los conventos novohispanos, ni tuvieron molinos a diferencia de los de Europa, y aunque en América se introdujo el ganado fueron predominando unos animales sobre otros, de acuerdo con la región y facilidades para su crianza. Queda claro que tenían otra tierra, otro clima, otro gusto y otras necesidades, aunque muchos productos se consumían coincidentemente en ambos lados del Atlántico.⁷⁶

¿Dónde se comía?

El refectorio era el lugar donde las monjas se reunían para comer. Su nombre viene de refección: alimento moderado y suficiente para reparar las

man que las famosas tortitas son originarias de su convento de Santa Catalina y no de Santa Clara. Sin duda las que hoy se venden en el convento de las dominicas son realmente una delicia. ⁷⁶ María José Lanzagorta Arco, "La cultura de la pobreza en la vida conventual clariana femenina, dos ejemplos de la orden: Santa María de la Bretonera (Belorado) y la Santísima Trinidad de Bidaurreta (Oñate)", en María Isabel Viforcós Marinas y María Dolores Campos Sánchez-Bordona (coords.), *Fundadores, fundaciones y espacios de vida conventual. Nuevas aportaciones al monacato femenino*, León, Universidad de León, 2005, pp. 455, 459-460.

fuerzas.⁷⁷ Esa era la intención de quienes estaban a cargo de la compra y preparación de la comida, pues había que conservar la salud y las energías para poder trabajar, y para ello era necesario nutrirse, aunque siempre de acuerdo con la templanza, para no caer en excesos.⁷⁸

Camino al refectorio, las religiosas debían detenerse en perfecta formación y acercarse en orden al aguamanil.⁷⁹ Para que el agua llegara al refectorio contaban con un sistema hidráulico adecuado y vigilado por el asentista del agua.⁸⁰ Desde el siglo xvii también se contrataban mozos que anualmente fregaban las pilas o fuentes y sacaban la basura.⁸¹ Muchos conventos contaban con pozo propio, y el de Santa María de Gracia de Guadalajara tenía un manantial de agua dulce.⁸² El filtro también se ali-

⁷⁷ *Diccionario de la Real Academia Española*, disponible en <http://lema.rae.es/drae/?val=legas>, consultado el 2 de diciembre de 2013.

⁷⁸ Para abordar este tema en un ámbito más general —que se inicia en las crónicas prehispánicas— puede verse Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza*, México, FCE, 1996. Además de aspectos culturales, se refiere al consumo de trigo, maíz, azúcar, cacao y pulque de forma particular, y dedica un capítulo al alimento en los conventos. Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y...*, *op. cit.*, pp. 99-106. Para el estudio del maíz, del trigo y de la panadería, véase Virginia García Acosta, "El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, IIH-UNAM, 2003, pp. 265-282, y Virginia García Acosta, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Siglo xviii*, México, CIESAS/Casa Chata, 1989.

⁷⁹ Carlos Borromeo (*op. cit.*, p. 95) expresa que el material del aguamanil podía ser de mármol, bronce u otro género.

⁸⁰ El asentista del agua que daba servicio al convento de Jesús María, llegó a recibir una cuota anual de 24 pesos, que en el caso de Joaquín Zarralde Arámburu, asentista que se ocupaba del agua de la fuente del patio principal, esta cuota le fue pagada en diciembre de 1788; AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 343, f. 52. Al año siguiente, Ignacio José de Pesa y Casas revisó las instalaciones como asentista del convento; AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 350, f. 51. En 1791 el pago se hizo nuevamente a Zerralde y Arámburu; AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 357, f. 52.

⁸¹ En 1789 estos trabajos costaron 87 p. 2r. AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 343, f. 60.

⁸² El lavadero debía instalarse cerca del corral y contar con su propio pozo; a veces los lavaderos —como los del convento de Santa María de Gracia de Guadalajara— contaban con un tan-

mentaba del agua de la fuente o pila del claustro, y si escaseaba la compraban directamente a los aguadores o *tamemes* que la transportaban en ollas sobre sus espaldas.⁸³ Ya filtrada, el agua se ingería, servía para cocinar o hacer las mezclas de los medicamentos. Las religiosas padecían cuando faltaba o sobraba el agua, ya que el exceso también fue un problema cíclico vinculado con las lluvias.⁸⁴

Limpieza y amplitud formaban parte de la impecable conservación del refectorio, que debía ser "el lugar más cómodo" del monasterio, de manera que fuera suficiente para todas las religiosas que lo

que de agua para riego y un manantial de agua dulce. Sor María de Cristo Santos Morales, *op.* y fray Esteban Arroyo González, *Las monjas dominicas en la cultura novohispana*, México, Instituto Dominicano de Investigaciones Históricas de la provincia de Santiago de México, s.f., pp. 141-143, *apud* María Concepción Amerlinck y Manuel Ramos, *op. cit.*, p. 239.

⁸³ En la capital de la Nueva España el agua se transportaba en canoas que transitaban por los canales, acercando el líquido hasta las rejas de algunos conventos. AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 11, fs. 37-45, y vol. 12, fs. 6v-7, 86.

⁸⁴ En tiempo de lluvias había que "desasolvar" las atarjeas para evitar que se taparan e inundaran algunas partes del convento. Esto cuando ya contaron con drenaje, pues casi todos —como los de Santa Clara y San Juan de la Penitencia de México— carecieron de él hasta mediados del siglo xviii (por lo menos). Uno de los trabajos realizados entre 1718 y 1721 fue la composición de las cañerías. Esta vez sólo se dieron 3 pesos 4 tomines al cañero por su trabajo. Este tipo de composturas son menores comparadas con otras igualmente necesarias para el buen funcionamiento del conjunto. El 29 de agosto de 1719 se pagaron 12 pesos al asentista de las cañerías Antonio Álvarez, quien puso seis varas de caño de plomo de zulaque e hizo otras reparaciones en la cañería del convento; AHSSA, serie libros, vol. 59, fs. 145v y 146v. El 30 de abril de 1729, poco antes de la elección trienal que iba a realizarse en breve, Álvarez inspeccionó el convento y entregó un informe de las obras necesarias para que todo estuviera en orden. En cuanto a las reparaciones hidráulicas observó "que todos los patios grandes y pequeños tienen sus targeas de mampostería para el desagüe de las llubias y todos de condusen a un caño maestro que sale por el claustro a desaguar a la asequia que pasa por detrás de dicho combento y dichas targeas se allan todas tan ensolbadas que es necesario lebanar las tenallucas con que se allan cuviertas y limpiarlas para darles corriente porque no se esperimette el daño que acaesió el año pasado que por los ensolbos muy cresidos que tenían, con un grande aguasero que cayó se anegó todo el combento y me obligó a meter peones de fuera para dar corriente a las aguas"; AGNM, BN, leg. 474, exp. s.n., f. 2.

habitaban y para las que pudieran ser recibidas más adelante. Para su construcción se sugería dejar “ventanas a ambos lados, desde donde penetre la luz”, y poner un púlpito junto al muro en su parte media, para que la lectura durante la comida pudiera ser escuchada desde cualquier punto.⁸⁵ Tanto la lectura como la supervisión de la cocina y el refectorio era una labor rotativa que se asignaba semanalmente a las religiosas, y sólo se podían ausentar las que enfermaban. Para que la lectora pudiera comer y descansar, la primera que terminaba sus alimentos la suplía.⁸⁶

Actividades propias del refectorio, además de leer, beber o comer, eran ayunar o practicar actos de humildad, tras recibir una reprimenda cuyo castigo variaba según las faltas cometidas.⁸⁷ El costumbrero de las concepcionistas de Jesús María ordenaba que si alguna religiosa entraba tarde al comedor debía arrodillarse frente a la prelada con los brazos en cruz y declarar su culpa. A la que no llegaba a tiempo a las oraciones que se rezaban en el coro, después de la bendición de la mesa se le obligaba a sentarse en el suelo junto a la abadesa, y a golpear con un cuchillo el suelo hasta que le ordenaban sentarse como todas las demás. En el refectorio se practicaban actos rutinarios de reverencia y sumisión; todos los lunes, antes de servir el agua en los jarros, las novicias se ponían de rodillas en el centro, y a una señal de la prelada se acercaban una por una para besarle los pies, y los viernes besaban los de todas las religiosas que estaban en el refectorio, sentándose después a comer en el suelo. De las servidoras que ayudaban a la refitolera a traer y ministrar la comida, la que entraba primero era la de la prelada; todas tenían obligación de comer y no debían darse prisa para no ser las últimas.⁸⁸

⁸⁵ Carlos Borromeo, *op. cit.*, p. 93.

⁸⁶ *Costumbrero del Real Convento de Jesús María*, 1685, pp. 37v y 38v-39.

⁸⁷ *Ibidem*, pp. 38v-39.

⁸⁸ *Ibidem*, pp. 37-38v.

La regla de las clarisas obligaba a la priora a dar buen ejemplo, lo que incluía ser la primera en entrar al refectorio después del toque de campana que las convocaba.⁸⁹ Sobre la refitolera⁹⁰ la regla de Santa Clara dice que “ha de ser una Madre cuidadosa, y limpia”,⁹¹ ya que tanto el refectorio como el servicio de las mesas debía lucir siempre limpio. La refitolera supervisaba la preparación oportuna y el buen aderezo de los alimentos, así como el poner y servir la mesa,⁹² el abastecimiento de agua de las tinajas, el reparo del pan y llenar de sal los saleros; todo bien proveído para las horas de comer y cenar. Al terminar la comida la refitolera recogía las sobras y todos los objetos de servicio quedaban guardados en sus alacenas o cajas, pues tenía que dar cuen-

⁸⁹ *Regla, constituciones, y ordenaciones...*, *op. cit.*, p. 141.

⁹⁰ En el convento de clarisas de Santa Fe de Bogotá, la regla establece que debía haber dos refitoleras. *Regla, constituciones, y ordenaciones...*, *op. cit.*, p. 144.

⁹¹ *Ibidem*, p. 166.

⁹² La documentación revela que la responsabilidad de la cocina, de los alimentos cocinados y del refectorio recaía en la refitolera; seguramente ella contaba con otras mujeres que la ayudaban en todas las labores de preparación y limpieza. De acuerdo con sor María de Cristo, las labores culinarias, igual que las de limpieza, recaían mayoritariamente en las legas: doncellas sin la suficiente capacidad económica familiar para el pago de una dote; por eso el cargo de cocinera no se encuentra en la designación de oficios de las monjas. Las hermanas legas eran monjas completas que prometían, como las religiosas, pobreza, obediencia y castidad, pero no participaban en las decisiones. Esta diferencia de actividad y de trato se suprimió a partir de 1965. Agradezco estas precisiones a sor María de Cristo Santos Morales, *op. cit.* La Regla lo confirma pues al tratar de las cocineras, dice: “Para este oficio suelen poner las Preladas dos Hermanas Legas, ò tres, ò cuatro, según es mayor ò menor el monasterio”. *REGLA DEL GLORIOSO DOCTOR DE LA IGLESIA N.G.P.S. AGUSTÍN, que han de guardar las religiosas de los conventos de SANTA CATARINA DE SENA Y SANTA INES DE MONTE POLICIANO, de la orden de N.P. Santo Domingo. Establecidos en esta Ciudad de la Puebla de los Angeles. CON LAS ORDENANZAS, Y CONSTITUCIONES que para su perfecta práctica han hecho los Illmos. Señores Obispos de esta dicha Diócesis de la Puebla. MANDADAS GUARDAR, Y REDUCIDAS á mas clara y mejor disposición POR EL ILLmo. EXmo y VENERABLE SEÑOR D. JUAN DE PALAFOX Y MENDOZA.* Reimpreso en la Puebla de los Angeles, en la Oficina del Real Seminario Palafoxiano, 1789, p. 183.

ta de todo y hacerlo constar por escrito según lo había recibido.⁹³

En los documentos de Atlixco no he encontrado tablas de oficios que consignen el de “cozinera”, pero en la regla de las clarisas de Santa Fe de Bogotá el cargo ocupa un subtítulo y se nombra a una de ellas por semana para garantizar la limpieza y caridad, es decir, que cuide que sus hermanas

[...] puedan sustentarse con lo que se les da [...] y procuren las que hazen los platos, y reparten las viandas, hazerlos, y repartirlas con toda justificación, sin excepción de personas, y la Abadesa, y Vicaria, pongan cuidado en que esto se haga asi, para escusar las quejas de las Religiosas, las quales se contenten con los platos, que se les ponen, sin volverlos a embiar para que se les de más vianda, so pena de privación de la porción que había de tocar por un día. Y ninguna de las Religiosas sirvientes legas, se atreva a volver el dicho plato, aunque qualquiera Religiosa se lo mande, so pena de comer en tierra por un día.

En la cocina no ha de entrar ninguna criada, ni china a guizar las comidas, y guizados particulares de las Religiosas a quien sirven, por excusar los inconvenientes que se siguen, del concurso en ella, lo qual guarden, y cumplan so pena por la primera vez, que en ella entraren de estar un día en el zepo, y por la segunda de ser hechadas del dicho Convento, y para excusar la ocasión de antrar [sic] en la dicha cocina, las cozineras tengan las puertas de ella cerradas con llave, y si por algún caso, con orden de la Abadeza, y no de otra manera, huvieren de dar algún plato, para afuera del refectorio, a algunas de las criadas, o chinas, lo den por las ventanillas de la puerta de la nueva que se hiziere.⁹⁴

En la regla de la Concepción, en este punto sólo se especifica que los manteles debían cambiarse

⁹³ *Regla, constituciones, y ordenaciones...*, op. cit., pp. 167-168.

⁹⁴ *Idem*.



Figura 6. Refectorio de carmelitas descalzas. Museo Nacional del Virreinato, INAH. María Concepción Amerlinck y Manuel Ramos Medina, *Conventos de Monjas. Fundaciones en el México virreinal*, México, Grupo Condomex/Centro de Estudios de Historia de México, 1995, pp. 106 y 107.

dos veces cada semana “si antes no lo pide la necesidad, y repartidos a trechos saleros servilletas y tarros que estén boca abajo” hasta que después de la bendición de la mesa se tuviera que servir el agua.⁹⁵ Sin asignar estas tareas a una monja con un oficio específico.

Lo consignado en la regla puede verse en una imagen que representan el refectorio de las carmelitas descalzas. Por la colocación de asientos y mesas da la impresión de que las monjas se acomodaban jerárquicamente, y que las que gobernaban o habían gobernado el convento posiblemente se sentaran al fondo por su situación centralizada. A excepción de la lega o de velo blanco que repartía los platos servidos, todas las monjas utilizaban largos bancos de madera que colindaban con los muros. De manera similar, el costumbrero de Jesús María se refiere a “bancos altos en redondo y delante las mesas de tablones aseados”.⁹⁶ Mesas también largas y del mismo material cubiertas con manteles blancos y colocadas frente a los bancos, ocupaban

⁹⁵ *Costumbrero...*, op. cit., pp. 37-37v.

⁹⁶ *Ibidem*, p. 37.

tres de las cuatro paredes del refectorio carmelita formando una “U”. El pan se ponía directamente sobre un mantel muy limpio y podían tomarlo con las manos, mientras que para otros alimentos utilizaban cubiertos. Vasos, platos, cucharas y tenedores eran individuales.⁹⁷

La presencia de utensilios propios de la cocina y el comedor en los inventarios de las celdas, confirman que las monjas habían sido reformadas por el arzobispo fray Payo Enríquez de Ribera, y que ingerían alimentos en sus celdas. Por ello no debemos descartar la presencia de cocinas y comedores en los espacios particulares, lo que está probado para las concepcionistas hasta el último tercio del siglo XVIII. Las prácticas posteriores se vieron afectadas por la celebración del IV Concilio Provincial Mexicano.

La comida durante las fiestas.

Las limitaciones de los días de abstinencia y ayuno contrastaban con la abundancia de los días de fiesta, ya que en las fechas más memorables los fieles vestían los altares, la iglesia y las calles de lo que más apreciaban: las flores, los cortinajes, las joyas, las ofrendas y la comida, que era una práctica indisolublemente unida a las expresiones de devoción.

En Jesús María los festejos duraban tres días; al primero asistía el virrey, al segundo el arzobispo y al tercero los catedráticos de la Real y Pontificia Universidad. Durante la fiesta se preparaban “aguas de nieves” para gratificarlos por su asistencia.⁹⁸ Las ceremonias litúrgicas estaban acompaña-

⁹⁷ Para ampliar la información respecto a los utensilios de la mesa y las cocinas de celdas particulares, puede consultarse Nuria Salazar Simarro, “Muebles y objetos en los espacios femeninos novohispanos”, en *Barroco Iberoamericano. Territorio, Arte, Espacio y Sociedad*, t. I, Sevilla, España, Universidad Pablo de Olavide/Giralda, 2001, pp. 191-211.

⁹⁸ En 1730 se gastaron 144 pesos para pagar el agua de nieve

das de comida, rosquetes, marquesotes, espumillas y colación.⁹⁹

Además de la fiesta titular, el ingreso de una nueva profesa era un gran acontecimiento. Primero se preparaba un almuerzo para despedir a la doncella del hogar paterno, y para la profesión de sor Ángela Ignacia de San Jerónimo, que tomamos como ejemplo, se prepararon 25 gallinas, 12 pollos, jamón, lomo, chorizos, pies de puerco, vino tinto y blanco, 24 garapiñas,¹⁰⁰ 21 docenas de pastillas dulces, chocolate, bizcotelas,¹⁰¹ rosquetes, hojuelas, confites y colación fina. En esa fiesta participaron 91 religiosas y quizá también las laicas que vivían en el convento.¹⁰² La familia de una profesa costeara los manjares que se consumían y ofrecía gratificaciones adicionales en especie —como cacao, canela y azúcar— para el sacerdote que celebraba, la maestra, la pedagoga y la madrina de la novicia. La abadesa también podía recibir, por ejemplo media docena de platitos y media más de tazas de China, todo muy fino.¹⁰³

En otras celebraciones el convento agradecía a las cantoras con huevos, a los contadores con cho-

que se daba a los doctores, como era costumbre; esta cantidad cubría los adeudos de 12 años que se tenían desde enero de 1719. AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 91, f. 127v.

⁹⁹ AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 12, fs. 153-153v.

¹⁰⁰ Garapiña es “un género de biscochos largos, y angostos de mucha más suavidad y delicadeza que los ordinarios”; *Diccionario de Autoridades*, op. cit., vol. I, p. 51, y vol. II, p. 22.

¹⁰¹ Bizcotela es “una a modo de hojuela gorda que hacen las monjas, compuesta de huevos, azúcar y harina, la cual bañan por encima y queda como masa de rosquilla”; *Diccionario de Autoridades*, op. cit., vol. I, p. 613.

¹⁰² AGNM, Unidad Eclesiástica, Templos y conventos, Secretaría Arzobispal, 1699. (Sin catalogar. Agradezco a la licenciada Carmen Molina que me haya mostrado este documento, cuando ella estaba participando en su catalogación.) Una de las referencias más completas es la del ajuar de sor Ángela Ignacia de San Jerónimo, la cual era hija del alférez Andrés Fernández de la Torre y de Jerónima Pimentel; ingresó al convento como novicia en 1699 y profesó el 29 de septiembre de 1700, vivió 10 años en el convento, pues falleció el 14 de diciembre de 1710; *Libro de Profesiones*, f. 280 (colección particular).

¹⁰³ AGNM, Civil, vol. 83, f. s.n., 9 de junio de 1699.

colate, a los celebrantes por decir los sermones y pláticas de adviento con rosquetes, almendras, chocolate y espumillas.¹⁰⁴ A veces ofrecían una merienda en la reja a las familias de los médicos o les daban un regalo que por lo regular era una jícara grande de buñuelos. Cuando sus bienhechores estaban enfermos les enviaban bizcotelas a los que aderezaban las capillas de la iglesia en los días de fiesta o al notario que atendía los negocios del convento, además de encargarse de las escrituras, lo compensaban con tablillas de chocolate.¹⁰⁵ Por ser un convento real, las religiosas de Jesús María tenían mucha comunicación con los virreyes y les enviaban rosquetes o conservas, y en una ocasión remitieron un menú completo a don Diego Carrillo de Mendoza y Pimentel, marqués de Gelves y conde de Priego.¹⁰⁶

También las clarisas de Atlixco gastaron en comida para sus capellanes, procuradores y vicarios, lo que en periodos de escasez se consideró dispendio. Los alimentos que no faltaban en la clausura fueron leche, mantequilla, huevos, almendras, pichones y gallinas; agua nevada y nieve, manzanilla, redaño de carnero y unto de marrano,¹⁰⁷ quizá porque estos productos están relacionados con el lugar destinado a la salud: la enfermería.

Algunas conclusiones

Los dos conventos aquí contrastados fueron fundados con 37 años de diferencia; el citadino y concepcionista en 1580, y el rural y de clarisas en 1617. Ambos fueron establecimientos que partieron de otras comunidades erigidas previamente en la ca-

pital novohispana: la Concepción y San Juan de la Penitencia, respectivamente.¹⁰⁸ Acaso la tradición alimenticia de los conventos de procedencia de las fundadoras haya podido influir inicialmente en el consumo de insumos de los fundados por ellas, pero esto no se puede saber por el momento, ya que no se ha realizado una investigación alimenticia sobre esas comunidades. Lo que sí parece incidir en los tipos de consumo son las diferencias geográficas, pues los dos conventos en proceso de estudio pertenecieron a una distinta región cultural, entendiendo por cultura lo estrechamente relacionado con el cultivo de la tierra.

Por ejemplo, para las clarisas de Atlixco no he encontrado documentación sobre la compra de pescado, lo que fue de consumo común para las concepcionistas de México, ciudad anfibia con posibilidades de obtener productos de agua dulce y salada en su entorno inmediato, o como intercambio comercial con zonas laguneras como Michoacán o aun más distantes.

En cuanto al consumo de carne, tanto las reglas como las constituciones de las clarisas y algunas de las anécdotas citadas textualmente se refieren a la carne como un lujo, pero de la misma normatividad surgen las excepciones que propiciaron el consumo en ambos conventos, el citadino y el rural. En este género se incluyen el ganado y las aves, y entre ellas los gallos y las gallinas fueron criados en el convento y/o comprados en grandes cantidades a lo largo de todo el año, tanto por sus cualidades alimenticias como por ser de fácil digestión.

Otro ejemplo significativo es el consumo de cereales. En Jesús María se comían tortillas además de harina y pan, mientras que en Santa Clara —por el momento— están ausentes las tortillas y fue abundante

¹⁰⁴ AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 12, fs. 6-6v.

¹⁰⁵ Esto ocurrió particularmente al notario Francisco de Arzeo.

¹⁰⁶ AHSSA, FCJM, serie libros, vol. 12, fs. 5, 6, 6v-7v, 151 y 152v.

¹⁰⁷ Estos productos eran comprados por las monjas del convento de la Villa de Carrión del Valle de Atlixco en 1762 y 1763. El pulque y la leche que se usaban corría por cuenta del mayordomo administrador. AHBEDH, FF, vol. 105, f. 50.

¹⁰⁸ En la tabla de los oficios del convento de San Juan de la Penitencia de México se registra, en la elección del 9 de julio de 1740, el de repostera, tarea que asumieron las monjas de Atlixco. AHBEDH, FF, vol. 104, f. 16.

el empleo del trigo, como lo revelan los gastos en harina y la compra semanal de semitas. Esto no es de extrañar por la ubicación del convento en el fértil valle, que debiera su bonanza al cultivo de cereales; pero además es muy probable que el convento estuviera poblado principalmente de españolas procedentes de la misma villa, así como de Cholula y Puebla.¹⁰⁹ El consumo de trigo por encima del maíz es más significativo aún entre las dominicas, ya que se contempla la existencia de un granero en las constituciones andaluzas que llegaron a esa misma comunidad en la ciudad de Puebla.

Los datos biográficos de religiosas que se han insertado al texto proceden de monjas de varias órdenes y lugares, desde Toledo hasta México, por mencionar dos ciudades que fueron capitales. Las citas breves se han ido insertando como flores, para dar color y luz al tema, aunque los muros de cada clausura hayan sido distintos y hayan estado lejos de los dos casos resaltados.¹¹⁰

Seguramente las diferencias de funcionamiento interno tuvieron repercusiones sobre el consumo y generaron variaciones en la alimentación, ya que aparentemente las concepcionistas de Jesús María, aunque dependían del ordinario, fueron siempre autónomas; el obispo o el vicario nombrado por él sólo estaba al tanto de los resultados de la administración a cargo del mayordomo y de una religiosa contadora, mientras que las clarisas, además de haber sido fundadas en una villa y no en una ciudad, tuvieron esporádi-

camente relación con las clarisas de Puebla y con el provincial y provisor/administrador o vicario de monjas, que también era un franciscano. Esto significa que en largos periodos no contrataban administradores, ya que religiosos del primer orden controlaban sus gastos.

Por último, aunque todas las religiosas tenían oficios, las clarisas estaban a cargo de las hortalizas y de preparar y distribuir los alimentos, tanto en las comidas principales como en las colaciones. Las concepcionistas no tuvieron oficios relacionados con la producción de alimentos, ni con su preparación o distribución; esas actividades pudieron estar supervisadas por las monjas, pero estaban a cargo de servidoras. En este sentido hay un contraste con una regla de mayor pobreza y humildad. Otra variante es la de los conventos de dominicas donde las legas cocinaban y servían la mesa.

El acto de comer suponía un proceso de producción y compra de insumos para preparar la comida, cuyo resultado —en toda la gama de sabores— significó un regalo para propios y extraños; las monjas se esmeraban en la elaboración y degustaban lo que elaboraban con placer, especialmente en los días de fiesta en que compartían lo que cocinaban con los benefactores del convento. Esta costumbre pervive en algunos lugares donde las tradiciones se conservan; me refiero, entre otros, al convento de Santa Clara de Charcas, hoy Sucre, en Bolivia, pues en la fiesta patronal —en una habitación clausurada normalmente— las religiosas sirven a los selectos invitados que acuden a felicitarlas sus famosas salteñas de pollo, platillo que se ha hecho célebre en esa ciudad histórica.¹¹¹

Aquí y allá, los alimentos dan cuenta de una serie de productos multiculturales con sus va-

¹⁰⁹ María Concepción Amerlinck y Manuel Ramos Medina, *op. cit.*, p. 195.

¹¹⁰ Además de vegetales y frutos, en las huertas se cultivaron flores; Josefina Muriel en su capítulo acerca de las capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe, dice al respecto: "Otra de las ocupaciones de las religiosas fue el cuidado de la huerta, en la cual tenían un jardín dedicado especialmente al cultivo de las flores con que adornaban la iglesia y atendían muy particularmente aquellas que hicieron famoso el adorno del altar, el Jueves de Corpus, en su templo"; Josefina Muriel, *Conventos de Monjas en la Nueva España*, México, Jus, 1995, p. 244.

¹¹¹ María Antonia Triano, "Función económica en los monasterios de clausura en la audiencia de Charcas", en *I Congreso internacional del Monacato Femenino en España...*, *op. cit.*, p. 441.

riantes de acuerdo con la región geográfica, lo que incluye el clima, y los antecedentes locales relacionados con las costumbres y el gusto;¹¹² el recuento histórico que nos brindan los documentos de los conventos de monjas, tanto en las gran-

des ciudades como en el campo, van permitiendo comprender los resultados de una suma de ingredientes que, al convivir y mezclarse, originaron la cocina mestiza, una de las más sabrosas a decir de los expertos.



¹¹² Un estudio que parte de informes y cartas de monjas capuchinas que viajan de la península ibérica hacia México y Lima con fines fundacionales, se concentra también en la comida para señalar las semejanzas y diferencias que perciben las mismas monjas en contacto con otras órdenes religiosas, con diversas situaciones durante el trayecto recorrido y con distintos espacios geográficos, gustos y costumbres en ambos lados del Atlántico. Véase Sarah E. Owens, "Food, Fasting, and Itinerant Nuns", en *Food and Foodways*, 19:4, 2011, pp. 274-293; disponible en <http://dx.doi.org/10.1080/07409710.2011.630619>.