

Históricas Digital

Rosalva Loreto López

“Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII”

p. 481-504

*Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN LOS CONVENTOS DE MUJERES EN LA PUEBLA DEL SIGLO XVIII

Rosalva Loreto López

Seminario de Historia Urbana
Instituto de Investigaciones Sociales y Humanísticas
Universidad Autónoma de Puebla

Exquisitos pollos borrachos, dorada chanfaina, pan de la vida, huevos moles, apetitoso mancha manteles, sabrosas lonjas de pebre blanco, vistosos pies de puerco, fresco guisado del loco, sugerente mondongo, buñuelos gachupines o estirados y pollos en caldo de ángeles eran algunos de los muchísimos guisos que se elaboraban en los conventos de monjas de la ciudad de Puebla.

Estos platillos nos dan una idea, por cierto equívoca, de las comidas que se creaban en los monasterios; sin embargo, al interior de ellos, las prácticas alimenticias implicaban muchas más cosas de las que nosotros nos imaginamos.¹

Al iniciar su vida algunos monasterios o beaterios de mujeres, por lo general el hambre y la falta de alimentos eran lo más común; por ejemplo, en Santa Rosa a finales del siglo XVII, nos describe la crónica el tipo de alimentos relacionados con la abstinencia y el ayuno cotidianos. Todos los días, pasaban todas a tomar el desayuno de la comunidad en el refectorio, después cosían hasta las diez a la vez que rezaban el Rosario de la Emperatriz de los cielos y así estaban, hasta las once, en oración:

a estas horas iban al refectorio a pagar el indispensable tributo y pension de nuestra debil naturaleza que necesitada la de estos angeles en carne [las beatas de Santa Rosa] por el cotidiano ayuno... comian unos frijoles sin guisar, que vulgarmente llaman sancochados y mui raras veces que por particular se les añadía un platillo sin sason de unas yerbas o legumbres, sin probar ni el dia mas festivo lactisinos. Abstinencia rigurosa para causar

¹ Entre los trabajos sobre conventos de mujeres en la Nueva España, que hacen mención de la comida como parte de la vida cotidiana dentro de los monasterios, podemos citar, entre los más destacados, los de Josefina Muriel, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Editorial Santiago, 1946; Pilar Gonzalbo Aizpura, *Las mujeres en la Nueva España*, México, El Colegio de México, 1987, y Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990.

confusión a los mortales esta era la sunptuosa comida y el vanquete del maior regalo para nuestras religiosas en los días que su ayuno no era a pan y agua, que hasian hasta las niñas ayudadas por Dios con dos mil gracias, quatro dias a la semana, aun en los dias que se sangraban, sin tener mas comida que la referida.²

Estas prácticas alimenticias se recrearon en lugares específicos, diseñados ex profeso, como las panaderías, refectorios y cocinas, con la intención de que en ellos se desarrollaran las pautas de comportamiento encaminadas a la perfección. En cada sitio, los alimentos se transformaban, eran diferentes las personas que entraban en contacto con ellos, y en cada uno de estos espacios la comida adquiría un sentido diferente hasta ser finalmente consumida. No sólo los alimentos pasaban por la bodega que los recibía del exterior, ni tan sólo la harina se transformaba en pan en la panadería, ni sólo en la cocina se guisaban. A cada paso, desde el recibimiento de los insumos alimenticios hasta su consumo en el refectorio, la comida era un ritual. Sólo específicas personas tocaban los alimentos, los llevaban, los transformaban. La comida entraba a los conventos por la provisoria, lugar por donde el convento 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 éstos pasaban al proceso de manufactura en los hornos, panaderías, chocolateros y cocinas.

Durante la comida en el convento, la caridad fraternal permitía la convivencia de comunidades que compartían el alimento y el amor de Cristo. Esa fraternidad podía darse gracias al seguimiento de normas de comportamiento y de civilidad. Las manifestaciones de caridad también se prolongaban hacia el exterior a través de sus tornos y porterías en el regalo cotidiano de la comida sobrante a los pobres.

En los refectorios se expresaba algo más que el acatamiento a las normas. Estos sitios se constituyeron en lugares de purificación individual y colectiva al convertirse en espacios ceremoniales. El acto de comer adquirió un sentido ritual a través de las penitencias y ayunos relacionados con la salvación y la expiación de las culpas simbólicas, individuales y colectivas. Trataremos de ver en este ensayo lo que cada uno de estos lugares aportaba a la comida de las religiosas al interior de sus conventos.

DEL GRANERO A LA PANADERÍA

El almacén o provisoria

A sor Ignacia María de San Cayetano y a sor María Anna de Santo Domingo les

² Cristóbal Escalona Matamoros, *Fundacion del Religiosissimo y muy Exemplar Beaterio de Santa Rosa de Santa Maria Orden de Predicadores y ereccion en convento formal debajo de la Regla del Segundo Orden mas estrecho. Puebla de los Angeles*, manuscrito, C. 1744, p. 13 v.

correspondió el oficio de depositarias en el convento de Santa Rosa en 1769,³ para ocuparse de la hacienda del monasterio. Poseía cada una su llave del arca o cofre del depósito. Cuando era necesario abrir el arca siempre estaban las dos depositarias al mismo tiempo. Además de llevar la contabilidad externa del convento, se encargaban de asistir al fin de cada mes a tomar razón del gasto y del recibo de la despensa, de manera que su mayor preocupación era el equilibrio entre lo gastado con la renta “pues a las religiosas no les va bien mendigar como a los frailes”.⁴

Las depositarias entregaban periódicamente a las proveedoras o procuradoras las provisiones de las cosas necesarias para el gasto diario del monasterio, recibían y guardaban los insumos para distribuirlos como la priora disponía; también se encargaban de vender las cosas de que el convento no tenía necesidad, procurando que ninguna cosa “se corrompa, pudra ni dañe”. A sor Isabel María de Santa Teresa en 1769 le correspondió,⁵ como procuradora, acudir a la cocina, una y muchas veces, para ver lo que se aderezaba para la comida de las religiosas; y cuando era hora de comer, mandaba a la refitolera que viera lo que faltaba y cómo se repartía. Luego entraba a comer o esperaba a la segunda mesa. Cuando por alguna fiesta o procesión les traían de afuera algunas cosas como pasteles o regalos, procuraba que se cubriera de los ojos de los seglares para que no lo vieran, ni se escandalizaran. Finalmente, daba cuenta sor Isabel María de Santa Teresa, al cabo de cada mes, a la priora, delante de las madres depositarias.

Las silleras y el granero

Sor Ygnacia María de San Cayetano y sor María Anna de Santo Domingo, las depositarias, se auxiliaban de las religiosas llamadas silleras. El nombre de su oficio provenía de la pieza en donde se guardaban las cosas 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 la limpieza de esta pieza, además de cuidar de que fuese buena y segura y que por lo menos tuviera dos llaves, que estuviera enjuta y sin humedad y cerrados los agujeros. Sus ventanas, además de rejas, solían tener sus rede⁵ para que los pájaros no pudieran entrar. Contaban los graneros, además, con sus gateras hechas en las puertas para que los gatos pudieran entrar y salir para ahuyentar a los roedores.

Las silleras se distribuían el trabajo para el cuidado del trigo, vino y frutas. Las encargadas del cereal llevaban la contabilidad en un libro donde asentaban las cantidades de trigo y cebada que recibían para calcular el gasto ordinario. Debían

³ Tabla de Oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

⁴ *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzman*, Andalucía, Imprenta de Francisco Sánchez Reciente, 1765, p. 153 y 154.

⁵ Tabla de Oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

procurar no ser engañadas, mirando con cuidado que el trigo o cebada viniere sano. Si no fuere tal, no se recibiera o se pusiera en otra parte para que no dañara al otro. Debían procurar tener un granero o tinajas limpias y vacías o alguna troje donde pudiesen tener la provisión de harina, que cuanto más añeja tanto mejor era para el pan y ocasionaba menor gasto. Anualmente también daban cuentas a la priora.

Las encargadas del vino debían procurar saber lo que primero se debía gastar de las personas que de esto saben y lo que se podía beber con más o menos agua, así como cuidar cada día las *candioras* o tinajas del vino, y cuidar si estaban sanas o rezumándose. Debían preocuparse por tener las vasijas muy limpias y las bocas de las tinajas también, teniendo sus cedacillos para limpiarlas y la bodega también muy limpia y regada en el verano y con cuidado de abrir y cerrar las ventanas a sus tiempos según que corrieren los aires. Si por ventura algún vino se dañaba debían dar de ello cuenta a la priora.

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 perdieran”. Al igual que a las procuradoras, refitoleras y enfermeras, se les mandaba que todo lo que sobraba de sus oficios y de lo que dejaban las religiosas lo juntaran para dar a los pobres.

La panadería

Anexo a la despensa o al granero se encontraba el horno;⁶ éste consistía en una estructura que al nivel de la cintura tenía un 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 vaporario. Cerca estaba el harinero y el lugar para guardar las balanzas, los harneros, las cribas y los demás instrumentos. 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.

Al igual que los trabajos en las cocinas, la labor en la panadería se consideraba de las más humildes; paralelo a la pobreza estuvo el trabajo que realizaban todas las religiosas en el cuarto de los amasijos, por ejemplo en La Purísima Concepción:

La venerable madre Geronima de los Angeles que era hija legítima de un hermano del Ilmo. obispo Diego Romano describen que era tan rigurosa la observancia que ni en un apise se faltaba a la regular disciplina, verdad que se manifiesta bien en nuestra Geronima de los Angeles pues sin valerse de los fueros de su edad tierna ni de las esepciones de ser sobrina de un Sr. Obispo... ejercitaban a este angel aun mas que en el nombre de las

⁶ Carlos Borromeo, *Instrucciones para el ajuar eclesiástico*, México, UNAM, 1985, p. 99.

costumbres en los ministerios mas penosos, que se ofrecian ocupandola en cernir la harina para el pan, en moler y labar, cargas que exercitaba nuestra Geronima sin que la obligase la obediencia.⁷

Si en algunos monasterios fue causa de asombro que las religiosas de velo negro laboraran en la panadería, en otros, como las recoletas de Santa Rosa, fue una labor en la que participó siempre toda la comunidad pues:

comian las religiosas el pan con el sudor de su rostro, amasado a las mil maravillas de sus propias manos de azusenias a costa de sus fuerzas, remoliendo en metates o piedras el salvado para bolberlo a cernir y sacar un pan propiamente de flores.⁸

El chocolatero

Otro trabajo desempeñado por la comunidad se verificaba en el chocolatero. Tomar chocolate en los conventos fue una práctica cotidiana, que se incorporó a la dieta de todas las religiosas y llegó a tener un espacio definido en los monasterios de Puebla. Cuando por motivo de una reforma a los conventos de mujeres en Puebla (1765-1773), el obispo pidió informes del orden en que se tomaba el chocolate en los monasterios pretendiendo modificarlo y hacer desaparecer el chocolatero, las monjas sutilmente se inconformaron diciéndole que:

respecto al orden de como tomamos el chocolate, debo desirle a VS. Ilma. que la pieza que se izo para que tomen el chocolate esta enfrente del coro bajo y que esta también dispuesto, tan comodo y con todos sus necesarios para el fin, les agrada muchisimo a todas las religiosas por que sin estrabio alguno luego que salen de Prima ban alli igualmente del coro por la tarde. Por esto es lo que mas les agrada por la comodidad ya ir al dicho refectorio a tomar el chocolate les va de ser de suma incomodidad por estar lejos a las mozas ya que lo asen de grande trabajo y consumo. Pero despues de que su señoria mande que se tome el chocolate en el refectorio lo ejecutaremos como se dispusiese.⁹

El chocolate afianzó su consumo dentro de los conventos de calzadas y recoletas por- que representó, frente a la dura observancia de las reglas, el momento de convivencia y recreación entre una actividad y otra. Así, desde la fundación de algunos quedó contemplado su consumo; por ejemplo, en Santa Rosa, el fundador ordenó que:

Por quanto para el trabajo y necesidad del cuerpo es necesario tengan algún alivio para que puedan llevar los trabajos del espíritu: dispongo que la Priora muele y tenga

⁷ Martín Vallarta, *Crónica del Convento de la Purísima Concepción de la Puebla de los Angeles. 1593-1693*, manuscrito, f. 17.

⁸ C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 15.

⁹ Carta de sor María Manuela de Santa Cruz, abadesa del Convento de la Santísima Trinidad al obispo de Puebla de los Angeles, 9 de diciembre de 1760.

chocolate para la comunidad, el qual se les de por la mañana y por la tarde a la hora que en diario se dispone.¹⁰

En algunos casos se dio este trabajo a las legas, en otros se encargaban de la molienda del chocolate las mozas de las religiosas o de la comunidad, como decía sor Anna María de los Dolores, “aca nunca an entrado molenderas. por que las mismas mozas lo an molido siempre como ahora será”.¹¹ 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. Sor María Josepha de Santa Ynés,¹² la priora de Santa Rosa:

nombraba por semana una de las religiosas, siguiendose todas a cuyo cargo estaba hasser el chocolate para todas, sin que en el hubiera exepcion para alguna, la priora indicaba cuales eran las que habían de seguir este oficio. Además de tener a su cargo el cuidar los instrumentos para lo necesario para que ninguna los tuviera en particular.¹³

En la medida en que se asoció el consumo del chocolate con una práctica recreativa colectiva, se señaló su prohibición en los días de “guardar”:

Terminadas las horas de silencio de doce a dos de la tarde, se tocaba a Vísperas, a donde asistían todas las religiosas y hecha la señal por la Priora iban en comunidad al refectorio a beber chocolate en la misma forma que por las mañanas el domingo, acabadas las Vísperas y dicha la segunda parte del Rosario la pasaban a beber chocolate y terminando esta iban a Sala de Labor o a la huerta para recreación, según le pareciera a la priora donde estaban hasta las cinco. Los días que no eran de fiesta se retiraban a sus celdas a las cuatro. Jueves, Viernes y Sabado santo no se servía chocolate a ninguna religiosa, tampoco se asistía al torno, portería o contaduría.¹⁴

Aunque siempre estuvo contemplada la prohibición de compartir el chocolate con la gente del exterior, ésta fue una práctica más que rara, común. En las rejas de los locutorios fue una costumbre social reconocida la invitación al chocolate monjil. Algunas veces, con objeto de mostrar su agradecimiento, las religiosas de Santa Rosa, haciendo gala de su buen chocolate, lo enviaban a sus bienhechores, como fue el caso del obispo Santa Cruz, al cual le enviaron una suculenta porción; el prelado le contestó a la priora diciendo: “Hija mia recibi el regalo de chocolate de espuma y lo estimo pero no lo bebi por que como no tengo estomago de mozo no quise morirme bebiendole.”¹⁵

¹⁰ Carta de sor María Anna de los Dolores, priora del Convento de San Geronimo al obispo de la Puebla, 28 de noviembre de 1769.

¹¹ Tabla de Oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

¹² C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 34.

¹³ *Ibidem.*

¹⁴ *Idem.*, p. 56.

¹⁵ Carta al obispo de Puebla de la priora del Convento de Santa Catalina de Siena de la ciudad de los Ángeles, María de Santa Bárbara, 21 de enero de 1770.

Parece ser que el chocolate, además de bebida de recreación, fue también considerado como infusión de recuperación para las enfermas,

dejamos, decía una religiosa, una rebanada de pan para el chocolate de la tarde que es un torcidity de los que venden a ocho por medio, el chocolate, las que mas gastan son las enfermas que lo toman tres i quatro i si se desbelan se alimentan con el mientras a las otras religiosas se les da de a razón de dos tablillas y no todas de a onza sino de a diesiocho tablillas la libra.¹⁶

Por estas razones, se argumentó la ubicación del chocolatero en la planta alta, cerca de la enfermería como en San Jerónimo, donde:

en la tarde por estar el chocolatero inmediato al coro y juntamente estar en la parte alta con la comodidad de que aun las enfermas que estan en pie van al dicho chocolatero a tomar su chocolate, estando todo dispuesto para la hora en que cada una lo quiere tomar, si a su Ilma. le parese bien que se quede todo en este mismo orden...¹⁷

Otro aspecto a estudiar podría referirse al empleo del chocolate en los guisos cotidianos como las cenas de mole con pechos de carnero y los frijoles de San Jerónimo, pero ello sería objeto de otro trabajo.

Continuando con el camino de la comida trataremos sus dos lugares específicos, la cocina y el refectorio donde no sólo se confeccionaban y degustaban los más exquisitos platillos, sino también las más amargas penas.

DEL FUEGO A LA BOCA

Como una norma práctica se consideraba a la cocina pegada al refectorio, pues ambas piezas estaban comunicadas por el torno que permitía el fluir de los alimentos. La estructura “coquinaria” comprendía, para el uso de la misma, otros lugares como piezas para hacer la medición, una para la despensa, un lugar para lavar platos y un corral con pozo “separado de todos los demás lugares” de donde se sacaba agua, con cubos manejables. En otros casos se conducía el agua hacia el interior como:

En Santa Rosa, donde... de la nueva cocina se sigue un corral para gallinas con su gallinero, la cocina es mui clara y desahogada con dos fogones, el uno alto y el otro bajo con su tarima para las cocineras, pegada a dos ventanillas, inmediata la una a la otra, las que caen a dos refectorios, el uno de las buenas y sanas que comen quadragesimalmente o de pescado con sus mesas altas y el otro de las enfermas que comen de carne con sus mesas bajas, empero no carece dicha cocina del defecto de encerrarse allí todo el calor

¹⁶ Carta al obispo de Puebla escrita de sor Anna María de los Dolores, priora de San Gerónimo, 13 de diciembre de 1769.

¹⁷ C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 54v.

por falta de respiradero, tiene su pila dentro de agua limpia y corriente, dos quartos para los necesarios... el costo de esta cocina se calculó en quatrocientos pesos...¹⁸

Esta cocina se adecuaba a los lineamientos arquitectónicos de los conventos de dominicas pues, además de lo anteriormente descrito, las ventanillas por donde se pasaba el alimento estaban azulejadas al igual que en Santa Catalina, donde “con el fin de que si por accidente se derramare alguna taza de caldo u otra cosa de manteca pudieran lavar aquel suelo y siempre se mantuviera con mucha limpieza”.¹⁹

Al salir del refectorio del citado monasterio, aproximadamente a las doce del día, iban las monjas en comunidad, con todo silencio a la cocina en donde se ejercitaban, desde la priora hasta la última lega, en el acto de humildad de fregar, y cuidando que cuando se purificaban las cosas temporales, no se mancharan las almas con la infracción del silencio. Mientras duraba la tarea estaban rezando el *Te Deum Laudamus Magnificat* y oraciones del sudario.²⁰

En algunos conventos, y al principio de su existencia, todas las religiosas participaban periódicamente del trabajo colectivo de la cocina, como en el caso de Santa Rosa, en donde por constitución carecían de sirvientas:

...donde cada una de las religiosas entraba a ejercerlo [el oficio de cocinera] por semanas, hasta las niñas, como también a moler maiz, semilla de la tierra para disponer la bebida para la colación en las horas que les quedaban libres para sus costuras, solía la prelada ocuparles el tiempo en limpiar semillas, que limpiaban junto en acarrear agua del pozo para todo lo necesario: en que padecieron mucho por que solo para beber se les tenía dulce de las fuentes de la ciudad.²¹

Se asociaba la cocina con un lugar de trabajo y pobreza. La madre Ana de Jesús, en Santa Teresa,

se ejercitaba en los oficios humildes de barrer, fregar y servir en la cocina era la primera, mostrando el gozo espiritual con que ejercitaba aquellos misterios de la humildad, de la qual nacio aquel profundo rendimiento y humillación con que se postró en el suelo, hasta poner la boca en la tierra.²²

En contraste, en la mayoría de los conventos, para este oficio solían poner las preladas dos legas, o tres o cuatro, según el tamaño del monasterio, cuyo primer cuidado debería ser humillarse y servir de muy buena gana en el oficio de todas las religiosas, por

¹⁸ Razón de cómo están fabricadas las oficinas del convento de Santa Catarina, carta al obispo de Puebla, 11 de diciembre de 1769.

¹⁹ C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 34v.

²⁰ *Idem.*, p. 14v.

²¹ Joseph Gómez de la Parra, *Fundacion y primer siglo del muy religioso convento de Sr. Joseph de Religiosas Carmelitas Descalzas de la ciudad de Puebla de los Angeles*, Puebla, Viuda de Miguel Ortega, 1732, p. 188.

²² J. Gómez de la Parra, *op. cit.*, p. 189.

que cuanto parece mas baxo y de mayor trabajo, tanto sera de mayor merecimiento y así debe tener mui limpia su cocina y muy aseada, que puedan entrar en ella sin que haya cosa que ofenda a los hojos ni que se les pegue de suciedad a los abitos, con esto muy proveida de platos y escudillas y demás vasijas necesarias para tal oficio, todas muy limpias y puestas en su aparador.

Sin embargo este duro trabajo no fue resistido por todas. En la mañana del 11 de noviembre de 1674 entró al convento de Carmelitas Descalzas, Theresa Josepha de la Soledad, como hermana de velo blanco o lega, y salió del mismo la mañana del 9 de noviembre de 1676 por “que este angelito que entro para ver si podía con el trabajo de la cocina (...) a estado un poco menos de quince meses y dice que no se halla con esfuerzo ni salud para tomar el habito de bendición...”²³

Cabe decir que las hermanas legas se encargaban de los oficios más pesados referentes al convento además del de la comida. Como encargadas de la cocina, debían saber de un día para otro lo que la madre sor Ysabel María de Santa Theresa, la procuradora de Santa Rosa, disponía para dar de comer y cenar a la comunidad, y si hubiere algún extraordinario como arroz para las fiestas, lo limpiaban un día antes para que les quedara la mañana desocupada y pudieran ir a misa y “siempre debían procurar oirla cada día y luego entender de aderezar la comida con toda la buena gracia y zason que pudieren”.²⁴ Si fueran pescados fritos con aceite, debían ser cuidadosas de que no se regasen los leños con él para que no ardieran, “temiendo a Dios que no dexa tales excesos sin castigo”.²⁵ Si fueran cosas de miel, las debían tener cubiertas, para que las golosas moscas no perecieran en ella.

Su oficio suponía una actitud de servicio, pues estaban obligadas a

responder a todas las religiosas, con paciencia y humildad dándoles o guisandoles como les diere gusto y ellas pudieren, con especial cuidado a las enfermas o flacas que comen de muy mala gana y si fuese necesario que tuvieran que hacer salsa, especias, legumbres y cosas tales la madre procuradora les proveía de lo necesario. Y si por ventura se hubiere de aderezar la comida de las enfermas en la cocina del convento por no haber en la enfermería, debían procurar las cocineras de aderezar a tiempo, lo que el médico mandaba que comieran las enfermas, que fuera con su buena gracia, tan bien guisado que les de gana de comer a las que la tienen perdida.²⁶

A ellas correspondía juntar para los pobres todo lo que hubiese sobrado de la cocina, de la enfermería y despensa y de todo hacían un cuerpo, y lo daban con caridad a los indigentes procurando no mezclar las cosas de pescado con las de carne, sino cada cosa por sí; repartían según su necesidad a cada uno, compadeciéndose de los más miserables y necesitados y más de los enfermos y personas honradas que

²³ C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 14v.

²⁴ *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzmán, op. cit.*, p. 183 y s.

²⁵ *Ibidem.*

²⁶ *Ibidem.*

vinieren con gran necesidad. Si las sobras fueran tantas como acontecía en las fiestas de velos y profesiones y no se pudiesen repartir en el propio día, las guardaban, sin que se corrompieran ni echaran a perder para el día siguiente.²⁷

Antes de pasar el resto de la comunidad al área de tomar alimentos que eran los refectorios, por lo regular cruzaban la Sala de Profundis, y con ello se entraba al espacio ritual de la comida. En Santa Rosa tocaban a comer a las once, menos en las vigiliass que se tocaba a las once y cuarto y juntas todas las religiosas decían la oración de *Fidelium*, y terminada ésta, entraban al refectorio como lo disponía la constitución.²⁸ Una descripción de lo que era el refectorio la tenemos en el caso de Santa Teresa:

era una pieza capaz, y decente, quanto devota y religiosa, con bastante luz para la claridad que necesitaba por dos ventanas grandes, que caen al mismo patio... entre las cuales se divisa un nicho con un pequeño estante de los libros, que se leen mientras comen, y arriba un Niño Jesus Nazareno de bulto; siguese luego la ventanilla por donde se recibe la comida y enfrente un aposento pequeño donde estan las cruces, coronas de espinas, mordazas y sacos de penitencia, con otros instrumentos de mortificación de que usa la sagrada descalces carmelitana para las penitencias ordinarias y extraordinarias, enfrente de las ventanas esta el pulpito donde se lee y sigue la puerta grande, que sale al claustro, por la qual sale la comunidad despues de comer con el Psalmo del tiempo para concluir las gracias en el coro bajo.²⁹

EL RITUAL DE LA COMIDA

Además de servir de lugar de reunión obligada de la comunidad para tomar los alimentos, 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. Todo ello hacía de la comida mucho más que un simple sustento físico; era también un alimento espiritual, que convertía el acto de comer en un rito.

La comida en el refectorio era la forma de expresar la unión comunitaria, al compartir los alimentos; esta fraternidad necesitaba de normas de civilidad elementales que les permitieran el contacto entre sí durante muchos años. A estas normas se añadía una fiel observancia de las constituciones, donde se ordenaba cuidadosamente cómo mirar, cómo sentarse y cómo comer. Finalmente, el refectorio era un espacio de penitencia y de purificación, donde la comida se transformaba en algo sagrado.

²⁷ C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 34.

²⁸ J. Gómez de la Parra, *op. cit.*, p. 78.

²⁹ *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzmán, op. cit.*, p. 15.

Comer como Dios manda

De acuerdo a las reglas monacales, el amor a Dios y al prójimo estaban inseparablemente unidos. Sólo amando al prójimo se podía expresar el amor a Dios. Con esta idea, las religiosas convivían entre sí desde el momento en que entraban a formar parte de una comunidad hasta el momento en que morían. Se indicaba con especial empeño que “justo las que viven bajo una misma regla y hacen una misma profesión sean uniformes en la observancia de la religión, mostrando la uniformidad de sus corazones en la conformidad de las ceremonias”.³⁰

Era muy importante partir de ese precepto, pues vivir en comunidad implicaba deberes y obligaciones de un numeroso grupo de mujeres dentro de cada monasterio. Hay que considerar que los monasterios de calzadas tenían entre sesenta y noventa monjas en promedio cada uno al finalizar el siglo XVIII, y aunque las Descalzas y Recoletas tenían un número restringido, el alimentarse más de veinte religiosas en un solo lugar presuponía normas de comportamiento comunitario expresadas en este acto de comer.

Era de vital importancia guardar el orden y las jerarquías dentro de los conventos; por ello las constituciones otorgaban un papel importante a cada uno de los oficios a desempeñar por las religiosas. Entrar, salir y comer en el refectorio implicaba el seguimiento de un orden raras veces alterado. Este orden expresaba el tipo de civilidad monacal, estrictamente relacionada con el acto de tomar los alimentos; esto se visualizaba en el refectorio de Santa Teresa donde: “en lo bajo de la testera del refectorio se localizaba la mesa de atraviesa donde se sentaba la Priora y Superiora en cuyo medio estaba un plato de plomo con ceniza y una calavera a los lados, se seguían las mesas de la comunidad”.

En él, a diferencia de otros monasterios, jamás se usaban manteles largos, porque a cada religiosa y

lo mismo a las preladas, se le ponía una servilleta grande tendida la mitad sobre la mesa, y sobre ella otra servilleta doblada, el pan, el cuchillo y cuchara de palo, cubierto todo con la otra mitad de la servilleta para el aseo, entre cada dos asientos se ponía un salero de barro y un jarro con agua.³¹

En el refectorio de Santa Rosa, la hermana Ysabel María de la Candelaria,³² la refitolera, con buena gracia, paciencia y humildad procuraba que todo estuviese limpio y barrido y quitadas las arañas y otra cualquier inmundicia que ofendiese a los ojos. Se encargaba de tener agua en el lavatorio o en los aguamaniles, para que al

³⁰ J. Gómez de la Parra, *op. cit.*, p. 78.

³¹ Tabla de oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

³² Memorial enviado al obispo de la ciudad de los Ángeles por la MRM Ma. Clementa de la Soledad, priora del Convento de Dominicas de Santa Ynés del Monte Policiano, 21 de enero de 1770.

entrar las religiosas se lavaran las manos antes o después de comer, y de que sus toallas estuvieran cada día limpias para que se secan las manos.

No en todos los conventos había un lugar especial para lavarse las manos. En el caso de Santa Catarina, por ejemplo, las sirvientas les lavaban las manos a las religiosas en el mismo refectorio como lo muestra la siguiente descripción:

... en lo que toca al aguamanil a sido costumbre que se ha observado siempre de que se pongan sobre una mesa diez o doce palanganas de barro con paños de manos y el javon correspondiente para que las mosas auxilien a sus religiosas a lavarse juntas antes de comer...³³

Después de 1765, cerca de las cocinas empezaron a surgir estos lugares especiales donde, previamente a la comida, se obligaba a las religiosas a lavarse las manos. Estos anexos fueron el producto de las Disposiciones Diocesanas de Fabian y Fuego (1765-1773) que condenaban actos individuales como la inasistencia al refectorio o la atención individual al asearse antes de comer. Estas normas tendieron a unificar las formas de civilidad de las comunidades religiosas.

Ya dentro del refectorio, la refitolera debía tener particular cuidado de que las mesas estuviesen limpias y aderezadas, poniendo en ellas el pan, el agua, la sal y el vinagre en vasijas limpias.

Cubría el pan con la parte de los manteles que caía, si no es que ponía servilletas, para que cada una se limpiase.

Cuando se hacía ayuno no se ponían manteles; cuando mucho, medio mantel y la mesa debía estar limpia con todas las jarras de agua para beber; así sucedía el Viernes de Semana Santa que se ayunaba a pan y agua. La refitolera también se informaba, por sor Ysabel María de Santa Teresa, la procuradora dominica, o de las cocineras, si la comida estaba lista cuando sor Lorenza María de la Concepción,³⁴ la sacristana, hacía la señal para que ella tocara el címbalo del refectorio y el resto de las religiosas no anduviesen perdiendo el tiempo esperando que las llamaran. Ya instaladas en el refectorio, la madre priora hacía una señal y todas se inclinaban ante la imagen que se encontraba arriba del asiento de la madre priora.

La refitolera también se encargaba de tener aguado y dispuesto el vino, en sus vasos limpios, para las viejas y flacas que lo pidieran, ofreciéndolo a su tiempo y en el lugar de cada una.

En los conventos de dominicas se comenzaba a servir desde el orden inferior hasta la mesa de la madre priora, a menos que se tuviesen de invitadas a grandes señoras con motivo de alguna fiesta; entonces, desde ellas se había de comenzar a servir descendiendo hasta las inferiores. “Las que servían la mesa”, otro oficio dentro

³³ Tabla de oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

³⁴ *Idem.*

de los monasterios, eran nombradas por la priora cada semana; su número variaba de acuerdo al tamaño del monasterio.

Cuando estaban invitadas algunas señoras a comer, sor Ysabel María de la Candelaria,³⁵ la refitolera de Santa Rosa, por orden de la priora, les buscaba lugares, avisando a las religiosas que iban a estar cerca de las visitas, “para que las acariciaran cerca de sí con toda buena gracia y urbanidad. Si las huéspedes fueran señoras con título, la priora disponía que se pusiera la mesa atraviessa dandoles su lugar”.

A la hora de recoger la mesa siempre se comenzaba por la mesa de la madre priora hasta llegar a las inferiores. Al quitar estos platos y escudillas siempre debían procurar hacerlo con limpieza y urbanidad, sin echar las sobras de unos platos ni de las escudillas en otros, ni poner unos sobre otros, sino quitando tres o cuatro de una vez y volviendo por los otros, que a pocas vueltas se quitarían todos.

Las servidoras de mesa, a cargo de sor Ysabel María de la Candelaria, estaban pendientes de ver que no faltara nada en la mesa, haciendo los mismos menesteres que las refitoleras ya que eran sus coadjutoras.

No en todos los monasterios se servía de la misma manera; por ejemplo, en San Jerónimo, primeramente se daba a la madre priora y luego a las que estaban en su mesa, y después se servían las escudillas o platillos a las que estaban al lado derecho y luego otras dos a las de la parte siniestra y así se servía hasta la última monja. Y después que se quitaban las escudillas recogía la refitolera las cucharas, primeramente de la parte derecha empezando por la madre priora y después por la parte izquierda, comenzando desde la que estaba al lado y cerca de la madre priora.³⁶

En todos los monasterios se servían, por lo regular, dos mesas, es decir dos turnos; a la segunda mesa asistían las que faltaban a la primera mesa; la comida que se servía en la segunda mesa era la misma que correspondía a toda la comunidad. Si alguna religiosa por alguna causa justa venía tarde al refectorio, la refitolera debía pedir licencia a la madre priora, para que entrara luego a sentarse a comer o se quedara en la mesa segunda, en la cual debían comer las servidoras y la refitolera, junto con las atrasadas, con su lección como en la primera.

La estada en el refectorio estaba totalmente regulada, no sólo por el orden de tomar asiento o de recoger los platos también suponía un determinado comportamiento colectivo; por ejemplo en San Jerónimo se indicaba

que tampoco las monjas tuvieran los ojos derramados y levantados por las mesas ni miraran con curiosidad unas a otras ni atendieran a lo que les ponían a las otras, sino que teniendo cada una los ojos baxos, honestos y humildes y estando atentas a la lección solo miraran lo que les ponen por delante.³⁷

³⁵ *Idem.*

³⁶ *Ceremonial que se guarda por las religiosas de Nuestro Padre Señor San Jerónimo de la ciudad de los Angeles. 1760, manuscrito, s. f.*

³⁷ *Ibid.*

Las normas de urbanidad o de civilidad se ponían en práctica día a día en el comportamiento colectivo de las religiosas; se señalaba que

cuando alguna hubiera de beber agua o vino cojiere el vaso con ambas manos, la que quisiere tomar sal cojala del salero con la punta del cuchillo, no con los dedos... que ninguna limpiara el cuchillo a los manteles sin que primero lo haya limpiado en un poco de pan.³⁸

Al término de la comida, la madre priora hacía una señal con la campanilla, estando de pie y tañéndola hasta que todas las religiosas se hubieran puesto en sus lugares. De haberse cometido alguna falta durante la comida, como llegar tarde al refectorio o comenzar a comer o beber sin la bendición, entonces las infractoras hacían la venia, hasta que lo señalaba la priora y volvían a sus lugares.³⁹ Posteriormente, todas juntas daban las gracias por los alimentos recibidos, cantando el Miserere.

Por las noches, la refitolera se encargaba de tener las velas o candiles bien aderezados y limpios para las cenas en tiempo de invierno o de hacer colación un poco tarde y si los fríos fueran grandes procuraba tener sus braseros, con brasas en medio del refectorio para que éste estuviera más abrigado.

En Santa Rosa, a las seis tocaban a cenar; al refectorio asistía toda la comunidad a tomar la colación, y acabando de hacer esto se retiraban a fregar los trastes de la comida como a medio día y después se retiraban a sus celdas hasta las siete en donde se ejercitaban individualmente hasta las ocho de la noche.⁴⁰

Obedece y come

Por medio del voto de obediencia las monjas se comprometían a mantener la unidad de la orden y acatar la voluntad de la jerarquía eclesiástica. La obediencia se consideraba una de las características del estado de perfección y simbolizaba la entrega misma de la religiosa a Dios. Con el ejemplo que daba la religiosa de ser “esclava del Señor” contribuía “no sólo a su propia salvación sino a la de todo el género humano”. Este voto era importante sobre todo como ideal social, indispensable para mantener el orden existente en el monasterio.

El apego a la regla y la obediencia se recordaban todos los días al tomar los alimentos. La comida o la colación siempre estaba acompañada de alguna lectura sacra a cargo de la hebdomadaria o lectora de mesa; ella se encargaba de dar la bendición en el momento de estar todas juntas en el refectorio antes de iniciar la comida. La priora nombraba a la lectora de mesa semanalmente, esta religiosa preparaba el

³⁸ *Ibid.*

³⁹ *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzmán, op. cit., p. 78 y 79.*

⁴⁰ C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 34.

libro que se leía a la hora de comer y de las cenas o colaciones según ordenara la prelada. Después de la bendición, subía al púlpito y cuando todas las religiosas ocupaban su lugar daba la bendición a la comunidad y comenzaba a leer. Cuando se trataba de comidas o cenas, o cuando las religiosas ayunaban y tomaban solamente la colación, también se leía. Finalmente se hacía cargo de los libros al término de la segunda mesa y preparaba la lección del otro día.

Su labor de lectura en el refectorio era complementada con las observaciones que la priora y la “correctora de mesa” le hacían en el transcurso de la lectura; la “correctora” se ubicaba junto al púlpito y a ella le correspondía seleccionar los libros que la priora eligiese. Para la comida se recordaban los buenos libros doctrinales, como las colaciones de los Santos Padres del Yermo, las Epístolas de San Jerónimo y otros tales como las homilías de los Evangelios. Los Cartujanos para las cenas y colaciones así como las historias de los Santos de las Órdenes. Los días de fiestas principales de cada monasterio la lectura de la mesa era algún sermón o tratado propio de dicha fiesta. Además leían periódicamente sus constituciones.

La obediencia en el noviciado se inculcaba como la principal de todas las virtudes. Cualquier falta en otro ejercicio de virtud y mortificación podía disimularse, mas en punto de obediencia la menor falta no se podía suplir ni tolerar. Esto se expresa en el siguiente ejemplo: ocurrió que un día, siendo novicia la madre Francisca de la Natividad, por estar enferma, la maestra la dejó en el noviciado, cuando se fue al refectorio con la otras novicias y le dijo:

que comiera toda la ración de carne que le traxesen, con el cuydado de que no dejase de comer por abstinate: sucedió que en la porcion de carne, que le traxeron, descubrio en lo interior gusanos, que por ocultos se pasaron sin que los viera la cocinera, viendo los gusanos le parecio que cumplia con la obediencia diciendo, que la carne tenia gusanos mas sintiendo que alla en lo interior le decian, que siendo los gusanos criados de la misma carne faltaba a la obediencia, no comiendola, se resolvió por no faltar a la obediencia a comer toda la racion de carne con los gusanos que tenía: en otra ocasion teniendo la madre maestra en las manos huebo se lo dio a esta novicia diciendole que lo comiese, y al istante en su presencia crudo como estaba se lo comio, obedeciendo prompta y ciega-mente lo que le mandaba su maestra.(...) Sin ponderacion podemos decir que las Carmelitas Descalzas de este convento, no solo no comen y beben, ni hablan, sino que al parecer no dan paso, ni tienen movimiento alguno, ni respiración, que no sea por la obediencia abrazando esta importtantisima virtud.⁴¹

Una vez aprendida la obediencia como la principal norma de convivencia dentro del monasterio, ésta se reproduciría a través de las generaciones como en el caso de la madre Natividad, citada anteriormente, que siendo priora:

... pasando [la madre Natividad] para el refectorio vido unas tablas de una cama cargada de chinches y recogiendo cantidad de ellas en un papel las llebo a la comunidad

⁴¹ J. Gómez de la Parra, *op. cit.*, p. 115 y 116.

ofreciéndoles por salsa estos animalillos tan asquerosos, y todas fueron pidiendo para sazonar los platos muy agusto de sus espíritus, aunque la salsa era tan repugnante a la carne, por el asquerozo fetor que despiden de estas sabandijas...⁴²

Las prácticas alimenticias estuvieron normadas por las disposiciones de la Iglesia y de las constituciones. Esta normatividad estaba encaminada al sometimiento del cuerpo para hacerle más obediente a Dios con verdadero espíritu penitencial.

LA COMIDA: PENITENCIA Y PURIFICACIÓN

La comida se sacralizaba en el refectorio. Lo importante no era ya el alimento del cuerpo sino del alma. Por la comida se expiaban las culpas y se purificaba el espíritu. El ayuno y el castigo eran medios por los que se alcanzaba la purificación y tenían su máxima expresión en el refectorio.

No comerás

El ayuno o la abstención total o parcial de comida y bebida representaba una forma de humillación personal. Con ello entraba el ayuno en el dominio de la religión. Su fin era dar mayor eficacia a la oración. Fuera de los ayunos marcados por la Iglesia,⁴³ cada orden podía imponer otros días. El ayuno suponía una sola comida, al mediodía. Aparte de los días señalados por la Iglesia y de acuerdo a las constituciones, para las dominicas, los ayunos comenzaban desde Pascua de Resurrección, hasta la Santa Cruz, en septiembre. Esos días podían comer las religiosas dos veces al día, excepto los días de las letanías y los viernes, y la víspera de la Natividad de Nuestra Señora y de Santo Domingo: desde la Exaltación de la Cruz hasta la Resurrección, ayunaban cada día, después de Nona, excepto los domingos.

Continuaba el ayuno en todo el Adviento y en la Cuaresma y las cuatro tómporas,⁴⁴ y la víspera de la Ascensión y de Santo Domingo, en los demás días marcados por la Iglesia, todos los viernes, incluyendo el santo; lo mismo el martes

⁴² *Idem*, p. 98.

⁴³ Los días en que se obliga el ayuno a los fieles de ambos sexos de este obispado y provincia, excepto los indios, son: en primer lugar todos los días de Cuaresma excepto los domingos; febrero 23, Vigilia de san Matías Apóstol; junio 23, Vigilia de la Natividad de san Juan Bautista, y Vigilia de los Apóstoles san Pedro y san Pablo el día 28. En julio 24, la Vigilia de Santiago Apóstol; en agosto las Vigilias de san Lorenzo, de la Asunción de la Virgen y de san Bartolomé Apóstol, los días 9, 14 y 23 respectivamente. Septiembre 20, la Vigilia de san Mateo Apóstol y Evangelista; octubre 27, Vigilias de los Apóstoles santos Simón y Judas, y de Todos Santos el 31; noviembre 29, la Vigilia de san Andrés Apóstol; en diciembre 20, la Vigilia de santo Tomás Apóstol y el 24 de la Natividad de Nuestro Señor Jesucristo. Se añadía el ayuno de Pentecostés y los días de las cuatro tómporas. *Concilio III Provincial Mexicano*, Barcelona, Imprenta de Manuel Miró y D. Marsá, 1870, p. 345.

⁴⁴ Son doce días: en invierno, miércoles, viernes y sábado inmediatos después de la fiesta de santa Lucía. En la primavera, miércoles, viernes y sábado después del primer domingo de cuaresma. En el verano, miércoles, viernes y sábado después de Pentecostés. En el otoño, miércoles, viernes y sábado después de la exaltación de la santa Cruz. *Concilio Provincial, op. cit.*, p. 345.

antes de ceniza comían las religiosas manjar de cuaresma que era pan y agua. Los viernes de Adviento no podían comer huevos ni cosas de leche salvo excepciones.

La priora tenía derecho para dar licencia, una o dos veces por semana, para que las necesitadas y flacas no ayunaran y pudieran cenar. Esto no era extensivo para las fiestas dobles (las de la orden), en las cuales, celebrándose los viernes, podía la priora dispensar a todo el convento de que pudieran comer huevos y cosas de leche, mas no podía dar licencia de que cenaran aquel día.

El manjar no debía ser carne sino en la enfermería y si fuera posible debíanse dar cada día dos potajes o cocinas a la comunidad. La priora podía disponer, según la renta de la casa, añadir lo que le pareciera. Se declaraba que no se podía comer carne, lo cual sólo se debía dispensar con las enfermas y manifiestamente necesitadas, como son las madres más ancianas, viejas, cansadas y trabajadas.⁴⁵

Si la priora dispensaba los ayunos, empleando mal su autoridad, podía ser castigada ásperamente y ser destituida de su oficio. Quebrantar los ayunos teniendo salud y fuerzas sin pedir licencia, y sólo por “golosina y glotonería” podía considerarse pecado mortal.

Los días de ayuno, sor Lorenza María de la Concepción, la sacristana de Santa Rosa, hacía la señal con la campana llamando a las religiosas a colación, en substitución de la comida; ya adentro del refectorio, la refitolera tocaba el címbalo esperando la señal de la que presidía y de la lectora, dando la bendición. Mientras leía, podían beber las que quisieran; al término de la lección, salían del refectorio y se dirigían a la iglesia.

Otra manera de ayuno fue impuesta a partir de la necesidad de purgar las faltas y los pecados individuales. Estas faltas eran graves porque, además de cuestionar el orden establecido en el monasterio, podía orillar la exclusión de la infractora de las actividades cotidianas de la comunidad, empezando por el refectorio.

Se reconocían cinco tipos de culpa según las Constituciones Dominicas. La culpa leve y la media culpa se referían al comportamiento o inasistencia de las religiosas a los lugares de comunidad, como los coros, el refectorio o la sala de labor. Eran transgresiones que afectaban el orden establecido y los ritmos colectivos. Las penitencias para este tipo de faltas eran individuales y consistían en decir o hacer salmos o venias frente a la comunidad en el capítulo⁴⁶ o en el refectorio.

Estos tipos de faltas se contemplaban como errores en el cumplimiento de la constitución o de las reglas. Pasaban a ser pecados por la negligencia o por la desobediencia al dejar de hacer la penitencia que la constitución señalaba. El

⁴⁵ *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzmán, op. cit.*, p. 46.

⁴⁶ El capítulo cotidiano se celebraba casi siempre una vez cada semana. En él se leían las constituciones o los evangelios y tenía como objeto dar gracias por todos los beneficios recibidos y encomendar a los bienhechores. También tenía como objeto la exposición colectiva de las culpas cometidas por cada religiosa. Primero hablaban las novicias y terminadas sus confesiones salían del capítulo para que comenzaran las profesas a decir sus culpas para que la que mereciera disciplina se la diera la priora. Según el tipo de culpa, la penitencia se hacía en el capítulo o en el refectorio. *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzman, op. cit.*, p. 98.

refectorio se convertía en escenario de expiación y penitencias cuando las culpas eran más graves. En la clasificación de estas transgresiones aún no disociaban el mal de la desgracia que había de acompañar a la pecadora.

Las *grave*, *gravior* y *gravissima* culpas involucraban a las monjas de manera individual y directa; se referían a su comportamiento con respecto a su prójimo, injuriar, mentir, tomar algo sin licencia, quebrantar el ayuno colectivo de la Iglesia comiendo carne, no asistir al dormitorio, hablar mal del capítulo o del sermón. En San Jerónimo se incluía el no tener el velo sobre el rostro en la reja excepto a la visita de los hermanos y los abuelos.

La penitencia ante faltas tan serias, que implicaban una responsabilidad absolutamente individual, llevaba a la exposición de la religiosa ante toda la comunidad. A la *grave* culpa seguía una penitencia de ayunos de pan y agua por tres días, a recibir disciplinas en el capítulo delante de todas con la posibilidad de que la prelada añadiese salmos y venias conforme a la falta.⁴⁷

La *gravior* culpa implicaba la desobediencia y el desconocimiento de la autoridad de las preladas, así como amotinarse y desconocer al provincial o a los preladados. Este tipo de culpas involucraban a las autoridades superiores y salían del estricto dominio de la priora. Cabe aclarar que hubo matices en esta falta, pues iba desde poner las manos sobre otra, mantener contacto con el exterior sin licencia de la prelada, recibir y mandar papeles, o hablar de cosas del convento con extraños, hasta cometer pecado mortal. Una posibilidad de expiación de la culpa era la confesión voluntaria y colectiva, presentándose la infractora desnuda de las espaldas hasta la cintura y puesta a los pies de cada religiosa se le aplicaba disciplina comenzando por la priora, pasando a ocupar el más bajo lugar de todas en el convento. La penitencia se prolongaba hasta en el refectorio donde perdía su lugar en la mesa con las otras religiosas, comía pambazo y agua en tierra en medio del refectorio salvo si la priora le quisiera hacer misericordia de algo más.

En la medida que se pensaba que este tipo de culpa contagiaba, lo que sobraba de su comida no se revolvía con los restos de las otras monjas. Al término de la comida, la penitente debía postrarse ante la puerta, con el rostro sobre las manos cruzadas y juntas en el suelo mientras salían las otras religiosas. También estaba excluida de cualquier trabajo, oficio y participación de la comunión. Este tipo de transgresión incluía el pecado de la carne “lo que Dios no permita por que esta culpa es mas digna de castigo en la religión”.⁴⁸ Este tipo de falta se castigaba en San Jerónimo, además del ayuno, con una disciplina en el capítulo o en el refectorio, delante de todas las monjas, para “lo qual iría despojada de la tunica de encima, desnudo el brazo y la espalda por el tiempo que dixere un salmo”.⁴⁹

⁴⁷ *Idem*, p. 81.

⁴⁸ *Idem*, p. 83.

⁴⁹ *Constituciones y regla del Glorioso Dr. de la Iglesia S. Agustín que han de guardar las religiosas del convento del Máximo Dr. San Gerónimo de la Puebla de los Angeles*. Mandadas guardar y reducidas por disposición del Ilmo. D. Manuel Fernández de Santa Cruz, obispo de la Puebla de los Angeles, 1701.

La *gravissima* culpa definía a las incorregibles, “que ni dexan de hacer culpas ni quieren pasar por penitencias”. Determinaba la priora excluirla de la comunidad al quitarle el hábito y ser encerrada en la cárcel, comiendo el manjar que para tal culpa se preparaba. Este tipo de culpa, por ser tan grave, se asociaba con las personas de quienes probablemente se temía serían capaces de hacer daño a otras; por ello, el aislamiento, hasta para tomar los alimentos, condicionó que se habilitase un espacio destinado a ello, contemplado en el diseño de cada monasterio.

El dolor de comer

La expiación de la culpa por la penitencia se realizaba con toda una serie de gestos que simbolizaban la eliminación del pecado y la purificación; esto siempre se expresaba por medio de actos simbólicos, como lacerarse, ayunar o amargar la comida. Cada una de estas manifestaciones delimitaba un espacio ceremonial; así el refectorio se convertía en un lugar de purificación.

Partiendo de la noción religiosa de que el que está liberado del pecado de la carne tiene filiación divina y derecho a la herencia de Dios, los actos penitenciales colectivos e individuales adquirieron una gran importancia al interior de los conventos.

Hacían las religiosas penitencias para recrear la idea del orden de la salvación, pasando por la pasión del justo doliente. El sufrimiento físico debía satisfacer la vindicación de la pureza por medio de los ritos purificatorios que adquirían el valor de inmunización contra el sufrimiento eterno.

Si la manera de mediatizar esta culpabilidad y alcanzar el perdón se estableció que fuera por medio de la penitencia, ésta no mostraba una sola forma fija o estereotipada. Por ello los actos penitenciales podían ser públicos o generalizados como los ayunos establecidos por la Iglesia, colectivos como los señalados por las constituciones, o individuales con licencia del confesor o de la prelada. En este último tipo de penitencia suplían parte del hábito de religiosas por jergones o sacos; un ejemplo de esto lo tenemos en el convento de la Concepción de Puebla, donde...

La V.M. María de Jesus viendo que su amiga la M. María de las Virgenes, se encontraba a las puertas de la muerte, le pidió a Dios N.S. con instancias su salud, a que le respondió su magestad que no moriría por entonces la enferma hasta que hiziese publica penitencia por sus descuidos y así empezo a mejorar... resolviendo hacer gravissimas penitencias diziendose a si misma: haz aquello que quisieras haber hecho quando mueras. Con licencia de su director empezo mortificaciones como ejemplo a su comunidad, tales que confundían a las religiosas pues unas veces entraba al refectorio con un saco en lugar de su habito, y alli dezia publicamente sus culpas... y de esta suerte pedía con amargas lagrimas perdon de sus escandalos; y otras veces con una pesada cruz estaba delante de la comunidad todo el tiempo que comían cargando sobre sus hombros aquel divino madero.⁵⁰

⁵⁰ M. Vallarta, *op. cit.*, p. 52.

Los actos de penitencia casi siempre formaron parte de un complejo ritual, en el cual se sancionaba públicamente en el refectorio al cuerpo exigente, ya fuera substituyendo el hábito por sacos como en el caso anterior o modificando el placer de comer, como lo hizo la madre Juana de San Ildefonso, quien profesó en el convento de la Concepción en 1615. La crónicas señalan que...

su abstinencia era como de quien tan poco se amaba y assi en nada se daba regalo, pues ayunaba mucho y comia muy poco, y esso sin apetito ni salsa y estuviesse desabrido o mal guisado, pues tomaba el alimento para sobrevivir, no para saborearse, de qualquier manera lo comia sin pedir este o aquel puchero, aunque a veces apetiese alguno, entonces lo pedía, quando se lo traían, aunque estuviesse mui bien sasonado, no lo comia, sirviendole solo el antojo de espuela a su mortificación y de freno a su apetito, aunque no tomaba ni un bocado, y como en las enfermedades se excita la gana, con algunas cosas, que apetece, sucedio que una vez desseo un cacao tostado y se lo pidio a unas religiosas que la asistian y aunque ellas no lo tenian, en si misma lo hallo y viendolo en su mano no lo llegó a su boca pareciendole que el privarse de aquel gustillo no le podia dañar mucho.⁵¹

El dominio del apetito no siempre fue objeto directo de las religiosas; algunas veces estos rituales fueron complementados por los directores espirituales como en Santa Rosa, en 1683, donde:

la Madre María Encarnación i Monte Policiano, ademas de los ayunos a pan y agua que todas hacían y la cortisima y pobre colación con que pasaban ayunando todo el año, algunas veces, su confesor mandaba le guisaran especialmente para mortificarla y probarla lo mas desabrido y despreciable, dandole con desprecio esta amarga, desasonada vianda, esta mortificación la recibía ella con grande gusto, humildad y regosijo.⁵²

Del ayuno establecido por las constituciones se podía pasar a la sanción interior del cuerpo, transitando del dominio del gusto al placer de la mortificación que estrechaba los nexos de la muerte física y reforzaba los de la vida eterna de las religiosas. Veamos una muestra de ello. En Santa Rosa, María Josepha del Santísimo Sacramento, en 1684,⁵³

tuvo sobrado merito en la paciencia de sufrir tan intolerable sed como causa de la idropecia sin desmandarse en la vevida por su suma abstinencia, antes si para su mayor martirio le excitaba con el acibar que gustaba en lugar del jarro de agua fría, que pudiera honestar con la necesidad que padecia que fue mui grande (...) La enfermedad fue idropesia, y otros accidentes en el corazon, lo mas de ella lo paso de pie, hasta que la

⁵¹ *Idem*, p. 23.

⁵² C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 111.

⁵³ Extremada fue la penitencia y mortificación de esta insigne mujer; se ejercitó en la mortificación y en la penitencia cotidianamente desde que entró hasta que murió; no contenta con los ejercicios comunes, hacía muchos ayunos a pan y agua, de ordinario gustaba acíbar y esta mortificación le era muy penosa por que padecía mucha sed, las disciplinas particulares eran largas y mui crueles... Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 122.

postro en cama: afligiase de modo la sed que siendo tan sufrida y mortificada, la obligaba a hazerle humildes suplicas a la enfermera de que le diera agua, esta no podía darsela por que se la encargaba el medico a su conciencia y por aliviarla le hechaba unas gotas en la lengua y sonaba como si las echaran en un hierro ardiendo.⁵⁴

El acíbar, amargo zumo de la planta del áloe, fue un elemento casi siempre presente en las penitencias relacionadas con el comer. Así el refectorio se transformaba en uno de los lugares más importantes de purificación individual y colectiva dentro de los monasterios; su función de lugar de comunidad obligatoria se complementó todo el tiempo con su función de ser un lugar de manifestación de la espiritualidad. Esta espiritualidad fue definida en algunos casos por los fundadores de la orden e imitada por sus religiosas; el caso más evidente fue el de las Carmelitas Descalzas de Santa Teresa y de la Soledad.

Las penitencias colectivas obedecían a varios móviles; en algunos casos fueron con la intención de subsanar necesidades públicas, en otros como parte de su acendrado ascetismo; veamos este ejemplo:

Las Carmelitas Descalzas de Santa Teresa solian entrar en el refectorio de rodillas a besar los pies de todas las religiosas, otras veces estaban puestas en cruz todo el tiempo, que duraba la comida: comer en el suelo y tenderse a la puerta del refectorio para que todas las pissen era muy ordinario: suelen también entrar con un plato o basija a pedir limosna y la comida que recojen de lo que va dando cada una la comen en el suelo sentadas, como si fueran pobres mendicantes y mendigas, pordioseras, quedando con esto quanto mortificadas, tanto gozosas, por exercitar la pobreza, que tanto aman como legitimas herederas de la Seraphica Madre Santa Teresa de Jesus.⁵⁵

También, como parte de estas manifestaciones, el sancionar el mundano gusto de comer se vio complementado con la abstinencia de manjar o con su descomposición. En las penitencias colectivas eran comunes los ayunos de pan y agua; las descalzas usaban de echar en la comida acíbar y ceniza: dejaban del mejor plato un bocado al Santo Ángel de la guarda, y dice con gracia la madre Natividad, que

cuando daban huebos duros en el refectorio no se comian las yemas, por que las dejaban en honor de los Santos Ángeles custodios. Aunque a todas se les ponian naranjas, limones, sal y salsa, de ningun modo usaban de estos aserentes para sazonar las viandas, dejábanlas conforme se las ponian y venian de la cozina.⁵⁶

La imitación del sufrimiento de Cristo fue una imagen continuamente reproducida y representada en el refectorio pues:

⁵⁴ *Idem*, p. 124v.

⁵⁵ J. Gómez de la Parra, p. 99 y 122.

⁵⁶ *Idem*, p. 127.



unas veces solían entrar en el refectorio a decir la culpa con un saco de jerga cargado de remiendos de varios colores, otras veces con corona de espinas en la cabeza, con mordaza en la boca y una calavera en las manos...⁵⁷

Hemos visto brevemente cómo el miedo a no amar lo bastante al Creador constituyó para las monjas el género del temor más puro y más torturante. Era este tipo de temor el que caracterizaba a la santidad, el temor que engendra el mismo amor; sólo el amor perfecto elimina ese temor. Era así como los ritos penitenciales eliminaban de una manera simbólica la culpa.

CONCLUSIONES

En este trabajo hemos intentado aproximarnos al mundo conventual femenino a través de sus prácticas alimenticias. Esto nos llevó a identificar los lugares y las gentes que tenían que ver con la manufactura de los alimentos. La relación entre los espacios y los oficios de las monjas estuvo siempre jerarquizada. Las cocinas y refectorios se convirtieron en los lugares casi exclusivos de las legas, dirigidas éstas por monjas cercanas al mundo del poder dentro de los conventos.

El refectorio fue parte del ritual de comer y el lugar en donde se expresó claramente la civilidad al convivir numerosos colectivos en tiempos bien definidos. La civilidad como norma de comportamiento estuvo siempre de la mano con la obediencia como voto inquebrantable. Esta asociación de comportamientos permitía que los ritmos y funciones de los conventos se desarrollaran cotidianamente a través de los siglos.

Parte del carácter ritualizante del refectorio se prolongó hacia la participación individual y colectiva de las habitantes de los conventos por medio de los ayunos y las penitencias que normaban “ el no comerás” y el “dolor de comer” como actos de purificación.

BIBLIOGRAFÍA

- BORROMEIO, Carlos, *Instrucciones para el ajuar eclesiástico*, México, UNAM, 1985.
- CONCILIO III PROVINCIAL MEXICANO, Barcelona, Imprenta de Manuel Miró y D. Marsá, 1870.
- CONSTITUCIONES O MANUAL DE LAS MONJAS DEL ORDEN DE SR. SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, Andalucía, Imprenta de Francisco Sánchez Reciente, 1765.

⁵⁷ *Idem*, p. 97.



CONSTITUCIONES Y REGLA DEL GLORIOSO DR. DE LA IGLESIA S. AGUSTÍN QUE HAN DE GUARDAR LAS RELIGIOSAS DEL CONVENTO DEL MAXIMO DR. SAN GERÓNIMO DE LA PUEBLA DE LOS ÁNGELES. Mandadas guardar y reducidas por disposición del Ilmo. D. Manuel Fernández de Santa Cruz, obispo de la Puebla de los Ángeles, 1701.

CORCUERA, Sonia, *Entre gula y templanza*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990.

ESCALONA MATAMOROS, C., *Fundación del Religiosísimo y muy Exemplar Beaterio de Santa Rosa de Santa María Orden de Predicadores y erección en convento formal debajo de la Regla del Segundo Orden mas estrecho. Puebla de los Ángeles*, manuscrito, c. 1744.

GÓMEZ DE LA PARRA, J., *Fundación y primer siglo del muy religioso convento de Sr. Joseph de Religiosas Carmelitas Descalzas de la Cd. de Puebla de los Ángeles*, Puebla, Viuda de Miguel Ortega, 1732.

GONZALBO AIZPURU, Pilar, *Las mujeres en la Nueva España*, México, Editorial Santiago, 1987.

MURIEL, Josefina, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Editorial Santiago, 1946.

OFICIOS DEL CONVENTO DE SANTA ROSA DE SANTA MARÍA DE LA CD. DE LOS ÁNGELES, Tabla del 12 de agosto de 1769.

VALLARTA, M., *Crónica del Convento de la Purísima Concepción de la Puebla de los Ángeles, 1593-1693*, manuscrito, f. 17.



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS