

Muestrario culinario. La dieta en el convento de San Lorenzo de la Ciudad de México, 1624-1625

Además de ser un medio de supervivencia, el alimento es un elemento que nos permite relacionarnos culturalmente. Las prácticas ligadas con el ámbito de la alimentación muestran las herencias, los usos y las costumbres de los diversos grupos que conforman una sociedad. Este lenguaje, el cual se lleva a cabo entre cocinas, ollas e ingredientes, da origen a representaciones que nos identifican entre nosotros y frente al otro. La culinaria novohispana es un rico referente para reconocer las fusiones culturales que se llevaron a cabo en un espacio y un tiempo determinados de nuestra historia. *Palabras clave:* alimento, cocina novohispana, cuaderno de gasto, conventual.

Beyond its role as a means of survival, food is an element that allows us to relate to each other culturally. Practices linked to the world of food show the legacy, uses and customs of different groups in society. This language, which engages kitchens, cooking pots, and ingredients, give rise to representations that distinguish one group from the other. The study of the culinary heritage of New Spain provides an opportunity to recognize cultural fusions that took place in specific places and times in our history.

Keywords: food, cuisine of New Spain, expenses book, convent life.

Tras la conquista militar del siglo XVI se inició un proceso de asimilación y adaptación cultural dentro del nuevo entorno. Los diversos grupos que fueron asentándose en la Nueva España, en particular en la Ciudad de México, aportaron características que, a lo largo del periodo colonial, se fueron integrando en la conformación de un lenguaje propio.

Uno de los aspectos en que podemos reconocer esta integración cultural es el ámbito de la alimentación. Las prácticas relacionadas con el cultivo, el uso y la ingesta de diversos productos es un reflejo de las relaciones sociales que se desarrollaron durante ese periodo.

Por esta razón, el análisis de la dieta consumida por una comunidad en un espacio y un tiempo determinados es un referente clave para acercarnos a los grupos que conformaron la sociedad novohispana. Durante la segunda mitad del siglo XVI y las primeras décadas del siglo XVII los monasterios fueron un espacio donde la integración de los productos y las prácticas culinarias dieron un nuevo rostro a la alimentación del Nuevo Mundo.

La mezcla de cultivos en las huertas conventuales, la fusión de utensilios en las cocinas y la interacción de los frailes, las monjas y la población local fueron algunos de los elementos que brindaron una riqueza a la cocina propia de la Nueva España.

El deseo de recrear los procesos de la cocina conventual novohispana ha dado pie a la búsqueda de fuentes de primera mano, con el propósito de llevar a cabo investigaciones centradas en las características de cada grupo participante; los aportes de la alimen-

* Universidad Nacional Autónoma de México.

tación a las comunidades monacales y las diversas técnicas desarrolladas durante este periodo son elementos que pueden analizarse como un medio de expresión y reconocimiento.

Si bien existe un interés marcado por localizar recetarios y libros de cocina, por considerarse como algunos de los documentos más indicados para reconocer los estilos y procesos que se desarrollaron en las cocinas novohispanas, se trata de fuentes que hasta el momento ha sido difícil localizar. Salvo las excepciones del siglo XVIII que han sido recuperadas, los libros anteriores a este periodo son escasos.

Esta dificultad ha hecho posible reconocer la relevancia de diversos documentos que permiten aproximarnos al tema de la culinaria. Tal es el caso de los libros de cuentas y los cuadernos de gasto conventuales, un referente que permite revisar las variantes de las prácticas alimentarias presentes en las comunidades monacales, así como las diferencias y las similitudes en el consumo de productos, muchas veces determinado por cada orden religiosa.

Uno de estos ejemplos es el cuaderno de gasto ordinario de cocina del convento de San Lorenzo de la Ciudad de México,¹ el cual registra las compras supervisadas por Catalina de San Juan, priora del convento, y que sirve como un muestrario de la dieta que siguió la comunidad de San Lorenzo durante el año que abarcó entre octubre de 1624 y septiembre de 1625.

La información que brinda esta fuente resulta de gran valor, ya que permite reconocer el tipo de alimentación que formaba la dieta de la comunidad jerónima del convento de San Lorenzo. Este referente es clave para tratar de reinterpretar las prácticas seguidas tanto por las comunidades conventuales como por la sociedad urbana, para con esto reconocer un panorama acerca de la culinaria novohispana durante las primeras décadas del siglo XVII.

¹ Archivo General de la Nación (AGN), Indiferente virreinal, c. 3725, exp. 001.

Entre los retos que se presentaron al iniciar el análisis del documento estuvo presente la falta de información relativa al lugar de su procedencia. El único dato claro con que se contaba era la rúbrica de la priora. Por fortuna, al localizar *Un acercamiento a la comida novohispana*, trabajo de Alicia Bazarte acerca del convento de San Lorenzo, fue posible identificar la procedencia del documento.²

Al contar con el referente sobre el lugar de origen del documento y con información de la priora, surgió una nueva interrogante: ¿cómo crear una imagen de la culinaria conventual a través de un cuaderno de gastos?

Para lograr este propósito es necesario reinterpretar el contexto que rodeó tanto al documento como al convento, así como las características que enmarcaban a la Ciudad de México durante la primera mitad del siglo XVII.

El convento de San Lorenzo

El convento de San Lorenzo de la Ciudad de México se fundó el 14 de noviembre de 1598 por iniciativa de Marina Zaldívar de Mendoza, hija legítima de Juan de Zaldívar, minero acaudalado de la ciudad de Zacatecas, y de Marina de Mendoza.³

Marina Zaldívar fue novicia en el convento de San Jerónimo, pero salió de allí antes de profesar para fundar San Lorenzo junto con otras cuatro monjas: María de San Pablo, quien ocupó el cargo de priora; Mariana de la Encarnación, vicaria; María de la Concepción, portera, y Catalina de San Juan,

² Si bien Bazarte realizó un estudio similar en *Un acercamiento a la comida novohispana* (México, IPN, 2006), la documentación que utilizó para su investigación data del año 1628, cuatro años después de la fecha del documento que localicé.

³ El libro de fundación del convento de San Lorenzo data que Marina de Mendoza compró a través de Santiago del Riego, su apoderado y cuñado, casas a Francisco de Aguilar y a Leonor de Arriaga. María del Carmen Laguna, *Jerónimas de la Adoración del añoso tronco de la Orden jerónima*, Madrid, Publicaciones Claretianas, 1991, p. 243.

quien firmó el cuaderno de gasto y fungió como encargada del torno.⁴ La fundación del convento de San Lorenzo fue bajo la regla de San Agustín, adoptada por las órdenes jerónimas en la Nueva España, e inició con las constituciones de Lupiana de 1510.⁵

El convento se localizó muy cerca de la Concepción, en casas que fueron adaptadas para la vida conventual;⁶ al espacio se adaptaron la iglesia, el claustro, los dormitorios, la cocina, las celdas, la huerta y otras “oficinas convenientes y necesarias para perpetua clausura y vivienda”.⁷ Estas salas fueron el cuarto de labor para la confección de manteles para los altares; la enfermería; los lavatorios, donde, según las constituciones, debían acudir una vez al mes a bañarse, y el refectorio, donde debían compartir en comunidad los alimentos diarios en dos ocasiones: a las 11 de la mañana y durante la cena, a las siete de la tarde, así como en fechas especiales.⁸

Respecto a la población que habitaba el monasterio, se calcula un número aproximado de 70 per-

sonas, entre monjas profesas, criadas y niñas.⁹ Esta información debe considerarse, ya que permite estimar las cantidades de los alimentos registrados en el documento.

El cuaderno de gastos de cocina del convento de San Lorenzo

El propósito de los cuadernos o registros de gastos era controlar las salidas de dinero y llevar un orden en los presupuestos de ingreso y egreso. La mayoría de éstos menciona las compras y las cantidades invertidas con una frecuencia semanal o mensual en diversas adquisiciones. Entre los productos que llegan a encontrarse en los registros conventuales figuran ropa, telas, muebles para la iglesia y la comunidad, y productos de cocina, todo esto con la finalidad de mantener un control sobre los egresos económicos del convento.

A diferencia de los libros de cobranza, donde se registraba una renta o un censo, los cuadernos de gastos incluían las compras realizadas para las fiestas, las adquisiciones de telas y, en ocasiones, los gastos de enfermería o de alguna otra eventualidad que no se hubiera presupuestado con antelación.¹⁰

La peculiaridad que presenta el cuaderno del convento de San Lorenzo es que se trata de un documento que registra el tipo de alimento adquirido a diario por la comunidad durante un año. El registro pormenorizado entre 1624 y 1625 constituye un referente clave para construir una nueva interpretación sobre la alimentación conventual novohispana.

Contar con un referente de lo cotidiano es un elemento que permite ampliar el tema de la alimen-

⁴ Catalina de San Juan profesó el 15 de septiembre de 1596 en el convento de San Jerónimo. Tres años después pasó, junto con su hermana, a fundar el convento de San Lorenzo, donde ocupó el cargo de tornera, como ya mencioné. Murió el 27 de enero de 1634, a la edad aproximada de 60 años, momento hasta el cual conservó su renta de 2000 pesos de oro, la cual, tras su muerte, pasó al convento de San Jerónimo. Fue la sexta priora electa en San Lorenzo, en 1612, y por segunda ocasión en 1624.

⁵ Las *Constituciones de las monjas de San Jerónimo, que viven debajo de la regla de San Agustín, ordenadas en San Bartolomé de Lupiana en el Capítulo general* fueron las que siguieron los tres conventos jerónimos de la Nueva España hasta principios del siglo XVIII, cuando cada uno de ellos imprimió sus constituciones específicas. Alicia Bazarte, *El convento jerónimo de San Lorenzo*, México, IPN, 2001, p. 27.

⁶ Junto con el pago correspondiente de escrituras y la dote con que ingresó, Marina de Mendoza aportó un total aproximado de 40000 pesos, de los cuales 17000 correspondieron a su dote de ingreso —la cual debía ser de un mínimo de 3000 pesos—, los cuales se invirtieron en censos para obtener réditos. María del Carmen Laguna Ergueta, *Jerónimas de la Adoración: del añoso tronco de la Orden Jerónima*, Madrid, Publicaciones Claretianas, 1991, pp. 305-306.

⁷ *Ibidem*, p. 269.

⁸ Enrique Tovar Esquivel, *Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México*, en línea [http://www.libros.publicaciones.ipn.mx/PDF].

⁹ A. Bazarte, *El convento...*, *op. cit.*, p. 41.

¹⁰ En el caso de San Lorenzo, en el año de 1645 se destinaron 2800 pesos a los gastos ordinarios, 200 a los extraordinarios, y se mencionan otros rubros que al parecer eran llevados en forma independiente a los cuadernos de gastos, como la compra de harina, pan, maíz y carnero, entre otros. A. Bazarte, *Un acercamiento...*, *op. cit.*, p. 317.

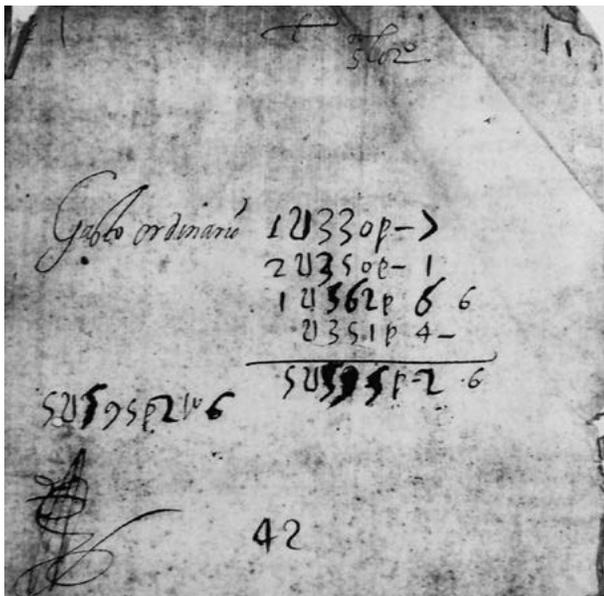


Figura 1. Foja 1 del documento y su transcripción:

(crismón) San Lorenzo	
Gastos ordinarios	1 330p7/
	2 350p1/
	1 562p 66/
	<u>351p 4/</u>
	5 595p2.6/
5 595p 2to 6/	
[Firma]	42/

Fuente: AGN/IV/3725-001.

tación conventual; analizar la práctica diaria posibilita enfrentar la imagen de la monja en penitencia, quien, cuanto menos alimentos ingiriera, mayor recompensa divina recibiría, o la “dulce monja”, quien elaboraba rompopo y otras delicias para la entrada de ingresos económicos al monasterio, dos de los íconos que se han utilizado a lo largo de la historia para hacer referencia a la vida en los conventos.

El cuaderno cuenta físicamente con una medida aproximada de 20 cm de largo y 30 cm de ancho, con lo que cubre la medida de los libros de medio pliego.¹¹ Está conformado por un total de 61 fojas de

¹¹ Carmen León García menciona que los libros de medio pliego se utilizaban en las parroquias para registrar los bautizos, los matrimonios y las defunciones. De igual forma, los hacendados los utilizaban para llevar el registro de los sirvientes, así como sus sueldos y deudas; valor de tierras, ganado, semillas hierro; relaciones de los productos que generaba la hacienda y su venta; des-

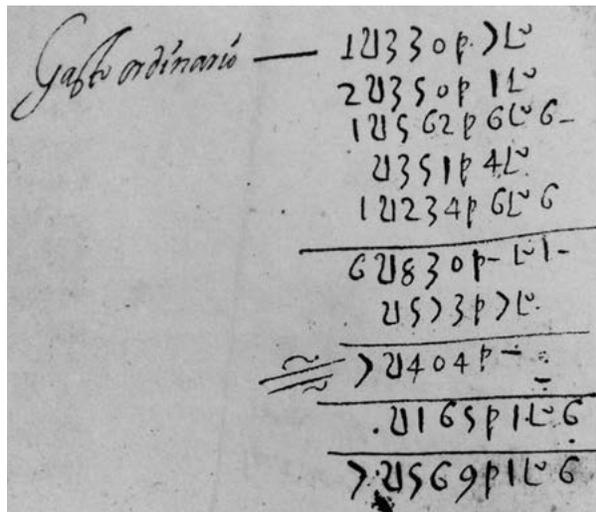


Figura 2. Fragmento de la foja 2 y su transcripción. Se observa la suma anterior ampliada:

Gasto ordinario	—	1 330p.7 tomines/
		2 350p1 tomines/
		1 562 p6 tomines 6_/
		351p4 tomines/
		<u>1 234p6 tomines 6/</u>
		6 830p tomines 1-/
		<u>573p 7 tomines/</u>
		7 404 p-/
		<u>1 65p1 tomines 6/</u>
		7 569p1 tomines 6/

Fuente: AGN/IV/3725-001.

papel algodón sin foliar, de las cuales una parte se encuentra apolillada. Del total de fojas, sólo 44 se utilizaron para el registro de los gastos de cocina y el resto permaneció en blanco.

En la primera se anotó la abreviatura de San Lorenzo, el título de “Gasto ordinario”¹² y la suma de cuatro cifras, donde la primera cantidad corresponde al gasto total, en tanto que la cuarta cifra corresponde al cuaderno de gastos de 1628 (figura 1).

La segunda foja incluye una nueva sumatoria con cantidades aumentadas, para un total final de 7569 pe-

de luego, dentro de los conventos ayudaron a llevar los gastos, así como los inventarios. C. León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, Conaculta, 1997, p. 34.

¹² Se respetó la ortografía original del documento, con la intención de mostrar cómo era la forma en que se escribía en la Ciudad de México durante las primeras décadas del siglo XVII.

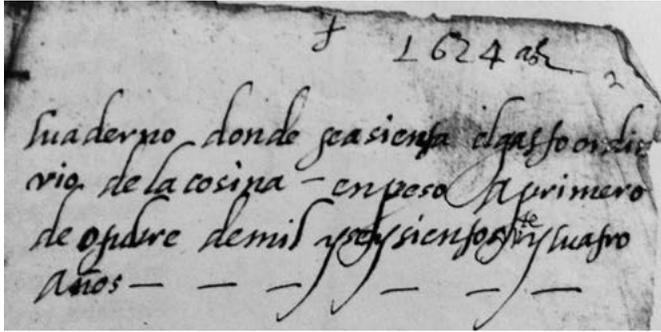


Figura 3. Encabezado de la foja 2. AGN/IV/3725-001.

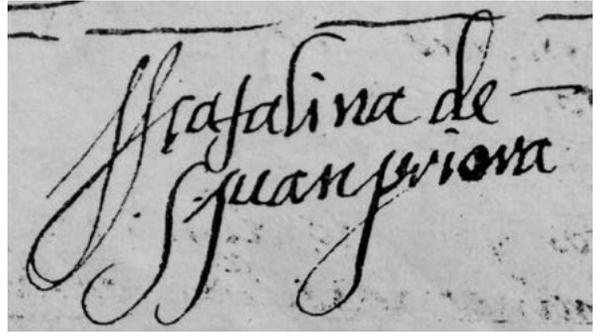


Figura 4. Firma de Catalina de San Juan, priora del convento de San Lorenzo de la Ciudad de México. AGN/IV/3725-001.

sos más 1 tomín. Es posible que estos gastos remitan a los de cocina de otros años, a partir de 1624 (figura 2).

Además de la sumatoria, se lee el título: *Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario de la cocina en peso a primero de octubre de mil y seiscientos y veinte y cuatro años* (figuras 3 y 4).

El resto del documento se organiza en un listado en dos columnas: la primera divide los días de la semana, así como el tipo de alimentos y determinados utensilios que se adquirieron, como cazuelas, ollas, librillos y bateas. Cada domingo se registra la fecha completa del mes entrante; por ejemplo: “domingo a primero de diciembre”. Existen algunas excepciones, sobre todo cuando se mencionan los ayunos o las fechas importantes para la comunidad, donde se incluye la fecha; por ejemplo, “miércoles 23 de junio, vigilia de San Juan”.

La segunda columna del cuaderno registra las cantidades gastadas en pesos y tomines. Al final de cada foja se hace una cuenta del total gastado en esos días (figura 5).

Un hecho que llama la atención —y que enriquece al documento— es el cambio significativo en el tipo de alimentos que se observa a lo largo del registro. Al hacer una revisión detallada del contenido del cuaderno, es posible ubicar una dieta compuesta por una serie de alimentos entre los que se encuentran carnes, hortalizas, legumbres y algunos otros productos que varían según el momento del año.

Los cambios que se observan hacen posible diferenciar una ingesta que puede considerarse la dieta regular, la cual mantiene el registro de cuatro alimentos: tocino, tomate, chile y verduras, de una dieta modificada durante los días de ayuno, fechas marcadas por las constituciones o por la propia comunidad.

Para seguir con la estructura del documento, al final del listado de la foja 14v se aprecia un señalamiento que notifica el final del año: “[...] martes se acabo el año y en peso otro nuevo”, y en la siguiente hoja se incluye el subtítulo “Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario de la cocina. En peso a primero de enero de mil seiscientos veinticinco años”.

A la vuelta se inicia el registro con la fecha del miércoles 1° de enero. Desde allí hasta la foja 44 no existe otro corte significativo.

La última foja utilizada registra el sumario total de los gastos realizados durante el año, donde se incluyen las cuentas anotadas al final de cada foja, que da como resultado cuatro totales generales. En la parte inferior se observa el sumario mayor, el cual incluye el gasto anual (figura 6).

Análisis de los alimentos

El cuaderno de gastos del convento de San Lorenzo de la Ciudad de México presenta una serie de ali-

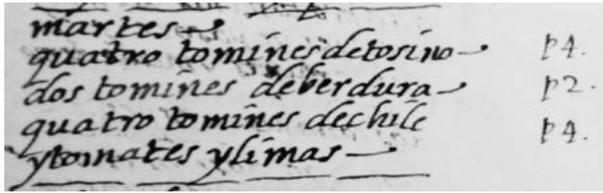


Figura 5. Ejemplo de la doble columna y su transcripción:

martes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile	
y tomates	p 4/

Fuente: AGN/IV/3725-001, f. 14v.

mentos que confirman la existencia de un mestizaje temprano en la dieta de los conventos novohispanos femeninos.

Me atrevo a decir que este proceso cultural está presente desde el momento en que dos o más grupos intercambian parte de su referente culinario con el objetivo de dar forma a una nueva representación. El hecho de mezclar alimentos con el objetivo de crear o enriquecer un guisado muestra un claro sincretismo no sólo culinario, sino también cultural.

Así pues, el análisis de los alimentos contenidos en el cuaderno de gastos ha permitido ubicar diversos productos que muestran ese mestizaje multicultural de principios del siglo XVI, extendido a lo largo de las primeras décadas del XVII.

Para confirmar las variedades en el tipo de alimentos que se consumieron en el convento de San Lorenzo, en la tabla 1 se incluyen los alimentos registrados en el cuaderno entre octubre de 1624 y septiembre de 1625, a partir de lo cual se aprecia una dieta mestiza donde se reconoce una base entre los productos locales y los aportes del Viejo Mundo. De acuerdo con el listado de cada mes es posible rastrear los alimentos contenidos en la tabla.

Considerando las menciones de cada uno de estos productos, la tabla 2 incluye la información respecto a la frecuencia con que se registró cada uno de los alimentos dentro del cuaderno de gastos.

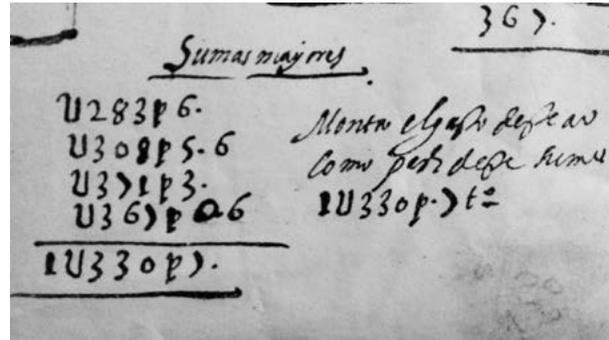


Figura 6. Parte inferior del sumario, que incluye el total de los gastos generados en el año, y su transcripción:

Sumas mayores	
283p6.	
308p5.6	Monto del gasto de este año
371p3.	Como parte de este sumario
367p0.6	1 330 pesos, 7 tomines
1 330p7.	

Fuente: AGN/IV/3725-001. f. 44.

Ambas relaciones permiten observar la variedad de alimentos que dieron pie a nuevas creaciones culinarias. El aporte local lo integraron el chile y el tomate.¹³ Si bien no es tan constante, también se encuentra la mención del nopal, la pepita, la calabaza, el quelite y el frijol, comunes durante los ayunos; pescados como el blanco y mariscos tanto de agua dulce como de agua salada —por ejemplo, el camarón—, además de otros productos lacustres como el ahuate —huevo de mosquito—, las ostias y los ostiones.¹⁴

¹³ El jitomate fue uno de los ingredientes que llegó más rápido a Europa; sin embargo, por pertenecer a la familia botánica de la belladona, se le consideró venenoso y sólo se utilizó como planta de ornato hasta el siglo XVIII, cuando empezó a consumirse como alimento. Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Plaza & Janés, 1989, pp. 125-127.

¹⁴ Respecto a este último producto, difiero de la explicación de Alicia Bazarte, cuando afirma que se trata de las hostias para comulgar en la iglesia. Si bien eran productos que podían fabricarse en el propio convento o se compraban por separado, me atrevo a sugerir que no se enlistarían en un registro de cocina, sino en un cuaderno de gastos extraordinarios dedicado a las compras para la Iglesia. Otra de las razones que puedo exponer es que, tanto en los recetarios como en la literatura del Siglo de Oro, así como en el *Tesoro de la lengua castellana*, se puede encontrar que “ostias” es sinónimo del molusco ostra, así como ostión sería otro producto del mar, y no “hostias” de mayor tamaño. A. Bazarte, *Un acercamiento...*, p. 78.

Tabla 1. Alimentos registrados en el cuaderno de gastos (octubre de 1624-septiembre de 1625)

1624-1625	Oct.	Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.
Chile	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Tomate	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Tocino	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*
Verdura	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*
Epazote		*		*	*		*	*	*	*	*	*
Lima	*	*		*	*		*	*	*		*	*
Carne	*		*	*				*	*			
Sal	*	*		*				*	*			
Espicias	*		*		*	*			*		*	*
Manteca		*	*	*	*	*	*		*		*	*
Huevo	*	*	*	*	*	*	*			*		*
Frijol	*	*	*	*		*		*		*	*	*
Lenteja		*	*	*	*		*	*	*	*	*	
Cuscús		*	*	*	*			*	*		*	
Acelga		*	*	*	*	*		*	*	*		
Garbanzo			*		*			*	*			
Ostias				*		*						
Pescado	*	*	*	*		*	*		*	*		
Camarón			*					*		*	*	*
Nopal	*						*	*		*	*	*
Pan	*		*	*	*	*				*		
Queso			*			*				*		
Tortilla		*	*		*							
Aceite					*	*	*				*	
Calabaza		*	*	*		*					*	*
Pepita	*			*		*	*	*		*	*	*
Haba					*	*		*			*	
Vinagre			*		*					*		
Azúcar			*		*						*	
Camote				*	*							
Ahuacle			*	*	*							
Aceituna			*									
Quelite							*		*			
Trigo												
Carnero									*			
Col			*									
Miel		*	*	*	*	*						
Zanahoria			*			*						
Canela			*									

Tabla 2. Frecuencia registrada en el cuaderno de gastos, de cada uno de los alimentos

<i>Ingrediente</i>	<i>Consumo</i>
Chile	A diario
Tomate	A diario
Tocino	A diario, pero se suspende los días de ayuno
Verdura	A diario
Epazote	Cada tercer día
Lima	Cada tercer día
Vaca (res)	Cada domingo
Sal	Cada domingo
Especias	A diario, durante los ayunos
Manteca	A diario, durante los ayunos
Huevo	Cada tercer día, durante los ayunos
Frijol	Durante los ayunos
Lenteja	Durante los ayunos
Cuscús	Durante los ayunos
Acelga	Durante los ayunos
Garbanzo	Durante los ayunos
Ostias	Durante los ayunos
Pescado	Durante los ayunos
Camarón	Durante los ayunos
Nopal	Con regularidad, durante los ayunos
Pan	Algunos días, durante los ayunos
Queso	Algunos días, durante los ayunos
Tortilla	En forma esporádica (se menciona 12 veces)
Aceite	En forma esporádica (se menciona 10 veces)
Calabaza	En forma esporádica (se menciona ocho veces)
Pepita	En forma esporádica (se menciona seis veces)
Haba	En forma esporádica (se menciona seis veces)
Vinagre	En forma esporádica (se menciona cinco veces)
Azúcar	En forma esporádica (se menciona cuatro veces)
Camote	En forma esporádica (se menciona tres veces)
Ahuacle	En forma esporádica (se menciona tres veces)
Aceituna	En forma esporádica (se menciona tres veces)
Quelite	Aparece dos veces
Trigo	Aparece dos veces
Carnero	Se menciona una sola ocasión

Nota: Las dos tablas se realizaron con información contenida en el cuaderno de gastos del convento de San Lorenzo de la Ciudad de México, 1624-1625.

Fuente: AGN, Indiferente Virreinal, c. 3725, exp. 1.

El aporte introducido por los españoles trajo la carne de vaca y el tocino, el cual aparece anotado con bastante regularidad; el huevo; leguminosas como el garbanzo, el haba y la lenteja; azúcar, sal y especias, además de manteca y aceite, el cual, según se anota en el documento, se utilizaba para freír el pan para la capirotada; me atrevo a decir que, según se menciona en el cuaderno, la capirotada es la típica que se preparaba en la España medieval, es decir, un guiso con carne de ave, almendras, hierbas de olor, ajo y pan,¹⁵ y no la versión dulce de la cual tenemos más constancia en diversas regiones de nuestro país. El postre podría ser una versión más reciente, ya que, si se consulta el recetario de fray Gerónimo de San Pelayo, datado en el siglo xviii, el azúcar o el piloncillo no figuran en el listado de ingredientes.¹⁶

Éste sería uno de los muchos ejemplos que se podrían localizar frente a las modificaciones que sufrieron los platos tanto de origen prehispánico como los provenientes de la península ibérica. En el caso de la capirotada, es interesante ver las adaptaciones que fue sufriendo a lo largo de la historia, al grado de pasar de un guisado español a las preparaciones dulces —en su gran mayoría— que seguimos reconociendo como uno de los platos principales de la época de Cuaresma.

Como señalan varios autores, aún es incierto el origen de la capirotada como postre en México; tal efecto puede deberse a la falta de menciones en recetarios anteriores al siglo xix. Ricardo Muñoz Zurita lo clasifica como un postre muy popular de la cocina mexicana, en el cual predomina el almíbar de

¹⁵ Según menciona Manuel Martínez Llopis, la capirotada se preparaba con perdices guisadas en salsa de queso rallado, ajo, manteca y hierbas de olor. Para servir, debía ponerse un trozo de ave sobre una rebanada de pan tostado y verter por encima la salsa o almodrote. M. Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Málaga, Nacional, 1981, p. 196.

¹⁶ Gerónimo de San Pelayo, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, México, Conaculta (Recetarios antiguos), 2000, p. 81.

piloncillo, acompañado de frutos secos, leche y, en algunas ocasiones, cebolla.¹⁷

La asimilación cultural y culinaria puede dar como resultado nuevas creaciones que en gran parte buscan representar al grupo que las consume: retirar las hierbas de olor y la carne de ave; incorporar nuevos sabores como el jitomate o el piloncillo, y al mismo tiempo conservar la técnica de preparación, distribuyendo capas de los distintos ingredientes, es un testimonio de aculturación a través de la comida.¹⁸

El único producto lácteo que se menciona es el queso, cuyo uso era ocasional, puesto que no se cita con mucha regularidad: nada más cuando se registran los ingredientes para la capirotada y en una sola ocasión al aludir a la compra de quesos frescos.

Con estos referentes es posible reconocer cuáles fueron los principales alimentos en la dieta de la comunidad del convento de San Lorenzo durante ese año. Como se observa en las tablas anteriores, existe la constante en el registro de chile y tomate; esto permite suponer la relevancia de ambos productos como base para las preparaciones cotidianas que se consumieron en el monasterio.

La información que nos brinda este documento resulta clave para confirmar cómo se fue gestando la dieta novohispana durante las primeras décadas del siglo xvii en la Ciudad de México. Si bien no se trata de un recetario, la información que contiene permite reconocer determinadas preparaciones durante días especiales para la comunidad.

A partir de este primer análisis es posible ubicar con mayor detalle el tipo de alimento que figuró en el cuaderno de gastos. A lo largo del año se presentan

¹⁷ Ricardo Muñoz Zurita, *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, México, Fundación Herdez/Clío, 2000, pp. 116-117.

¹⁸ En la actualidad la capirotada no forma parte del recetario español; en cambio, en México se sigue consumiendo, en su gran mayoría como postre o plato dulce, el cual se popularizó a finales del siglo xix. José Luis Juárez López, “La capirotada, dulce manjar en peligro de extinción”, en *México Desconocido*, núm. 277, mayo de 2000.

variaciones que permiten reconocer un panorama más amplio acerca de las prácticas alimentarias durante las primeras décadas del siglo xvii, ya que es posible suponer que la sociedad urbana siguió los ayunos marcados por la Iglesia.

La dieta regular es la que se mantiene durante tres periodos específicos: el primero que se presenta abarca desde el 1 de octubre hasta el 30 de noviembre de 1624; luego se restablece a partir del 25 de diciembre hasta el 9 de febrero, y el tercer periodo se reinicia desde el 1 de abril hasta el 30 de septiembre de 1625.

Dentro de estos periodos se observan dos divisiones a lo largo de la semana: de lunes a jueves se registra un tipo de alimentos, el cual no presenta modificaciones durante el año, y por otro lado los domingos, cuando aparecen los mismos alimentos más otros productos únicos para esa fecha —tal sería el caso de un cuarto de vaca.

De lunes a jueves se registra una constante en la compra de tocino, tomate y chile, y varían la presencia de epazote, lima y verdura. Si bien no se especifica qué tipo de verdura se consumía, es muy posible que se tratara de chayote, chilacayote, espinaca, col, lechuga, rábano, cebolla, ajo o nabo, los más comunes de la dieta en la España moderna.¹⁹ Cabe señalar que en ciertas ocasiones se anotan acelgas y zanahorias, las cuales tenían un uso particular, ya que se menciona el tipo de guisos que se preparaba con éstas.

Tal información no debe considerarse como una limitante al reinterpretar las prácticas alimentarias conventuales. La particularidad de este cuaderno de gasto es que brinda un panorama más detallado respecto a la ingesta cotidiana, a diferencia de otros libros de cuentas en los que sólo se llega a anotar la entrada o compra de ciertos alimentos, como el maíz o el trigo. Así pues, el repertorio de alimentos

que pudieron haber sido obtenidos por la comunidad, ya fuera por autoproducción o mediante donaciones, enriquecería el listado del cuaderno de gastos. En cuanto al convento de San Lorenzo, es probable que no contara con un espacio de huerta debido al tamaño y a la propia disposición del espacio; en cambio, se podría suponer la presencia de aves de corral, la cual proveería una mayor cantidad de carne de gallina y de huevos, además de los anotados en el registro.²⁰

Otra de las particularidades del registro es que permite observar un cambio en los alimentos enlistados en diversos momentos a lo largo del año, debido, particularmente en este caso, a los ayunos establecidos tanto por la regla como las constituciones que rigieron a la comunidad de San Lorenzo.

En la Nueva España, las comunidades de monjas jerónimas siguieron la regla de san Agustín. Cabe mencionar que cada orden religiosa se regía por la regla que considerara más adecuada con sus principios de fundación; por otra parte, las constituciones debían ser dictadas por y para el propio convento.

La regla de san Agustín marca el interés por mantener sin problemas y lo más sencilla y austera posible a la comunidad; se invita a las religiosas a obedecer el gobierno llevado por la priora y a realizar con la mayor entrega posible los votos de clausura: pobreza, castidad y obediencia. Entre las observaciones figura la restricción del consumo de carne roja.²¹

Además de la regla, las congregaciones jerónimas de la Nueva España siguieron las constituciones de san Jerónimo. Según señala el capítulo

²⁰ Como señala Nuria Salazar, el consumo de gallinas y huevo se abastecía con los propios corrales ubicados en celdas designadas para ese uso. N. Salazar, "Ingredientes para la cocina conventual: producción y compras en dos estudios de caso", en *Boletín de Monumentos Históricos*, tercera época, núm. 30, enero-abril de 2014, p. 80.

²¹ *Regla de N. G. P. San Agustín*, México, Doña María de Benavides viuda de Juan Rivera, 1691.

¹⁹ M. Martínez Llopis, *op. cit.*, pp. 190-191.

referente a los ayunos y las disciplinas, se debía ayunar todos los viernes del año, con la excepción del primer día de Navidad, en caso de que cayera en viernes. Este hecho permite comprender el cambio en la compra de los alimentos durante los viernes y sábados.

Las constituciones señalaban seis momentos en los que se debía ayunar. El primero que se puede encontrar anotado iba desde el primer domingo de Adviento hasta la Natividad del Señor; al analizar las fechas en el documento, este ayuno abarcó desde el 1 hasta el 24 de diciembre.

El segundo ayuno que siguió la comunidad de San Lorenzo fueron las carnestolendas, desde el lunes 10 de febrero hasta el domingo 30 de marzo; es decir, los 46 días que transcurrían desde el Miércoles de Ceniza hasta la Pascua de Resurrección.

También se debía ayunar todos los viernes del año, con la excepción del primer día de Navidad, siempre y cuando cayera en viernes. Las letanías fueron otros de los momentos en que se debía llevar ayuno; en el caso del convento de San Lorenzo, se iniciaban tres días antes del día de la Ascensión del Señor.

Las vigiliias de vísperas de las festividades de la Purificación de Nuestra Señora, de San Lorenzo y de San Miguel, así como el sexto momento, eran todos los miércoles, días en que se debía guardar la abstinencia en el consumo de carne.²²

Otras fechas que deben considerarse durante los ayunos eran las estipuladas por cada orden. Éstas podían ser señaladas por la Iglesia, como la época de Adviento y, por otra parte, las que marcaba la propia comunidad. En este caso fueron los días dedicados a los santos patronos: san Lorenzo, mártir de la Iglesia; san Agustín, de quien se aplica la regla; santa Paula, iniciadora de las órdenes jerónimas femeninas, y la Presentación de la Señora, día en que se fundó el convento.²³

²² *Regla y constituciones...*, *op. cit.*, pp. 32-34.

²³ A. Bazarte, *El convento jerónimo...*, p. 30.

De igual forma, se estipulan las vigiliias dedicadas a san Juan, Santiago apóstol y el ayuno que debía seguirse el día de la Ascensión del Señor. Por otra parte se hace mención al ayuno de tómporas marcado por la orden. Las tómporas consistían en la división de cuatro ayunos de un día que se hacían a lo largo del año: la tómpora de Cuaresma, que iba desde enero hasta marzo; la de la Trinidad, marcada en el cuaderno entre abril y junio; la de la Cruz, desde julio hasta septiembre, y la de santa Lucía, desde octubre hasta diciembre.

Así pues, a partir de estos periodos el tipo de alimentos presenta un cambio significativo. Durante estas fechas se encuentra la compra de manteca, muy posiblemente como sustituto del tocino, el cual figura en la dieta regular.

Como complemento a la compra de estos días se pueden ver anotados el frijol, la lenteja, el haba verde y la seca. El nopal, el huevo y las tortillas eran otros de los alimentos de ayuno; también figuran especias: si bien no se especifica de qué tipo se trataba, pudo tratarse de canela y clavo, así como pescado, camarones, ostias y ostiones.

Como señalé con anterioridad, a lo largo del registro anual es posible encontrar la mención de preparaciones especiales para las diversas celebraciones, lo cual permite ampliar el contexto acerca de cómo solían emplearse los alimentos. Esta información es relevante porque permite reconocer las peculiaridades en el tipo de ingesta que siguió la comunidad a lo largo del año.

Una de las comidas que aparecen mencionadas son los fideos. A diferencia del alimento que hoy conocemos, el cual se prepara con sémola de trigo y huevos, en el caso del cuaderno de gastos de San Lorenzo es posible suponer que se trataba de frutas de masa o de sartén; es decir, preparaciones que se freían en abundante cantidad de grasa y se terminaban con un toque de azúcar y canela. Entre el repertorio de las frutas de sartén se encontraban los

churros, los macarrones,²⁴ las hojuelas o los buñuelos: sabores y texturas presentes en la España del Siglo de Oro.²⁵

Uno de los productos que pueden ser significativos es el cuscús, también conocido como “alcuzcuz”: sémola de trigo cocinada al vapor y mezclada con frutos secos, azúcar y canela. Este platillo se popularizó en la cocina andaluza gracias a la herencia árabe. Sin embargo, para el resto de la península el cuscús eran migas de pan u hormiguillo, utilizado para preparar “menestra” o migas, guisados “ni sólidos ni líquidos” comunes en la gastronomía europea.²⁶

Así pues, en el caso del documento pudo tratarse de restos de pan empleados para espesar alguna sopa o preparar un guiso similar a la menestra, pues en la mayoría de las ocasiones el consumo de trigo en la Nueva España se hizo a través del trigo molido en forma de harina para la fabricación del pan.

También es posible ubicar las “saynas”, una de las preparaciones de origen andaluz cuyo origen se puede ligar con las zahínas, una variedad de gachas o puches. La forma de prepararse constaba de harina tostada, la cual se llevaba a cocción junto con algún líquido, procurando que no espesara demasiado.²⁷

Otro platillo posible de encontrar en el documento son las ensaladas. Para su preparación se enlistan zanahorias, garbanzos, aceite, vinagre y recaudo, un aliño o aderezo hecho a base de hierbas de olor como laurel, tomillo y orégano, entre otras, además de aceite.²⁸

²⁴ Los macarrones se hacían en moldes de madera con marcas, para darles una forma similar a un churro actual.

²⁵ N. Luján, *op. cit.*, p. 103.

²⁶ M. Martínez Llopis, *op. cit.*, p. 99.

²⁷ Lamentablemente, hasta el momento no se han localizado registros novohispanos donde se contengan estas preparaciones, un hecho que, como ya señalé, puede responder a la aculturación culinaria de ese periodo. Ángel Arteaga, “Zahína”, en *Palabraria* (blog), en línea [<http://palabraria.blogspot.com/2007/10/zahna.html>].

²⁸ Sebastián Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Iberoamericana, 2006, p. 1410.

Las cocinas asimismo figuran en las comidas especiales, en particular durante la dieta de ayuno. Los datos que pueden rescatarse en el registro señalan la compra de camote, garbanzo y miel para su preparación. Me atrevo a sugerir que preparaciones como las cocinas fueron uno de los primeros guisados novohispanos que marcaron la base de la culinaria que daría pie a la comida mexicana.

En sí, la base de la alimentación que marcó la dieta de las jerónimas de San Lorenzo estuvo compuesta de tomates y chile, en primer lugar; carne, trigo, zanahoria y berenjena; legumbres, entre las que se encuentran el garbanzo, el haba, la lenteja y el frijol; especias y misceláneos que reflejan la multiculturalidad que conformó la culinaria novohispana en la Ciudad de México.

La información contenida en el cuaderno es una muestra de lo que en su gran mayoría también pudo figurar en las despensas de otras comunidades religiosas, así como de las cocinas urbanas. El cuaderno de gastos de la cocina del convento de San Lorenzo es un claro acercamiento a los alimentos y determinadas prácticas que fueron brindando sus propias características a la cocina novohispana.

A modo de conclusión: la riqueza de los documentos

La localización de este cuaderno de gastos ordinarios de cocina cumple con el interés de desarrollar una investigación más profunda y fundamentada acerca del mestizaje culinario como elemento de asimilación cultural de la sociedad novohispana.

En particular, este análisis se encuentra marcado por el deseo de mostrar otra imagen de la comunidad de un convento y la producción de sus alimentos, a fin de salir del “dulce” estereotipo que los marca hasta nuestros días.

Sin lugar a dudas las diversas publicaciones que se han presentado respecto a la culinaria conventual

muestran a la dulcería como el típico exponente de estos espacios, aunque la alimentación va más allá, ya que se trata de un proceso que trae consigo una serie de elementos que van desde la vida cotidiana hasta las relaciones sociales y, junto con esto, un impacto en la economía y, en ocasiones, la política de un grupo en particular.

La sustitución de alimentos o las preparaciones especiales constituyen información que permite recrear cómo fue visto el alimento en la época novohispana; la importancia de consumir ciertos productos se mezclaba con la posibilidad de adquirirlos.

Las dietas novohispanas son, pues, un reflejo de la asimilación de lo desconocido; adaptar e integrar nuevos elementos a una base cultural fue una manera de enriquecer la sociedad multicultural que se situaba en la Ciudad de México entre el siglo xvi y la primera mitad del xvii.

Gracias al análisis de este cuaderno de gastos es posible reconocer un panorama más amplio acerca de los hábitos alimentarios de una población en particular. Los datos aportados en el contenido del registro permite ubicar los gustos y variedades de productos que estuvieron presentes en la comunidad de San Lorenzo. Este referente es sólo un inicio hacia otras perspectivas de estudio que se pueden generar.

Si bien este trabajo se basa en un cuaderno de gastos de 1624, existen otras fuentes que pueden trabajarse para reconocer el ámbito de lo alimentario en los conventos novohispanos, en particular de las órdenes jerónimas.

Un estudio que permite reconocer las características de estos espacios es “El convento de San Jerónimo de la ciudad de México. Tipos arquitectónicos y espacios femeninos en los siglos xvii y xviii”, de Cristina Ratto,²⁹ un trabajo en el que se observan

el origen y las transformaciones tanto del convento de San Jerónimo como de la propia comunidad; el análisis de la relación del monasterio con el mundo exterior y su relación con la vida cotidiana en su interior. De igual manera, en *Convento de monjas. Fundaciones en el México virreinal*, Concepción Amerlinck y Manuel Ramos ofrecen un panorama acerca de la orden jerónima y el convento de Santa Paula.³⁰

En el caso del convento de San Lorenzo es posible ubicar *Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México*, de Enrique Tovar, quien plantea la historia del convento y sus habitantes desde su fundación hasta la exclaustración de las religiosas a mediados del siglo xix.³¹

Ambos trabajos incluyen la revisión de documentos como libros de cuentas, cartas y permisos de construcción, memorias, y la regla y las constituciones de los conventos; estas últimas, como se expuso en este trabajo, son fuentes indispensables para comprender la vida dentro y fuera de tales espacios, lo cual muestra cómo fueron los cambios físicos de los monasterios, pero también la estrecha relación con las necesidades económicas, políticas y sociales tanto del mundo urbano como de la población en el interior de los conventos.

En *El convento de San Jerónimo: vida conventual y finanzas*, María del Carmen Reyna³² presenta el papel que jugó ese espacio como fuente de crédito, además de institución financiera y arrendadora para la sociedad novohispana. Este aporte brinda la posibilidad de llevar a cabo nuevas interpretaciones en cuanto al papel que jugaban los conventos de monjas en la sociedad colonial, además de ampliar el tema relativo a la alimentación.

³⁰ Santa Paula es el nombre de fundación del convento. Concepción Amerlinck y Manuel Ramos, *Convento de monjas. Fundaciones en el México virreinal*, México, Grupo Carso, 1995.

³¹ E. Tovar Esquivel, *op. cit.*

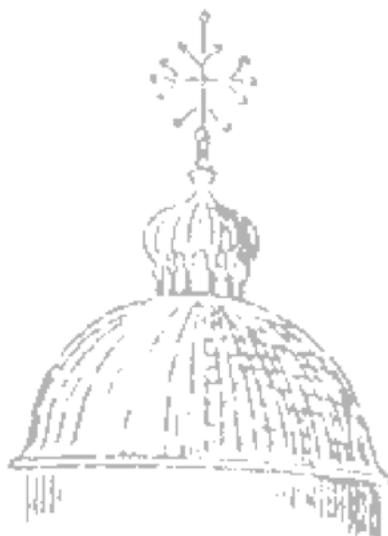
³² María del Carmen Reyna, *El convento de San Jerónimo: vida conventual y finanzas*, México, INAH, 1990.

²⁹ Cristina Ratto, “El convento de San Jerónimo de la ciudad de México. Tipos arquitectónicos y espacios femeninos en los siglos xvii y xviii”, tesis de doctorado en historia del arte, México, FFL-UNAM, 2006.

Uno de los documentos trabajados por Reyna fue un auto de la visita que el ilustrísimo y reverendo fray Payo de Rivera, arzobispo de México, hizo al convento de San Jerónimo en 1673. En esa fuente es posible conocer algunos aspectos de la dieta que a partir de aquel año se debió seguir en el convento. Por ejemplo, las españolas y las criollas podían consumir 24 onzas de pan blanco y dos libras de carnero, a diferencia de las criadas, a quienes se les destinaban cuatro reales de pan o semita y 10 libras de vaca; cada año, a principios de la Cuaresma, el mayordomo y el administrador del convento otorgaban a la provisor 160 pesos para la compra de pescado y semillas; la priora recibía cada mes dos pesos para frijoles y la procuradora, 30 pesos para los gastos de enfermería, refectorio, compra de aves y

dulces para los enfermos, y a la semana se otorgaban cinco pesos para la compra de leña y ocho para los gastos de cocina.³³

Así, a través de la revisión de diversos *corpus* documentales es posible reconocer prácticas que se han heredado a la culinaria mexicana. No sólo se trata de la preparación de determinado platillo, sino que a través de la alimentación se hace posible un recorrido por diferentes ámbitos que conforman una sociedad. Una comida se liga con lo político, lo económico y, principalmente, lo cultural; en el caso de la alimentación novohispana fue posible analizar un proceso que llevó consigo la observación, la experimentación y la imaginación acerca de cómo se fue creando la nueva culinaria del siglo XVI.



³³ AGN, Bienes Nacionales, leg. 259, exp. 27.