

# La cocina del convento de Nuestra Señora de los Ángeles de Churubusco. Entre la gula y la templanza

Raymundo Alva Zavala\*

## Presentación

El ex convento de Nuestra Señora de los Ángeles, hoy Museo Nacional de las Intervenciones, fue durante poco más de 200 años casa de formación de la orden de frailes menores de la más estricta observancia, o de San Diego, una de las ramas de los franciscanos. En ella se preparaban los elementos que irían a las misiones de Oriente, así como de las lejanas tierras del norte del virreinato de Nueva España. Dentro de sus muros, la convivencia de los frailes, legos, novicios y coristas marcó para siempre a la que hoy conocemos como cultura nacional.

## La cocina

En todo convento o monasterio, un sitio muy importante para la congregación era la cocina. Si bien la regla y constituciones de los frailes propiciaban la templanza en el comer y en el beber, así como el ayuno en determinadas fechas, la alimentación cotidiana de la comunidad dependía de una cocina bien surtida y un excelente cocinero, tanto desde el punto de vista de los bastimentos, utensilios y herramientas para prepararlos, como del personal con que el hermano cocinero contaba para llevar a cabo los guisados y platillos para alimentar a la comunidad.

Alrededor de los fogones de las cocinas conventuales fue posible la vida comunitaria de los frailes, pues en ella se preparaban los alimentos que todos, sin distinción, consumirían dos veces al día.

## ¡Carbón y rajas de ocote...!

Pensemos por un momento en cuáles eran los utensilios y herramientas empleados en un día común en la cocina de nuestro convento: primero estaban las hornillas y fogones alimentados con carbón y leña. La entrega al convento de ambos productos la hacían los “indios carboneros”, que con sus cargas de carbón de encino y ramas de ocote iban de un lugar a otro para ofrecerlas con sonoros gritos, y que de seguro pasaban por los portones del propio convento para surtirlo.

En la Europa del siglo XVI era costumbre utilizar leña para preparar los alimentos. Su uso propiciaba grandes fuegos, muy apropiados para asar las carnes magras y manidas de bovinos,

\* Museo Nacional de las Intervenciones, INAH (razyanga@yahoo.com.mx).

cabras, ovejas y cerdos. Esa flama, sin embargo, dificultaba la preparación de alimentos cocidos.

En Mesoamérica, para la preparación de los alimentos se recurría al carbón vegetal, que producía un calor constante y uniforme, muy adecuado para preparaciones cocidas y al vapor, como los tamales. Por ello fue que en las cocinas novohispanas de los conquistadores pronto se prefirió el carbón a la leña. Cabe decir que el fuego en las hornillas de la estufa no se apagaba durante la noche, pues había guisados que necesitaban ser cocidos a fuego muy lento durante horas. En las hornillas se colocaban las ollas y cazuelas, trastos que podían ser de cobre o barro.

Después estaban propiamente las ollas, cazuelas y cazos de distintos materiales y tamaños: desde las enormes cazuelas moleras de barro vidriado, del más puro origen mestizo, hasta los cazos de cobre, traídos por los conquistadores a partir del primer cuarto del siglo **xvi** y que poco a poco dejaron su lugar privilegiado a la loza fabricada en Nueva España, es decir, las ollas y cazuelas de barro.

A fin de mezclar los ingredientes y removerlos para su correcta cocción se contaba con cucharas y cucharones de hierro o madera. Para algunos alimentos o bebidas, como el chocolate, se usaban instrumentos especializados como los molinillos, de origen filipino. El molinillo tenía una serie de muescas, anillos y labrados en la cabeza y el cuerpo, de modo que al girarlo manualmente por su delgado mango era posible que la bebida se mezclara con las aromáticas canela o vainilla, produciendo una exuberante espuma, tal y como ordenaban las reglas tradicionales.

El chocolate fue una bebida muy popular durante el virreinato entre todos los grupos sociales novohispanos. En Mesoamérica se preparaba con agua y mezclado con algunas yerbas aromáticas como la vainilla. Durante el periodo colonial se comenzó a hacer con leche y canela, sin que se perdiera la tradición de la espuma.

Tan popular era el chocolate que en todos los conventos había jarras de cobre llamadas chocolateras, destinadas a su preparación, así como los cocos chocolateros: recipientes hechos con la cáscara más dura del coco a la que los orfebres añadían pies y asas de plata.

Hay que decir que el consumo de esa bebida estaba prohibido por considerársele un “estimulante que despertaba la concupiscencia y la lascivia, y podía llevar a la persona a cometer el pecado de gula”. Por supuesto, las monjas y los frailes siempre se deleitaron con buenas tazas de chocolate, y como la excepción confirma la regla, las monjas capuchinas y carmelitas descalzas, junto con sus votos de pobreza,

castidad y obediencia, hacían el voto de no consumir ni hacer consumir chocolate.

Los metates y molcajetes tuvieron también un lugar privilegiado en las cocinas conventuales, pues sin ellos habría sido imposible la elaboración de tortillas y salsas que acompañaran a los distintos guisos. Si bien los morteros metálicos, de fina porcelana o talavera, se continuaron usando para moler las especias y condimentos, no desplazaron a sus primos indios. Otro tanto ocurrió con las redondas muelas de piedra para moler el trigo que daría origen al pan, que si bien no cayeron en desuso, sí fueron en gran parte desplazadas por los fuertes y pétreos metates.

### **¿Quiénes cocinaban?**

De estos instrumentos y otros más se servían los hermanos legos, sirvientes y esclavos para preparar un sinnúmero de platillos, muchos de los cuales hoy reconocemos como netamente mexicanos y sin duda forman parte de nuestro acervo cultural e histórico.

Sirvientes y esclavos dormían encerrados en el interior de la cocina, por lo que era necesario que contaran con su petate, cobija y una bolsa de ixtle donde guardar sus pertenencias.

El hermano cocinero del convento de Churubusco se encargaba de abrir la puerta de la cocina a las 3:00 de la mañana y disponer lo necesario para comenzar a preparar los alimentos: traer del aljibe el agua necesaria, limpiar frutas y verduras y efectuar la matanza de algún animal para abastecerse de su carne, así como lavar y preparar los trastos para comenzar a guisar.

### **Las mezclas de la cocina**

Si bien los europeos llevaron a la Mesoamérica indígena el uso de las carnes rojas (cerdo, vaca, ovejas y chivos) y sus respectivas grasas, pronto sus sabores se combinaron con los alimentos autóctonos como el maíz, el frijol y el chile, a los que se sumaron otros productos y condimentos traídos de las lejanas tierras asiáticas.

Las evidencias indican que también en las cocinas conventuales se dio el mestizaje culinario. En el caso de nuestro convento, muchos de los hermanos de la orden de los dieguinos eran nacidos en Nueva España y, por supuesto, reproducían sus formas alimenticias o hacían que se reprodujeran al privilegiar ciertos comestibles. Eso sin contar con la propia iniciativa y maestría de los cocineros, quienes po-

nían en las mesas del refectorio los sabores y olores más atrevidos y sugerentes.

Las especias orientales hicieron posible que las carnes, un poco manidas y magras, no tuvieran tan mal sabor, o que al menos fueran comestibles. Así pues, los clásicos embutidos hispanos, como los chorizos y morcillas, se continuaron consumiendo, pero con sabrosas variantes, tanto en su preparación como en su presentación final, pues se comían frescos: al chorizo se le comenzó a agregar chile y jitomate, a las morcillas (sangre de cerdo batida y condimentada, envuelta en una tripa curtida) en México se le llamó moronga, y para consumirla se preparaba con tomate verde y chile.

Un objeto que dio pie a un dicho popular mexicano fue el garabato: un gancho de hierro del que se colgaban piezas de carne. El cuidado de las preces de carne que colgaban del garabato debió de ser una constante preocupación por parte de los sirvientes y legos encargados de la cocina, pues perros y gatos podían aprovechar cualquier descuido de ellos y hacerse de un delicioso bocado.

En las cocinas conventuales se empleaba una serie de semillas y hierbas que llamamos especias. Muchas de ellas eran de origen oriental, como la pimienta, el clavo, la canela y la mostaza; otras europeas, como el orégano y el romero, y unas más de origen americano, como el epazote.

Por otra parte, el uso del maíz entre todos los grupos sociales novohispanos nos permite suponer que en el convento de Nuestra Señora de los Ángeles las tortillas y otros productos con base en ese cereal eran también de consumo cotidiano en la mesa de los frailes.

### De la huerta a la mesa

Si bien la huerta del propio convento proporcionaba una serie de verduras, frutos y vegetales para la alimentación de los hermanos dieguinos, los indios, negros, criollos y castas que acudían a la iglesia pudieron tributar, a modo de limosna o donación para los frailes, vegetales y animales de sus fértiles campos. Así es como los hermanos tenían acceso a ciertos alimentos que, debido a la regla y constituciones de la propia orden, se les prohibía consumir, tanto por el voto de pobreza como por la templanza y austeridad que se les exigía en el comer y beber, debido a su estado monacal.

Es necesario recordar que el ex convento de Churubusco se desarrolló en un medio lacustre por excelencia. Las hortalizas y frutos de las chinampas próximas estuvieron presentes en la cocina: quintoniles, huauzontles, verdolagas,

tejojocotes y capulines, así como pescado blanco, charales, patos y chichicuilotos. Para almacenar los alimentos por preparar o ya elaborados se utilizaban repisones o tapextles que colgaban de las vigas de los techos mediante cadenas o modestos mecates. De ese modo, ratas y ratones, habitantes comunes de las cocinas, no alcanzaban los preciados bastimentos.

El convento de Nuestra Señora de los Ángeles de Churubusco era, ante todo, una casa de formación de jóvenes aspirantes al sacerdocio. Visto desde nuestros días, esa cualidad no presentaría mayor problema, si bien es sabido que los jóvenes novicios y los coristas (estudiantes en vías de ordenarse como sacerdotes), ante el esfuerzo intelectual que significaban las cargas escolares, es decir, por su esfuerzo mental, eran alimentados de manera más sustanciosa que sus pares ya ordenados o que los humildes legos. El primer alimento, el desayuno, se servía a los novicios y coristas entre las cuatro y cuatro y media de la mañana, de acuerdo con las constituciones de 1802.



Talavera del refectorio del convento **Fotografía** *Diario de Campo*

## San Pascual Bailón, dame buen sazón

En el recinto de la cocina también se hacían sentir la fe y devoción de los ocupantes, pues los trabajos, los trastos y las personas que laboraban allí se encomendaban a san Pascual Bailón, cuya imagen no podía faltar.

Pascual Bailón nació en Torre Hermosa, Aragón, España, el 17 de mayo de 1540. Ingresó a la orden de Franciscanos Menores en el año de 1565. Su vida dentro del claustro se caracterizó por su ejemplar conducta, bondad y fe extrema. Murió “en gracia de Dios” el 17 de mayo de 1592. Promovido por sus hermanos de sayo a la dignidad de beato en el año de 1618, fue canonizado en 1690. Se le considera patrono de la cocina y sus labores, así como de la eucaristía.

Para obtener buen éxito en la confección de los alimentos, el hermano cocinero oraba a san Pascual Bailón de la siguiente forma:

Cual lince tu tierno amor,  
hacia la mesa divina,  
de la huerta y la cocina  
haces templo del Señor.

De este horno vivo has tomado  
el fuego que en tu alma ardía,  
que no me falte en la muerte,  
el pan de la eucaristía.<sup>1</sup>

A san Pascual Bailón se le representa con una canasta con comida o bien sosteniendo la hostia. En la colección Churubusco que resguarda el Museo Nacional de las Intervenciones existe una imagen de este santo: una pintura de autor no identificado, elaborada en óleo sobre tela y fechada para el siglo XVIII.

Una de las razones más evidentes para que Pascual fuera promovido a la santidad al morir fue la facultad que poseía para “comunicarse con Dios”. Mientras hacía sus quehaceres cotidianos, entraba en arrobamiento y llegaba a quedar suspendido “milagrosamente” en el aire, es decir, levitaba. Incluso en ocasiones sus hermanos veían cómo los ángeles le daban la comunión y en otras, cómo lo sostenían en peso o lo ayudaban a cocinar.

<sup>1</sup> La oración a san Pascual Bailón y la receta de fray Gerónimo de San Pelayo se tomaron del *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* (2000). Los horarios para el servicio de alimentos se establecieron en las “Constituciones del colegio de Nuestra Señora de los Ángeles” (1802).

## La glotonería y la abstinencia

En las cocinas y refectorios conventuales era común que monjas y frailes se obsequiaran pequeños lujos culinarios, no obstante que esos establecimientos no solían ser el “país de los glotones”.

Así, las empanadas rellenas con distintas carnes, rojas o blancas, guisadas en una rica variedad de diferentes salsas, o bien verduras y hierbas, eran frecuentes, lo mismo que sustanciosas preces de cerdo, vaca, cordero, conejo o pollo, asadas a las brasas, acompañadas por potajes y pucheros, ensaladas de verduras frescas, sin olvidar los sabrosos platos de frijoles recién cocidos o guisados y aderezados con trozos de chicharrón de cerdo, cebolla, tocino en trozos y queso.

Como ejemplo de algunos platillos tenemos la siguiente receta para preparar capirotada de fray Gerónimo de San Pelayo:

Toma manteca y mantequilla, fríe en ellas ajos, cebolla y jitomate picado; estando una poca de yerba buena y perejil picado, agua, sal, canela entera, pimienta, clavo molido, nuez, un poco antes o después échale azafrán necesario, luego una capa de pan, queso y caldo.

### ¿Qué comían los frailes?

A causa de la regla que ponía el acento en la pobreza, los frailes dieguinos comían pocas carnes rojas. En un día común, los novicios y coristas consumían atole champurrado o de masa, así como pan en el desayuno, servido, como ya se mencionó, entre las cuatro y cuatro y media de la mañana.

Para la hora de la comida, a las once y media, se servía para todos los hermanos y estudiantes puchero (sopa compuesta de verduras y algunas semillas, como maíz, frijol o garbanzo), ensalada de vegetales verdes, pan, tortillas y agua. A la hora de la cena, a las siete y media de la noche, un poco de carne asada o guisada, recalentado de puchero, atole o chocolate, pan y tortillas.

En cambio, en las grandes fiestas los platillos se diversificaban y salía el ingenio de los cocineros, que daba vida a una gran variedad de guisados y postres. En ese momento la regla se rompía y de la frugalidad en el comer se pasaba a la gula: empanadas rellenas de distintos guisados, pescados y patos en muy variadas salsas, pucheros con trozos de tocino o lomo de cerdo, distintos moles acompañados de

carne de guajolote, agua de chía, vino y licores digestivos preparados con hierbas y frutos.

Al parecer, el paraíso de los glotonos comenzaba en las puertas mismas de la cocina y extendía sus dominios hasta las mesas del refectorio. Hay que recordar que en días establecidos por la liturgia y el santoral católico se guardaban con estricta observancia los ayunos, obligatorios para todos: pan y agua.

Quedaban exentos de estos ayunos los hermanos enfermos, los novicios (casi unos niños) y los ancianos, los cuales disfrutaban de sus alimentos en forma normal, pero sin mostrar el gusto que debían sentir al ver a sus otros hermanos con el estómago vacío.

Si bien los dulces, confituras, mermeladas y merengues fueron la especialidad de los conventos de monjas, estos deliciosos bocados también se preparaban en las cocinas de los humildes frailes. A los merengues y otras confituras que se servían doradas se les pasaba por encima, una vez preparados, una plancha de carbón, para que así quedaran dorados en su superficie.

## Epílogo

La cocina novohispana conventual fue una rica mezcla. En ella se dieron cita productos de todos los continentes, desde el maíz americano hasta las refinadas especias asiáticas. Los estudios sobre las formas de elaborar los alimentos nos llevan a revisar la economía de la época virreinal, las formas de pensamiento, así como a la sociedad o grupos que les dieron vida.

Muchos de los guisados experimentados y elaborados por los modestos frailes, así como los instrumentos, trastos y herramientas por ellos utilizados, forman parte hoy de nuestro patrimonio cultural, así como de la memoria histórica actual.

## Bibliografía

*Artes de México*, núm. 36: "Los espacios de la cocina mexicana", 1997.

"Constituciones del Colegio de Nuestra Señora de los Ángeles", manuscrito, México, Museo Nacional de las Intervenciones-INAH, 1802.

Gómez Orozco, Federico, *El mobiliario y la decoración en la Nueva España en el siglo XVI*, México, IIE-UNAM (Estudios y Fuentes del Arte en México, vol. XLI), 1983.

Lavín, Mónica y Ana Benítez Muro, *Dulces hábitos. Golosinas del convento*, México, Clío (Cocina virreinal novohispana, I), 2000.

Leonard, Irving A., *La época barroca en el México colonial*, México, FCE, 1990.

*Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, México, siglo XVIII, México, Culturas Populares-Conaculta (Recetarios antiguos), 2000.

López, Rolaba Loreto y Ana Benítez Muro, *Un bocado de ángeles. La cocina en los conventos*, México, Clío (Cocina virreinal novohispana, II), 2000.

Martínez, José Luis, *Pasajeros de Indias. Viajes transatlánticos en el siglo XVI*, México, Alianza, 1984.

Navarrete, Carlos, "Orígenes de san Pascual Bailón. Muerte en el sur de Mesoamérica", en *Arqueología Mexicana*, núm. 40: "La muerte en el México prehispánico", noviembre-diciembre de 1999, pp. 52-68.

Rubial García, Antonio, *La plaza, el palacio y el convento. La ciudad de México en el siglo XVII*, México, Conaculta (Sello bermejo), 1998.



Escultura de Virgen en el patio del convento, talla en piedra  
**Fotografía** *Diario de Campo*