

## PROYECTO: SEMINARIO DEL GRUPO MEXICANO DE ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

### Breve enfoque etnohistórico sobre los hábitos alimentarios de las Clarisas queretanas durante la época colonial

ETNOHIST. JIAPSY ARIAS GONZÁLEZ

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA-INAH  
eligionca@prodigy.net.mx

Uno de los conventos que mayor auge tuvo en la ciudad de Querétaro durante los siglos XVII y XVIII fue Santa Clara de Jesús, fundado por Diego de Tapia en 1607 y regido por monjas calzadas de la orden de las Clarisas Urbanistas. Este recinto, principalmente para mujeres criollas, fue uno de los más ricos de Querétaro, e inclusive de la Nueva España, pues su economía era muy fructuosa e influía dentro de las actividades de los pobladores queretanos, por medio del arrendamiento de tierras, hipotecas, préstamos de dinero, venta de cosecha y de animales de ganado mayor o menor, contratación de mano de obra y de servicio particular, etcétera.

Se localizaba sobre el Camino Real de Celaya, que es ahora la calle de Madero, misma que desembocaba en la puerta del atrio de San Francisco, ocupando las calles actuales de Allende, Hidalgo, Guerrero y Madero.

Varios de los platillos que elaboraban las Clarisas podemos encontrarlos actualmente en Querétaro. El objetivo primordial de este escrito será el de mostrar algunos de los hábitos alimentarios de estas religiosas.

Para un estudio "alimentario" es necesario profundizar en el contexto en que se encontraban los alimentos que ingerían, dónde los degustaban, en qué lugares los adquirían y los por qué de estas decisiones, es decir, la manera en que estas monjas concebían el alimento. Analógicamente se tiene que pasar por una aceptación cultural, como reglas, significados, moralidad, sentimentalismos, identidades, entre otros, ya que de otro modo no se acepta como tal; para esto es inevitable incluir los elementos objetivos, entendidos como los viveres, enseres, espacios destinados para confeccionar y degustar el alimento, técnicas para transformar el mismo, etc., y los subjetivos, como los humanos, que mediante sus costumbres, creencias, tradiciones y hábitos le darán transformación y significado cultural al alimento.

Los conceptos etnohistóricos de Carlos Martínez Marín (1987) y de Robert H. Lavenda (1974) darán la pauta principal para un estudio sobre los hábitos alimentarios de las Clarisas queretanas, donde la etnohistoria será comprendida como la re-

construcción histórico-cultural de las sociedades, mediante explicaciones sincrónicas o diacrónicas para la comprensión de su estructura y de su desarrollo histórico, que permiten el análisis de la existencia del cambio o persistencia socio-cultural.

Aquí se presentará al "hábito", como lo muestra Hector Bourges (1990:18-19), entendido como una disposición adquirida por actos repetidos, una manera de ser y de vivir de una persona al interactuar con su grupo social. Será el elemento más inmediato para estudiar la conducta alimentaria final o detallada de un conjunto de personas dentro de una sociedad determinada. Y los hábitos se pueden relacionar, por ejemplo, con el número de comidas al día, alimentos de consumo frecuente, aspectos emocionales, platillos o preparaciones de mayor uso, acentos sensoriales que a veces son determinados por sus costumbres (sabor, color, aroma, temperatura, textura, etc.), cantidades, hábitos de higiene, almacenamiento, abasto, la manera en que se decide cuándo comer tal o cual alimento, o cuándo debe comer el miembro de un grupo; los ritos, la religión, el significado, el significante, entre otros. El hábito especifica la conducta alimentaria de un comportamiento individual de una comunidad, localidad, familia o de un individuo.

Me encauzaré a mostrar los hábitos a través de cinco partes fundamentales del proceso alimentario, que como señala Paris Aguilar (1995:71), es el mecanismo central del funcionamiento de la alimentación, que mediante la interacción de todas sus partes conforma un conjunto repetitivo de sucesos, donde a su vez, cambian en la medida en que se modifica el medio que los rodea, y funcionan con los elementos objetivos y subjetivos que se señalaron anteriormente. Sus partes son las siguientes: necesidad, obtención, procesamiento, consumo y replanteamiento de la necesidad. Éstas fueron reconstruidas con base en la alimentación en general que tenían las monjas, las cuales se comprometían a seguir lo que se decretaba en sus reglas y constituciones, pero también en otros documentos que aparecían en expedientes sueltos, notas, sermones, libros becerros, libros notariales, aranceles, etcétera.



1. Necesidad: ésta se presenta en el momento de surgir el "hambre", concebida como el detonador del sacrificio, que será el medio para martirizar sus cuerpos, mediante la abstinencia o la carencia total del alimento; sin embargo, tiene una doble función, al festejar por medio de la preparación de platillos alguna conmemoración en particular, para agasajo u obsequio de los comensales o para ellas mismas.

2. Obtención: la adquisición de los utensilios y las provisiones necesarias se realizaba por medio de sus cosechas en haciendas y huertos, corrales, gallineros, dotes en especie, pagas de algún deudor, testamentos, donadores, intercambios y compras con algunos comerciantes, tratantes y mercaderes de la región, ya fuera al mayoreo o menudeo.

3. Procesamiento: en la transformación de su alimento utilizaban varias técnicas, como la cocida, mediante fogones elevados adosados a los muros con varios fuegos a modo de hornillos y usando leña para provocar el fuego; cocido al vapor, cocido en agua o hervido; el asado, sobre todo en carnes y verduras; el horneado, por medio de estructuras redondeadas cubiertas de barro o por estructuras cuadradas de piedra o cantera adyacentes al muro con su respectivo respiradero o chimenea; la fritura, a través de aceites animales o vegetales; conservas, en vinagre, sal, aceites, azúcar, chile, vinos, diversas especias, etc.; inmersa en la técnica de la conserva se haya el dorado, plateado y escarchado en algunos dulces y frutas como la sandía, el mamey, el plátano, el durazno, la biznaga, el



camote, etc. Respecto a los espacios destinados para guardar, alterar el alimento y consumirlo, se hallaba la provisoría, los gallineros comunes y privados, el granero, la cocina común y las privadas, el chocolatero para su preparación y consumo, el amasijo y la panadería con varios hornos de pan, etc. Las esclavas, sirvientas y donadas eran las que estaban continuamente en estos espacios, porque eran las que preparaban los alimentos. También los hacían las monjas, pero ellas fungían más mediante la dirección y observación en la elaboración de éstos.

4. Consumo: el alimento se consumía principalmente en el refitorio de la comunidad, en la cocina colectiva, y aunque se dictaba en sus reglas que estaba prohibido, también lo hacían dentro de las celdas, principalmente las religiosas que tenían cocina y un pequeño comedor.

5. Replanteamiento de la necesidad: última etapa del proceso de alimentación, y a la vez factor fundamental para dar la pauta en el inicio de la "necesidad". Ésta se representa en el rezo, ya que las oraciones pronunciadas antes y después de cada alimento traían consigo el volver a comer, siendo el elemento mediador entre el comienzo y el fin del hábito alimentario. La oración replanteará la necesidad de comer o de abstenerse a determinados alimentos, para la purificación del alma mediante el hambre, que fungía como dispositivo martirizante del cuerpo.

La alimentación en general, que variaba según los días de conmemoración, festejos, clases sociales, estados anímicos, abstinencias, etc., consistía en carne de vaca (una de las carnes más caras en la Nueva España), toro, carnero, ternera, puerco, quesos, huevos, leche —en especial de burra, que por cierto, también era muy costosa—, pescados (destacando el róbalo y el bagre), camarón, codorniz, faisán, gallina y guajolote, así como las semillas, cereales, legumbres, nueces, vinagres, hierbas, verduras, frutas, raíces, tubérculos, gran cantidad de especias, miel y cacao.

Algunos de sus platillos fueron la *chanfaina*, realizado con la grosura o las vísceras de res, cerdo, carnero o ternera; el *clémole*, que era un caldillo basado en chile con toma-

tes en que se guisaban varias carnes, en especial de vaca; los asados de cerdo y de pescado; el faisán relleno de frutas secas, que generalmente se ofrecía a los visitantes de altos mandos o con el que agasajaban en las festejos de Santa Clara el 11 de agosto a las abadesas y vicarias.

Uno de los productos que consumían en grandes cantidades era el pan de trigo, llamado "floreado". Para su realización se utilizaba harina de trigo muy blanca o también llamado candeal, y se le consideraba pan de lujo. También comían algunos dulces secos, nieve, dulces hechos por los confiteros, que intercambiaban por frutas doradas y plateadas, puchas y *aleluyas*. Otro de los panes que elaboraban (sobre todo las monjas de menor economía, al igual que la población queretana) era el pan *bazo* o el pan de semita, confeccionado con los sobrantes del salvado, igual que algunas bizcotelas, también llamadas *soletas*, frutas de horno y rosquillas de anís o de canela, clasificadas como pastelería.

Algunos de los dulces eran las frutas cubiertas, duraznos prensados, zapotes escarchados, sandías doradas, arrayanes, guamiche, que es una frutilla que actualmente se come en un poblado llamado El Pueblito, a media hora del centro de la ciudad queretana, y se consume en nieve o paletas de hielo; alfeñiques en forma de ovejas, féretros, tumbas, y dulces con la apariencia de algunos huesos del cuerpo, que obsequiaban a las niñas el 1 de noviembre.

Bebían atoles blancos y de frutas e infusiones, sobre todo para las enfermas, al igual que la nieve y la leche de burra con azúcar, anís y clavo, así como agua de chia y limón o de pitahaya en las celebraciones de los santos patronos.

Como se citó anteriormente, el convento era para mujeres criollas y estaba regido por una sociedad estamentaria, donde se mantenía una costumbre aristocrática y de clases altas. De acuerdo con John Super (1986:168), la mayoría de las monjas eran oriundas de Querétaro, si bien las había de otras poblaciones del Bajío y México, siendo más numerosas las hijas de españoles. Varios familiares que mandaban a sus niñas al convento eran gente de solvencia económica, que hacían su dinero mediante el comercio, la agricultura o la manufactura.

A partir de esta distinción de clases también se estructuraba su alimentación, ya que en diversas ocasiones se alimentaban en opulencia las religiosas con más recursos económicos. Hasta el mismo convento estaba dividido; por ejemplo, había un refitorio en común para monjas "pobres", y las monjas "ricas" tenían en su propia habitación o celda una cocina, alacena, un pequeño refitorio o comedor y gallinero. Otro ejemplo es que en algún acontecimiento religioso, cuando se repartían las *aleluyas* o los *arrayanes*, que eran —y siguen siendo— dulces de leche, se daban las más grandes a las monjas con mayor categoría; o la bebida de chocolate con leche y almendras, que sólo era destinada a las monjas ricas o de mayor rango, mientras que se servía de agua, canela y vainilla para las monjas con menor solvencia económica.

Esto daba pauta a que la comida fuera más variada, además de que la tomaban a cualquier hora, incurriendo así en desobediencias evidentes en varios escritos de los visitantes provinciales, quienes alegaban

que las monjas comían más de lo que se les señalaba.

Finalmente, se puede referir que el presente esbozo de los hábitos alimentarios de estas religiosas nos puede dar la pauta para realizar diversas investigaciones, tanto etnohistóricas como en estudios de antropología alimentaria, pero sobre todo nos brinda una reconstrucción sobre los modos de alimentación de las monjas, de los cuales sobreviven algunos en la actualidad, mostrando sólo ciertos cambios en el nombre, aunque tengan los mismos ingredientes, o al contrario, sólo les queda la designación, pues varios ingredientes fueron modificados. Se observa así una sobrevivencia cultural en la actualidad, ya que varios de los platillos de las Clarisas bogan con el nombre de "comida típica queretana". Tal es el caso de la *chanfaina*, los dulces cubiertos, duraznos prensados, *aleluyas*, guamiche, etc., mostrando una de las diversidades culturales en el acontecer de los estudios queretanos.

#### BIBLIOGRAFÍA:

- Aguilar Piña, Paris  
1995 *Etnografía y alimentación de una comunidad zoque en el noroeste de Chiapas, el caso de Carmen Tonapac*, México, ENAH (tesis de licenciatura en etnología).
- Arias González, Jiapsy  
2002 *Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro durante los siglos XVII y XVIII*, México, ENAH (tesis de licenciatura en etnohistoria).
- Bourges R., Héctor  
1990 "Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios", *Cuadernos de Nutrición*, vol. 13, No. 2.
- Lavenda, Robert H.  
1974 "Fundamentos teóricos de la etnohistoria", *Boletín bibliográfico de antropología americana*, Instituto Panamericano de Geografía e Historia, vol. 18.
- Martínez Marín, Carlos  
1987 "La etnohistoria: un intento de explicación", en Juan Manuel Pérez Cevallos y José Antonio Pérez Gollán (comps.), *La etnohistoria en Mesoamérica y los Andes*, México, INAH (Serie Textos Básicos y Manuales).
- Super, John  
1986 *La vida en Querétaro durante la Colonia 1531-1810*, México, FCE.

