

La faceta culinaria de Sor Juana Inés de la Cruz

Doctor José Luis Juárez López

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA-INAH



Tatuaje guadalupano, Qué pasa en la calle, WVC
Vivencias de la calle en la Red, México, D. F., 2003.
© Francisco Javier Villegas Santana.

Este artículo intenta hilvanar algunas de las piezas importantes en la creación de la figura culinaria de Sor Juana Inés de la Cruz. Esta construcción pertenece en forma absoluta a las dos últimas décadas del siglo XX y se centra en subrayar su pretendida labor coquinaria. Esta otra cara de la monja se unió a la que surgió durante el siglo XIX, que entonces puso énfasis en su obra literaria y que se ha señalado como parte importante de la creación de una literatura nacional, ya que fue utilizada como testimonio absoluto de la grandeza y genio mexicanos.¹

Desde los primeros intentos que se hicieron por ensamblar una historia de la cocina mexicana, la presencia de elementos de soporte se hizo imprescindible. Factores permanentes fueron las referencias a los llamados banquetes de Moctezuma, a la supuesta invención del mole y a la hipotética creación de los chiles en nogada.² Este firmamento de la cocina mexicana, sin embargo, relumbró aún más en 1979 cuando se dio a conocer el documento Libro de cocina. Convento de San Jerónimo, atribuido a la poetisa y que inmediatamente fue objeto de gran atención.

En la presentación hecha a la edición facsimilar que entonces se hizo, se informó que el dueño de la nueva jo-

ya culinaria era el señor Joaquín Cortina, que contenía 37 recetas, un verso y hasta un autógrafo de la llamada Décima Musa. Mas cuando se procedió a la certificación del manuscrito, la prueba a la que fue sometido demostró que las recetas están escritas en papel del siglo XVIII. El documento entonces se manejó bajo la obiedad. Sin duda éste del siglo XVIII, se dijo, era una copia de la copia del manuscrito original que hizo Sor Juana en el siglo XVII.³

Las recetas del manuscrito fueron recreadas por Ana M. de Benítez, en una revista femenina en los ochenta. En los noventa se retomaron en artículos periodísticos y se hizo una segunda edición del llamado popularmente recetario de Sor Juana.⁴ Al final de esta última década Angelo Morino se encaminó a demostrar, después de un largo análisis, que copiar recetas era un trabajo que no estaba fuera del radio de interés de Sor Juana. Su dictamen fue que dado el genio de la sabia novohispana, se podía afirmar que ésta era capaz tanto de realizar tareas difíciles como mundanas, por ejemplo guisar.⁵

Mucho se ha dicho de las aficiones culinarias de la otrora Juana de Asbaje y Ramírez, pero un solo aspecto está fuera de duda. Ella misma se declaró como aficionada a la cocina y se ma-

ravilló de los descubrimientos que hacía al guisar, tal como lo asentó en su famosa carta Respuesta a Sor Filotea.⁶ Por otro lado, la ex dama de compañía de la virreina solía mandar postres y guisados como regalos a sus amistades, y el hecho de que en sus poemas y villancicos hiciera referencia a la comida sirve para terminar de delinearla como una figura muy versada a las artes culinarias.

Pero las insistencias a tales aficiones de la monja ilustrada se desbordaron en dos sentidos. Uno de éstos nos deja ver que pasó de inmediato a formar parte, por ejemplo, de la Enciclopedia de México, donde se le señaló como autora del recetario en cuestión y personalidad culinaria y a distintas obras que abordaron el tema de la cocina mexicana y su historia.⁷

El otro sendero, también de grandes consecuencias para la construcción de la figura culinaria de Sor Juana, fue considerarla autora de los platillos que supuestamente consignó. El acercamiento de la cocina a esta monja, símbolo femenino por excelencia, es la cúspide de una tendencia que propone que la cocina de México se originó en los conventos de la Nueva España. Una construcción historiográfica que se remite al siglo XX, cuando autores como Luis González Obregón y Arte-



Afectos, La Vida Sin Madre, WVC Vivencias de la calle en la Red, México, D. F., 2003. © Julio César Vélez.

mio de Valle Arizpe, entre otros, escriben que las monjas eran maravillosas en la cocina, idea que se afianzó hasta convertirse en un tema indispensable al referirse a los orígenes de la cocina mexicana.⁸

La mayoría de las recetas que contiene el Libro de cocina Convento de San Jerónimo, se pueden encontrar en otros recetarios como Libro de cocina, de Roberto de Nola, y Arte de cocina, de Francisco Martínez Montaña, obras escritas antes de que la poetisa supuestamente hiciera su copia, y las mismas preparaciones se pueden encontrar en recetarios mexicanos del siglo XVIII.⁹ Encontrar estas mismas recetas en otros documentos de cocina es muy importante, ya que confirma que éstas no eran exclusivas del ámbito conventual. Ahora, digámoslo abiertamente, Sor Juana Inés de la Cruz no es autora de las recetas contenidas en la copia que se le atribuye. Si en realidad hizo un trabajo de amanuense, su aportación consistió precisamente en haberlas preservado.

El ejercicio de la cocina durante los siglos anteriores al XIX, entonces como poder de pocas personas, era com-

partido sólo por quienes distinguían en ella los signos y códigos que son básicos para reproducirla. Lo anterior se refleja en la forma de consignar recetas. El documento de San Jerónimo presenta las recetas tal como se ven en todos los recetarios que aquí se mencionan, es decir, como apuntes hechos para aquellas personas que tenían experiencia en la preparación de la comida y por eso las indicaciones detalladas para su confección se omiten. Es debido a esta uniformidad que resultaría imposible distinguir la mano de la Monja Jerónima en un documento de cocina.

La mayoría de las recetas que contiene el Libro de cocina. Convento de San Jerónimo no son como lo dijeron quienes primero se acercaron a él postres, sólo porque contienen azúcar que convertirían a Sor Juana en una golosa incorregible. Todavía durante el siglo XIX, la palabra postre era aplicada únicamente a ciertas pastas hechas con almíbar, huevos y un producto base que podía ser una fruta fresca o seca, pero turrone, arroz con leche y jericallas, por mencionar algunos, eran llamados dulces. Solamente has-

ta el siguiente siglo se llamaría genéricamente postre al último plato de una comida, precisamente porque se comían a la postre o sea al cierre.¹⁰ El modelo que muestran las recetas del documento es más bien la continuidad de una comida con sabores agridulces muy característicos de Europa durante la Edad Media y el Renacimiento, y que continuó en México hasta bien entrado el siglo XIX.

Resultaría descabellado atribuir no solamente a Sor Juana sino a las monjas en general la invención de preparaciones como buñuelos y huevos hilados que son una constante en recetarios tanto de España como de la Nueva España. Martínez Montaña señalaba los buñuelos de viento y los de queso en Europa, igual que Dominga de Guzmán en América. La principal característica de todos estos buñuelos es estar compuestos con una pasta de harina. Los que consignó la monja son los de viento, que van fritos.¹¹

En lo que respecta a los huevos hilados, también Martínez Montaña los elaboraba. Disponía yemas de huevo, almíbar y torrijas o sea pan remojado en aceite y frito. La confección de este

plato es muy especial. Se hace pasando las yemas de huevo por el orificio de una cuchara por lo que ésta es necesaria y crucial. Del hoyo de la cuchara van saliendo las hebras de las yemas y van cayendo al almíbar caliente. Una vez fritos los hilos se ponen sobre las torrijas y se adornan con gragea, pasas, piñones y cacahuates. Tanto los buñuelos como los huevos hilados son preparaciones antiquísimas.

En la misma categoría, o sea antiguas y bien conocidas, están otras fórmulas como la del gigote, que hace referencia a una pierna entera de cordero o carnero pero también a un guisado de carne picada y por extensión cualquier otra comida picada en pedazos menudos. En cuanto a los antes, éstos los podemos ver en el recetario de Nola.¹² Por lo que respecta al clemole de Oaxaca, es pertinente recordar que los moles siempre han sido materia de discusión. Hay dos posiciones. Por un lado está la de los colonialistas monjiles que piensan que el mole fue inventado por una monjita en el siglo XVII en Puebla. La otra, representada por estudiosos ajenos a toda apología culinaria mexicana, establece que la preparación es de origen prehispánico y que la adición de elementos fue, como en el caso de otras, un fenómeno culinario que se dio a través del tiempo y por circunstancias históricas particulares de México.

Hay moles en varias entidades del país como Veracruz, Puebla, Zacatecas, Guadalajara y sobre todo en Oaxaca. Estas preparaciones forman una gran familia en la que domina el chile, los tomates y las especias y que pueden distinguirse por agregar algún otro elemento como las pepitas de melón o almendras. Los moles antes del siglo XIX eran salsas hechas a partir de una composición simple. Acaso pudiéramos llamarlos molitos, salsas de chile donde se ahogaba la carne ya de puerco o gallina y que no llevan chocolate. El que se ven en el recetario jerónimo se hace con chile, tomates, caldo y especias y es casi el mismo que está consignado en el manuscrito Avilas Blancas.¹³

La singularidad del Libro de cocina. Convento de San Jerónimo radica en ser un documento culinario cuya importancia no descansa en los pla-

tillos que presenta, sino en haber sido la estructura mayor para promover y a la larga cristalizar la figura culinaria de Sor Juana, que se entrelazó con los discursos contenidos en reseñas de la cocina mexicana. Ambos son factores cruciales en el acercamiento de la cocina de México a uno de sus símbolos intelectuales más apreciados, al mismo tiempo que contribuyó de manera general a apuntalar la idea de la monja cocinera, ducha en artes culinarias.

La Sor Juana cocinera es uno de esos íconos que se crean sutilmente, pacientemente y que con el tiempo parecerían surgidos de forma natural mientras no se muestren sus tejidos internos, hechos por quienes elaboran discursos cuya meta es forjar figuras grandes e importantes, que finalmente pasan a formar parte del nacionalismo culinario mexicano.

Notas

¹ Guy Rozat Dupeyron, "Algunas reflexiones sobre el discurso compartido sobre el final del siglo XVIII" Graphen (Jalapa, Veracruz), 2003, número 2, pp. 32-33.

² Véase Manuel B. Trens "Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas", en Boletín del Archivo General de la Nación, volumen 24, número 1, México, 1953.

³ Josefina Muriel de González Mariscal, Guadalupe Pérez San Vicente. Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz. México, Asociación Cultural para las Zonas Rurales de Tabasco, 1979, presentación.

⁴ Ana M. de Benítez, "Las recetas de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz", Revista Casa (México, D. F.), 1980, pp. 3-6; Verónica To-

rres "Los secretos de Sor Juana", Reforma (México, D. F.), 27 de octubre de 1995, p. 2, F; Mariana Avila "Una agenda- recetario nos habla de la vocación científica de Sor Juana" El Universal (México, D. F.), 16 de febrero de 1996, p. 3, cultura; Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Toluca, Estado de México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1996.

⁵ Angelo Morino, El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz. Bogotá, Colombia, Editorial Norma, 1999, pp. 96 - 101.

⁶ Sor Juana Inés de la Cruz, Respuesta a Sor Filotea (Carta atenagórica), México, Editores Mexicanos Unidos, 1999, pp. 56-57.

⁷ Enciclopedia de México, t.3. México, Enciclopedia de México/ SEP, 1987, pp. 1615-1616; María Stoopen. El universo de la cocina mexicana, México, Banamex, 1988, pp. 22-23; Paco Ignacio Taibo I. Encuentro de dos fogones. Historia de la comida criolla en México. México, Promoción e Imagen Editores, 1992, pp. 95-96.

⁸ Josefina Muriel, Cultura femenina novohispana, México, UNAM, 1982, pp. 475-478; Andrea Camacho "El convento de las mil delicias" El Mundo del Gourmet (México, D. F.), 1986, pp. 12-15.

⁹ Roberto de Nola, Libro de cocina, España Taurus 1969; Francisco Martínez Montañón. Arte de cocina, Madrid. Tusquets, 1982.

¹⁰ José Luis Juárez López, "¿Dónde quedaron los postres?", Revista de Revistas (México, D. F.), abril de 2004, número 4531, p.37.

¹¹ Recetario de doña Dominga de Guzmán siglo XVIII. Tesoro de la cocina mexicana. México, CONACULTA, 1993, pp. 136-137; Libro de cocina. Convento de San Jerónimo, op cit. pp. 15-17.

¹² Roberto de Nola, op cit, p. 20.

¹³ Manuscrito Avilas Blancas. Gastronomía mexicana del siglo XVIII, México, Restaurante El Cardenal, 1999, p. 140.



Templo Mayor 5, WVC Vivencias de la calle en la Red, México, D. F., 2003. © Jesús Felipe Maya Aguilar.