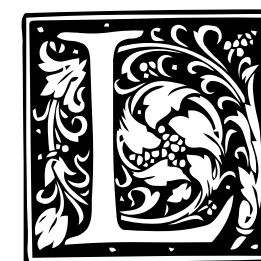


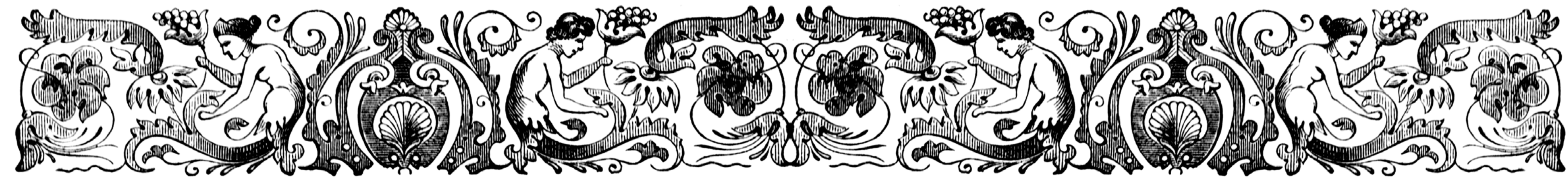
ANTOJITOS DE CONVENTO

COCINA NOVOHISPANA EN ÉPOCA COLONIAL

• SARAH SERRANO •



La comida es uno de los ejes centrales de las culturas y, por ello, lo es también de la historia de cada pueblo. El acceso a determinados alimentos ha servido para señalar estatus de poder, del mismo modo que el consumo o el rechazo a comer algunos platos servía para identificar la pertenencia a un determinado grupo social. Un ejemplo lo encontramos en la actualidad con la declaración de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad de diferentes cocinas como la japonesa, la mediterránea, la francesa o la mexicana, donde confluyen la esfera distintiva y la identitaria. Lo cierto es que no concebimos ninguna sociedad en la que no resulte de especial importancia el acto de comer o en la que ciertos momentos especiales, fiestas o ritos, no estén ligados de manera directa a la gastronomía. Cuando introducimos en nuestra boca distintos bocados entran en juego multitud de factores que no sólo tienen que ver con los sentidos, sino que también tienen que ver con los sentimientos y con las experiencias. Unas experiencias que a menudo resultan colectivas y pasan a formar parte de una identidad común y asociarse a costumbres sociales y familiares. Comer es una necesidad básica que el ser humano ha sofisticado y utilizado para distinguirse socialmente y se ha convertido en escudo de identidad cultural.



Los alimentos esconden tras de sí una dimensión cultural directamente relacionada con el concepto de memoria histórica que nos permite trazar la línea evolutiva de diferentes ingredientes: de dónde venían, hasta dónde llegaron y con qué se cruzaron por el camino. En este sentido, la cocina mexicana resulta de especial interés puesto que se desarrolla en una región que parte de una exhuberancia de materias primas que entra en contacto con diferentes culturas, dando como resultado una cultura gastronómica de gran riqueza. México dio al mundo ingredientes tan importantes como el frijol, numerosas frutas y verduras entre las que se encuentran los aguacates, el mamey, el tomate o el chile y muchas más; cereales como el maíz y el amaranto, sin olvidarnos de los productos más golosos y cotizados como son el cacao y la vainilla. Los ingredientes y el hacer culinario prehispánicos se vieron potenciados exponencialmente durante el periodo colonial, momento en el que se cruzan con las cocinas orientales, africana y española; esta última ya traía consigo el encuentro con los fogones árabes y judíos. Del Viejo Mundo se llevaron algunas hortalizas como lechugas, acelgas, coliflor, cebollas, espárragos, alcachofas, apio, ajonjolí o sésamo, espinacas; cereales como el trigo, la avena, la cebada y el centeno, a los que se uniría el arroz proveniente de las Indias Orientales; y diversas frutas entre las que podemos mencionar las castañas, las uvas, los higos o las cerezas. Pero el elemento que verdaderamente marcó la diferencia y transformó la alimentación en Nueva España fue la introducción de animales destinados al consumo de carne (vacas, ovejas, cabras, gallinas...) y en especial del cerdo. Este animal y su aprovechamiento en forma de tocino, embutidos y chacinas, se introdujo en el gusto novohispano convirtiéndose en base de muchas recetas que se experimentaron en los conventos.

No cabe duda de que la cocina es un espacio de creación y de aprendizaje. Del mismo modo que diferentes artistas copian a los grandes maestros, la reproducción de recetas supone una base de aprendizaje y dominio de la técnica que permite introducir variaciones que vienen dadas por la mano que las ejecuta. Se elimina aquello que no resulta interesante para adaptarlo al gusto propio o al gusto del momento, una adaptación de la tradición histórica llevada a la contemporaneidad. Es aquí donde podemos situar la cocina conventual. Al acudir a los recetarios que nutrían las cocinas de los conventos, vemos reflejados aspectos que traspasan el mero hecho culinario; en ellos

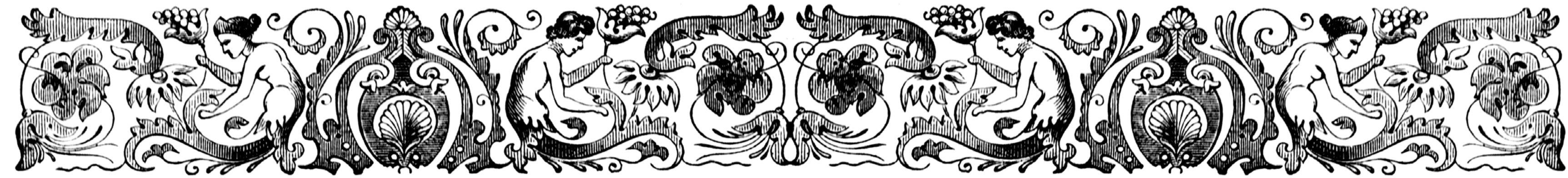
se desvelan también sucesos históricos como los periodos de carestía derivados de crisis económicas, la asimilación transcultural, la persistencia de la tradición y la evolución histórica. Pongamos como ejemplo de lo dicho la siguiente receta rescatada de un manuscrito novohispano del siglo XVIII, que seguramente procede de un convento:

Pastel en asador¹

Rellena de picadillo, chorizos y jamón una gallina cosida. Se ensarta en el asador, se unta de manteca como al asado común, y se le está repitiendo biscocho molido. Y así que está dorada se le unta su barnís y se le echa gragea.

Como puede observarse, esta receta bebe de la tradición castellana no sólo en la utilización de ingredientes sino en la manera de cocinar dicha ave, ensartada y al fuego. Otro de los aspectos interesantes que nos revela esta receta es el gusto por el dulce que tan pronto se instauró en el paladar de la Nueva España. En este sentido, es necesario destacar que a menudo estos textos no sólo albergaban recetas de cocina, sino que trataban otros asuntos como trucos para la higiene personal o remedios medicinales. En este periodo, la medicina estaba enormemente ligada a la gastronomía, ya que a muchos ingredientes como la canela, el café, la miel, e incluso al azúcar, se les atribuían propiedades curativas. Quizás este hecho de asunción de lo dulce como elemento medicinal ocurriera para desligarse del pecado de la gula y poder disfrutar de los placeres golosos sin remordimientos ni castigo. Ante la duda, aparecen casos como los de las religiosas carmelitas del convento de Santa Teresa, quienes se comprometían a dejar de consumir chocolate desde el momento en que juraban los votos. Así, nos encontramos con prescripciones de cacao para alimentar a los enfermos, al tiempo que se debatía su consumo entre los novicios. Por último, resulta importante mencionar que los frailes frecuentemente ejercían de médicos en el Nuevo Mundo y fabricaban los remedios con ingredientes sacados de sus huertos.

¹ No modernizo la ortografía ni la redacción para ninguna de las recetas que aparecen en esta nota.



A pesar de esta dicotomía entre la gula y la abstinencia, los dulces salidos de las cocinas conventuales gozan de gran fama. Para las novicias la venta de estos dulces suponía una importante fuente de ingresos, lo que acabó por convertirlas en especialistas del arte de la repostería. Así surgieron numerosas recetas tradicionales como los huevos moles, las tortas de arroz, el turrón o las cajetas. Las recetas de los conventos viajaban de la mano de peregrinos (destacan los frailes franciscanos) y encuentros entre diferentes órdenes religiosas, transformándose por el camino. Así nos encontramos el ejemplo del *Manjar blanco*, una receta tradicional que aparece ya en manuscritos españoles de la Edad Media y cuyo origen posiblemente se remonte al siglo XIV en la zona del Mar Mediterráneo. Esta receta llegó a Nueva España y la encontramos descrita de la siguiente manera:

Manjar blanco

Catorce cuartillos de leche, una pechuga de gallina, esta se ha de deshebrar la noche antes y dejarla en agua de azahar la noche antes. Tres libras de arroz molido y sernido, tres libras de azúcar, y colarlo por una servilleta alemanisca. Y untarás el caso con un dedo de manteca y, después de limpiado con un paño y asotada la pechuga con la mano del metate en una servilleta, échalo todo junto y ponlo a coser. Y a medio punto échale el olor. el punto tómallo con un cuchillo, y en despegando ya está. Y no lo echés muy caliente en los platos.

Podemos ver las diferencias existentes entre esta receta novohispana y una receta coetánea española publicada por Juan Altamiras, cocinero franciscano, que redactó todo un libro lleno de consejos para los frailes que se iniciaban en el mundo de la cocina:

Manjar blanco de ángel

Dispón ocho libras de arroz, veinte de leche, seis docenas de huevos, otras seis libras de azúcar, dos onzas de canela; la onza y media pondrás en infusión con agua en un pucherito, tapado con papel bien doble, la media onza restante la tendrás hecha polvos con media libra de azúcar: el arroz, después de bien limpio, se lava con agua tibia; si es menester, darle dos aguas, y aunque sean más: pónese a enjugar, muélese, pasase por un cedazo de los de cerner harina. Si fuere tiempo de calor, no te fies con él, tiende la harina sobre unos mantelillos. La leche, que no esté agria, no te espongas a afrentarte. Toma una sartén limpia, ponla al fuego con leche, que hierva, y allí conocerás si se tría, o está agria: echarás la harina en una cazuela, la desatarás bien con leche, tendrás la restante leche al fuego, echarás la mitad de los huevos con claras, y la otra mitad sin ellas, y con un cucharón los has de revolver sin cesar, añadiendo poco a poco, hasta que se cueza, y quede espesa: ya notarás cuando no sabe a harina. Es de mucho trabajo, y dificultosa; por eso la pongo con todas las circunstancias, y la servirás con azúcar, y canela por encima. Adviertese, que has de echar cuatro partes la una de caldo de carne sin especias; no ha de tener mucho grueso, ni la olla rancio, si sólo carne, y tocino.

Posiblemente el manjar blanco tuviera un aspecto similar al que vemos en la imagen. Una especie de crema que mezclaba lo dulce y lo salado con las especias y olores, muy a la manera barroca.

Tras este breve esbozo se puede ver cómo las cocinas conventuales resultaban un espacio de tradición y experimentación hacia la modernidad, donde los saberes se compartían, se fusionaban y se transmitían (de manera oral o escrita) de una generación a la siguiente, ayudando a conformar la gastronomía de cada lugar.

