

Mujeres construyendo un mundo: Las recetas del Convento de Santa Mónica en Puebla

Women building a world: The recipes of the Santa Monica Convent in Puebla

Nancy Testón Franco ^a, Luis Enrique Ata Ximello ^b Alma Tavera Sigüenza ^c

Abstract:

Women building a world: The recipes of the Santa Monica Convent in Puebla present gastronomy, as a key factor in the formation of our nation's cultural identity, through the specific case of the Santa Monica Convent, located in the city of Puebla, and that is currently like Museum of Religious Art.

Keywords:

Mexican cuisine, culinary history, convent cuisine

Resumen:

Mujeres construyendo un mundo: Las recetas del Convento de Santa Mónica en Puebla, presenta a la gastronomía como factor clave en la formación de la identidad cultural de nuestra nación, a través del caso específico del Convento de Santa Mónica, ubicado en la Ciudad de Puebla, y que actualmente es como Museo de Arte Religioso.

Palabras Clave:

Gastronomía mexicana, historia culinaria, cocina conventual

Introducción

La alimentación, desde un punto de vista histórico y antropológico, adquiere significado de acuerdo a aspectos sociales, culturales, económicos y políticos en que la comunidad se encuentra inmersa. La cocina conventual no es la excepción; es por ello que las autoras hacen especial énfasis en la importancia del recetario como documento histórico, que permite la conservación del patrimonio gastronómico, más allá de la tradición oral, integrando elementos propios de las distintas

culturas que lo conforman y dando legitimidad a los mismos; se destaca de igual manera el papel determinante de las congregaciones religiosas femeninas en la creación y conservación de estos textos, así como de otras formas de arte y cultura.¹ En esta obra se presenta un acercamiento a los orígenes de la cocina poblana desde una perspectiva histórica y antropológica, tomando como referencia distintos documentos obtenidos en el Convento de Santa Mónica, entre los cuáles se encuentran tres recetarios que datan de la primera mitad del siglo XIX. La información descrita en los diferentes registros escritos

^a Nancy Testón Franco, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, licenciatura en turismo, Instituto de Ciencias Económico Administrativas, <https://orcid.org/0000-0003-3043-5294>, Email: nteston@uaeh.edu.mx

^b Luis Enrique Ata Ximello, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, licenciatura en gastronomía, Instituto de Ciencias Económico Administrativas, Email: atax@uaeh.edu.mx

^c Alma Tavera Singüenza. Alumna de la Licenciatura en Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico Administrativas, atax@uaeh.edu.m

reproducidos en el libro se complementa con el testimonio de Sor Imelda del Sagrado Corazón de Jesús, quien vivió la última exclaustación del Convento de Santa Mónica.

Capítulo 1. Distintas dimensiones que hacen de la comida un fenómeno cultural: la identidad, el patrimonio, el género, la historia y las recetas.

A lo largo del primer capítulo, se aborda la alimentación como aspecto clave de la identidad cultural de la sociedad. Dentro de un determinado entorno histórico y cultural, el consumo de alimentos como actividad básica de la vida diaria adquiere un significado, que se refleja a través de su presencia en distintos eventos y festividades que forman parte de la cotidianidad.

La cocina mexicana es una manifestación cultural formada a partir de ingredientes, utensilios y técnicas de origen prehispánico, a los que se añadieron posteriormente elementos provenientes de países europeos y orientales. De ello dan cuenta los recetarios traídos de España, que serían el precedente para la creación de los primeros recetarios nacionales, donde al pasar de la tradición oral a la escrita, la inclusión de técnicas e ingredientes empleando la lengua náhuatl dio legitimidad a la cocina mexicana como la conocemos hoy en día.

Capítulo 2. Etnografía histórica de la vida en un convento.

El segundo capítulo se describe un acercamiento de la vida al interior de los conventos en México, los cuales surgen como instituciones que brindan diversos servicios a la comunidad, entre ellos la educación a señoritas españolas o criollas, las cuales por lo general eran aceptadas a cambio de una dote y recibían formación para convertirse en mujeres hábiles y virtuosas.

Distintos conventos fueron construidos en la ciudad de Puebla, entre ellos el Convento de Santa Mónica, fundado en 1686. En su interior, las monjas solían llevar registro de sus diversas labores; muchos de estos escritos probablemente se han perdido, ya que este convento pasó por 5 exclaustaciones entre los años 1861 y 1935; después de esta última, el edificio fue convertido en Museo de Arte Religioso, conservando algunos documentos, que en 1990 fueron retomados para su ordenamiento y estudio. Entre ellos destacan tres recetarios.

Por otra parte, la búsqueda constante de la perfección convierte a la comunidad religiosa en un grupo que, generalmente aislado de la sociedad circundante mantiene una marcada identidad femenina y realiza aportaciones al arte, la cultura y, desde luego a la gastronomía, la cual se convierte en uno de sus principales enlaces con el mundo exterior.¹

Capítulo 3. Las recetas de cocina del archivo conventual del Museo de Arte Religioso de Santa Mónica

En este capítulo se reproducen textos hallados en el archivo del convento, destacando los recetarios Novísimo arte de cocina, o excelente colección de las mejores recetas, Arte de cocina colección de recetas muy escogidas y recomendadas por las personas de buen gusto, para hacer guisados y pasteles, y un recetario deshojado, sin título ni fecha.

A través del análisis de dichos textos, se infiere parte del contexto histórico, económico y sociocultural en que se encuentran inmersas las religiosas, que influyó de muy diversas maneras en la formulación de recetas tradicionales poblanas propias de la cocina conventual.

Estas preparaciones muestran influencias de distintas cocinas europeas, aunque están adaptadas a las posibilidades económicas de la congregación.

Las recetas no son exclusivas del convento, sino que se transmiten de las monjas a sus familias, encontrando posteriormente acogida en los recetarios populares, para finalmente volverse parte de la gastronomía local.

Anexos a los recetarios se observan otros escritos, alusivos a la administración del claustro; etiquetas y anotaciones que servían para facilitar la vida cotidiana, y que enriquecen el panorama ofrecido, para deleite de quienes gustan adentrarse en el estudio de la gastronomía desde un enfoque histórico-social.

Con la finalidad de brindar una idea más clara acerca de los espacios donde tuvieron origen muchas de las preparaciones que hoy en día forman parte del patrimonio culinario de Puebla, en el apéndice donde se reproduce el testimonio de Sor Imelda se incluyen numerosas fotografías de las distintas áreas del convento. Al final del libro se encuentra también un glosario, el cual describe ingredientes, técnicas, medidas y utensilios empleados en la época, con el fin de hacer más comprensible el texto y más amena la lectura.

Cocina de mujeres, para ellas mismas y para los demás; los recetarios del Convento de Santa Mónica plasman el papel decisivo de la mujer en la historia culinaria, mediante la expresión de sus gustos y deseos en este canal de comunicación entre el exterior y las paredes del claustro.

Referencias

- [1] Garza Marcué, R. M., & Vázquez Ahumada, C. (2017). *Mujeres construyendo un mundo: las recetas del Convento de Santa Mónica en Puebla* (1° ed.). Puebla, México: BUAP. Dirección de Fomento Editorial.