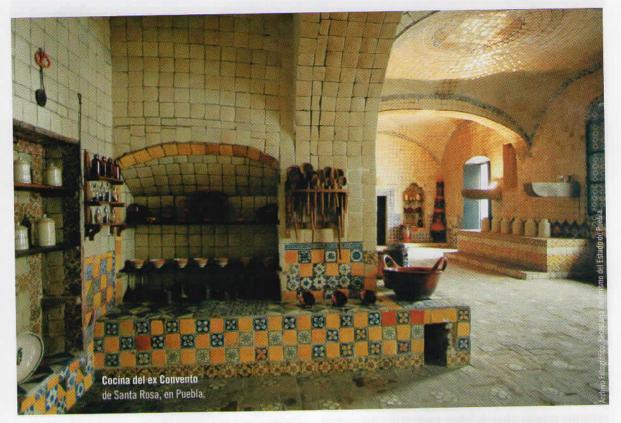
El-aelicioso cielo de los conventos novohispanos Alberto Peralta de Legarreta Ex Convento de San Mateu Apostul y Evangelista. Atlatlahucan, Morelos.



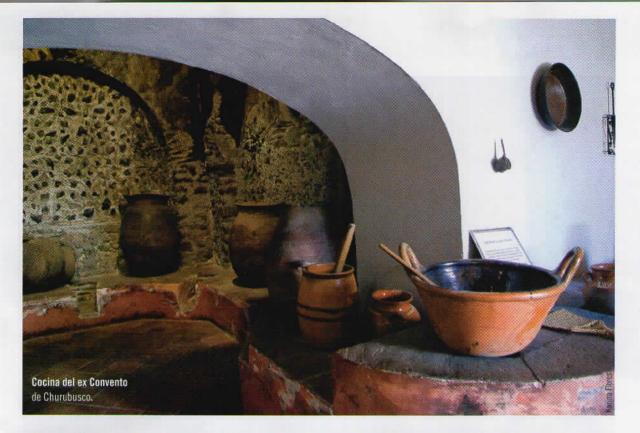


Los bellos y afamados conventos novohispanos, al igual que muchos otros edificios religiosos a lo largo y ancho del mundo, fueron diseñados y construidos para convertirse en auténticas imágenes de la creación. No sólo estaban dedicados a la divinidad, como resulta obvio pensar, sino que sus formas seguían complejas y antiguas reglas arquitectónicas con las que sus patios se convertían en una imitación de los rumbos cardinales del mundo y sus techos, con bóvedas y cúpulas, una representación del firmamento. Al interior de aquellos claustros, símbolos del mundo, existió también un lugar de creación llamado cocina. Monjes y monjas descubrieron que Dios era bondadoso y los proveía de alimentos, pero que era su deber trabajar para obtenerlos, transformarlos, conservarlos y consumirlos adecuadamente, pues eran sagrados. Estas labores excedían, sin duda, la simple necesidad de saciar el hambre que todo ser humano posee; incluían también el gozo humano de compartir la comida con sus hermanos y el placer de disfrutar -aunque no en demasía- su bien ganada paga. Al interior de los conventos, la comida formaba parte de un sistema de vida complejo lleno de trabajo, sacrificio y, de vez en cuando, alguna satisfacción. Las reglas eran estrictas y de los alimentos no se debía abusar, pues daban pie para caer en vicios que desviaban la atención de los asuntos verdaderamente importantes de la

religión. Aun así, hombres y mujeres religiosos de la Nueva España se las arreglaron para subsistir sin dejar de darle gusto al paladar con creaciones ingeniosas, producto de las crisis, o bien, imaginativas, en un tiempo en que comer era tal vez lo único que los hacía reconciliarse con el mundo al que habían renunciado.

Las olvidadas cocinas de los conventos masculinos

Los frailes llegaron a la Nueva España con la idea de hacer una nueva fundación de la Iglesia, amenazada en Europa por la corrupción y los movimientos protestantes. Las reglas de estos religiosos se basaban en la pobreza, la obediencia y la castidad, condiciones que los sometían a una vida llena de trabajos y austeridad casi sin recompensa o beneficio. Los franciscanos, por ejemplo, vivían exclusivamente de las limosnas y no se sentían dueños ni de la ropa que traían puesta. Sin embargo, las cocinas de los conventos masculinos fueron lugares de buen tamaño, construidas con la pretensión de nutrir a una numerosa comunidad. Estaban pobremente equipadas con un fogón, hornillas, un espetón metálico para asar la carne -cuando la había o se les permitía- grandes ollas metálicas y una mesa de trabajo.

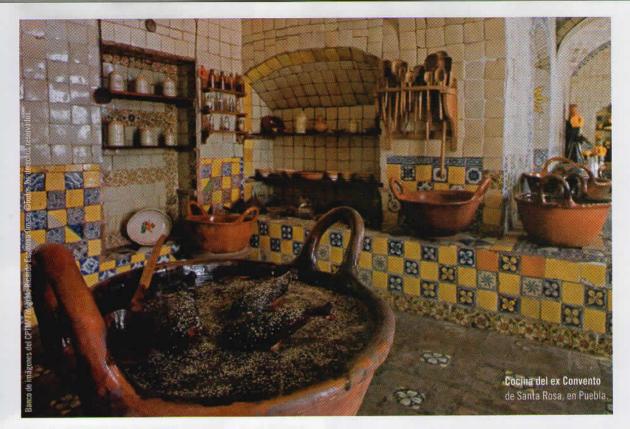


Existen pocos datos o estudios acerca de lo que pudieron comer las primeras comunidades de religiosos novohispanos. Sabemos que su pobreza no les permitía ningún tipo de lujos, y por tanto, su cocina debió tener la simpleza de lo humilde, tomando en cuenta que, quizás, sus platos eran construidos con pequeñas dádivas que los fieles generosos, venidos como ellos de ultramar, les ofrecían: mendrugos de pan, restos de aceite, algún trozo de embutido, huesos de piezas de jamón y un poco de harina. A estos ingredientes se sumaba lo que los frailes le sacaban a sus "cármenes" o huertas: algunas hierbas y verduras que les ayudaran a recrear los sabores con que se habían criado en la lejana España. ¿Pero qué pudo salir de esos fogones masculinos? Ciertamente comida melancólica, pues tanto cocineros como comensales se hallaban lejos de su patria, casi sin posibilidad de volver. En segundo lugar, comida comunitaria apta para momentos de crisis; platillos "democráticos" que contaran con nutrientes y energía para permitirles realizar sus labores, dado que el placer sensorial estaba vedado. Intentaron recrear la cocina de tipo medieval de la que por tanto tiempo se habían valido sus órdenes en Europa, lo cual quiere decir que en esas primeras cocinas de estilo europeo se construyeron auténticos revoltijos: pucheros, potajes, estofados y cocidos de larga duración, aptos para ser conservados y recalentados. Estos caldos se inspiraron en la cocina andalusí, pedazo de España que apenas unos cuantos años antes se había librado, aparentemente, de los invasores árabes. Éstos habían logrado aportar, sin embargo, una gran cantidad de especias y

leguminosas como los chícharos, los garbanzos y las habas. Y no debemos olvidar las aportaciones de los indios, que con productos de su milpa trataban no sólo de agradar a sus frailes protectores e instructores, sino también de mantenerlos. La idea de reunir en la olla insumos mexicanos con los europeos por vez primera –salida sin duda de la necesidad– fue la gran aportación de las cocinas masculinas novohispanas. Quizás ninguno de los platos salidos de esos conventos impactaron nuestra gastronomía nacional, pero sí sentaron las bases, al influir en muchos otros, para lo que después se convertiría en un imparable e identitario mestizaje gastronómico.

El cielo prodigioso de las cocinas conventuales femeninas

La fundación de los conventos femeninos novohispanos durante el siglo XVI obedeció a la necesidad de asistir a huérfanas y viudas, además de que muchas buenas familias anhelaban tener una hija monja, o bien, proteger sus herencias de hombres advenedizos que quisieran aprovecharse de ellas. A los conventos ingresaban niñas ricas venidas de España, criollas e indias nobles, también llamadas "cacicas", para convertirse unas en monjas de clausura –pues habían renunciado al mundo– y otras para ejercer su vocación hospitalaria o asistencial. También ingresaban al convento niñas pobres que habían sido patrocinadas por algún noble quien creía que con ello se ganaba el Cielo y evitaba los tormentos del purgatorio. De este modo, el interior de los conventos fue un fiel reflejo de



la sociedad novohispana, al dar hogar a ricas y pobres. Y como es muy probable que lo único democrático sea el Cielo, la cocina del convento se convirtió no sólo en un lugar de creación, sino de recreación comunitaria en la que todas participaban. Un lugar muchas veces bello y alegre, cubierto con brillantes e higiénicos azulejos, a cuyas alacenas llegaban ingredientes exóticos gracias a las familias de las niñas y las donaciones, pero también productos e ideas culinarias del mundo indio. Las cocinas de los conventos femeninos no tuvieron tantas limitaciones como las de los frailes, y si tomamos en cuenta que en ellas convivían indias con españolas, y que además a muchas de sus criadas (negras, indias o filipinas) les estaba permitido el acceso, podemos imaginar la infinita gama de posibilidades que comenzaron, literalmente, a cocinarse: alimentos molidos en metate caían en pucheros removidos y condimentados por manos africanas, mientras otros eran amasados u horneados por peninsulares para crear alimentos dulces -sinónimo de alegría- que ayudaran a paliar las penurias del encierro. La cocina y el chocolate fueron los únicos gozos que las monjas pudieron permitirse, y cuando en el siglo XVIII las autoridades novohispanas les retiraron su apovo económico en aras de ahorrar frente a la crisis, a las comunidades no les quedó otra que hacer lo que tan bien sabían hacer: organizar banquetes y enviar a sus novicias a vender alimentos a las calles, donde sus prodigios culinarios fueron conocidos y disfrutados por todos, contagiando e inspirando una deliciosa cocina popular que hasta hoy se asoma en nuestros fogones. Hoy ya no es posible poner en duda que a

estos espacios culinarios de la lejana Nueva España les debemos mucho: en ellos una sociedad cocinó con esmero su propia y deliciosa identidad.

Alberto Peralta de Legarreta. Visita el Objetario de la Ciudad de México y su Blog Mooniverse: http://www.alberto-peralta.com

