

SOR JUANA en la cocina

MÓNICA LAVÍN ✦ ANA BENÍTEZ



DEBOLSILLO

BESTSELLER

MÓNICA LAVÍN ANA BENÍTEZ MURO

Sor Juana en la cocina

DEBOLSILLO

SÍGUENOS EN

megustaleer



@Ebooks



@megustaleermex



@megustaleermex

| Penguin
Random House
Grupo Editorial |

Introducción

Conocí a Ana Benítez Muro en abril de 1998, cuando compartimos un viaje a bordo del Ferrocarril Transcanadiense con periodistas de gastronomía de diversas partes del mundo. Recorrimos 6 000 kilómetros en 12 días, comiendo las recetas de los chefs de las provincias del Atlántico, de las ciudades de Quebec, Montreal y Toronto, de las praderas, las montañas Rocallosas y de la ciudad de Vancouver. Entre langostas, búfalo, papas azules y cabezas de helechos, compartimos conversaciones, risas, afinidades y, sobre todo, su sapiencia culinaria, su vena cocinera. Después me invitó a escribir para la colección *Cocina Virreinal Novohispana* que dirigía en la editorial Clío. Al alimón, pues Ana Benítez siempre se encargó de las recetas de cada tomo, publicamos *Dulces hábitos* y *Sor Juana en la cocina* en el año 2000. Ella fue la provocadora, la que sembró en mí la inquietud por la vida cotidiana y el origen de la ilustre figura del México colonial. De alguna manera, la semilla que devino en la novela *Yo, la peor*.

Numerosas veces platicué con Ana Benítez acerca de volver a dar vida a esos tomos, alentada por los correos en los que se me preguntaba dónde se podía conseguir un libro agotado. Por eso celebro que Random House Mondadori haya acogido esta idea con entusiasmo. Fusionados, reparados y precisados, esos dos tomos se convirtieron en el texto que permite estar en la cocina conventual de la Nueva España y en el siglo, las vicisitudes y los sabores que tocó vivir a sor Juana Inés de la Cruz. En su obra y en este recetario está el mestizaje cultural que ya daba cuenta de

una identidad novohispana, por no decir mexicana. Entre chiles, nueces, alcaparras, coco y maíz cacahuacintle, asistimos al banquete barroco que signara nuestra cocina.

A Ana Benítez Muro, que adecuó las recetas a medidas y formas de cocción actuales, y a sor Juana, que asentó el saber culinario del convento de San Jerónimo, debemos la posibilidad de estar entre sabores olvidados, paladear el siglo XVII. A Ana, con quien estaría festejándolo, si no nos la hubiera arrebatado una muerte temprana y a la confianza de sus herederos, va esta publicación como reconocimiento de su pasión por la cocina, y a su memoria, por el privilegio de su amistad.

MÓNICA LAVÍN
Marzo de 2010

En las cocinas de los conventos y los palacios se gestará lenta, dulcemente —como en las alcobas el otro—, el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana.

SALVADOR NOVO

Primera Parte
DULCES HÁBITOS

En la cocina fresca, con una pala de madero de naranjo, sor Dolores y sor Matilde dan vueltas a las yemas de huevo que en el cazo de cobre se han puesto a desleír con azúcar; habrá de agregárseles la vainilla en el momento justo del espesor. Mientras, Xóchitl-Flor, indígena de doble nombre que sirve en el convento, coloca las claras sobrantes en un recipiente para comenzar a darles con el batidor de mano hasta verlas mudar su transparencia por un blanco de nube, de ese que la hace pensar en los ángeles y que va muy bien con los rezos de sor Mercedes, quien se pasea con el rosario por la cocina del convento. A Xóchitl-Flor le duele el brazo de tanto darle al batidor, pero el esfuerzo lo compensa la promesa del dulzor de los merengues cuando le conviden uno al final de la faena. Una vez que las madres preparen la charola con aquellos manjares que tanto gustan al virrey y a la virreina —alfajores y marquesotes, yemitas y mazapanes—, cuidarán que algunos queden para las más principales del convento —la priora y otras principales— y para algunas de las que se afanaron en las tareas de cocina, o para las de la granja, pues sin gallinas ponedoras no habría materia para preparar los panes y los dulces que tanto halagan a los de afuera y que son inspiración divina. Son bocados de cielo, que deleitan paladares terrenos y que con su venta permiten que el convento se abastezca de lo necesario: de la tela para los hábitos que hay que confeccionar o reparar, de las flores para adorar a los santos y al Señor, de la leche con que se ha de convidar a monseñor y a los frailes que tienen la costumbre de visitar y reunirse con los gobernantes en estos refectorios a media tarde, como si el chocolate y su tibieza hicieran posibles los acuerdos para que la paz acompañe a tan beatas señoras y más indios acepten la salvación de Cristo.

La elocuencia del mestizaje

Eran tiempos de la Colonia, el mestizaje del país se cocinaba en todos los ámbitos: el lenguaje, los edificios, la traza urbana, los rituales religiosos, la descendencia. Convivían españoles, criollos, mestizos, indios y esclavos negros. Pero donde el mestizaje se practicaba cotidianamente era en el fogón, allí donde los productos del viejo continente y los de América forzosamente convergían en el afán de recrear algún platillo a semejanza de las tradiciones españolas, o con la inventiva que los sabores, los colores y el legado prehispánico de esa latitud más tropical proveían. Comer era asunto de todos los días, así que en el fogón de las familias acomodadas y en el de los conventos, donde las mujeres españolas, criollas, negras e indias concurrían, nació la cocina mexicana, mestiza por definición, pródiga e imaginativa por geografía y desesperación. En la convergencia de esas dos cocinas: la indígena, con sus sabores distintivos y su variedad de ingredientes, y la española, que gracias al reciente invento de Gutenberg se apoyaba en el famoso *Libro de los guisados y manjares del cocinero real Ruperto de Nola*, nació la cocina mexicana, adicionada con costumbres y paladares originarios de África. Dice Curiel y Monteagudo que la cocina mestiza representa una forma de ser; surge barroca, viva y por sí misma elocuente.

Fue en los conventos donde la dulcería mexicana se acunó, con el arrullo de rezos y cantos; en el frescor del recinto, entre hábitos carmelitas, dominicos, teresianos, jerónimos. Con metate y mortero, molcajete y batidor, se creó el mosaico colorido y dulce, acompañado del asombro por la química de los procesos y la búsqueda de formas, colores y sabores. Razones hay muchas; era necesario que aquellas 15 fundaciones religiosas (o 20, según refiere Carlos Zolla) que existían a mediados del siglo XVII en la capital del virreinato, encontraran maneras de retribuir a sus bene-

factores o de vender sus productos para mantenimiento de los recintos y de las 1 000 mujeres enclaustradas que en ellos vivían. Por eso la dulcería, una forma de halago, encontró un espacio para su desarrollo pleno en la paz conventual. Fueron manos femeninas —manos que amasaban bajo la convicción de la fe, o por el destino que sus familias les habían impuesto, o por dar alas a su reclusión— las que se afanaron en crear un catálogo dulcero que aún hoy es un orgullo mirar en escaparates como los de la añeja dulcería Celaya en la calle 5 de Mayo en la ciudad de México o en las especialidades regionales. Tal vez fue en el espacio conventual, en el que el mestizaje de las pieles no era posible, donde las religiosas encontraron otra forma de signar su descendencia: el dulce.

En el espacio de la cocina concurrieron la sapiencia de las indias y las españolas —entre éstas las andaluzas, con su sello árabe— y la de las mujeres africanas, que también donaron lo suyo. Como refiere Paco Ignacio Taibo, las hijas de los primeros esclavos comenzaron a encontrar en las cocinas un lugar donde se convertirían en dueñas de un espacio importante. Las negras adquirieron cierta importancia social no sólo gracias a la cocina, sino a su condición de hembras atractivas. En 1570 vivían en México 30 000 negros. La propia sor Juana estuvo acompañada durante 10 años de la esclava Juana de San José, que su madre le había regalado al tomar los hábitos en el convento y que la jerónima vendió después a su hermana Josefa.

La educación superior, que desde luego estaba destinada a los varones, quedó en manos de los religiosos. Los conventos, con su población femenina, desempeñaron un papel importante en la educación y la beneficencia. Algunas de las niñas de los conventos eran jóvenes a quienes su familia internaba a veces de por vida, y otras pasaban un tiempo para recibir instrucción. Las donadas eran mujeres

que, sin profesar, habían resuelto recogerse dentro del convento.

La población femenina de los conventos tenía una estratificación particular, ya que por cada monja había de tres a cinco esclavas o criadas. Considerando esta organización por clases, es de suponer que el dulce haya nacido de la conjunción de la procedencia europea de los recetarios, las tradiciones españolas y los conocimientos de las indias y las esclavas negras o mulatas, ya sea en la cocina particular de cada celda o en el espacio común. En ese tiempo las monjas desayunaban en el refectorio; después cosían hasta las 10, a la vez que rezaban el rosario de la Emperatriz de los Cielos, y así estaban hasta las 11 en oración. El dulce nació en la enrarecida atmósfera de la altura espiritual y las pugnas conventuales, entre el deseo y el recogimiento, en un espacio de privaciones y fantasías. Si el dulce mexicano fue femenino por definición, no era atributo exclusivo de la delicadeza, sino de un destino carcelario que en la succulencia de alfajores, yemas y suspiros encontraba un puente con el exterior, con ese México del poder político y religioso cuyos favores era menester alcanzar.

Almibarado barroco

La dulcería es una de las formas del barroco mexicano: sus expresiones caprichosas, la exaltación de forma y sabor, la vitalidad de un amplio repertorio nacido en geografías asiáticas y renovado con los frutos y las especias mexicanas.

Así lo señala Octavio Paz: "Hay una conjunción entre la sensibilidad criolla y lo barroco, lo mismo en el campo de la arquitectura que en el de las letras y aun en otros órdenes, como la cocina".

Paco Ignacio Taibo se refiere a ese mundo "místico, mágico y sensual" del convento, en cuya cocina se da "un

amor perfectamente casto y al mismo tiempo de una carnalidad sin límites en esa experiencia de los sabores que alcanzaban mediante una complicidad secreta y sutil”.

Con resonancias árabes, ingredientes del desierto como el dátil y la biznaga, o tropicales como el coco y la piña, la dulcería mexicana es pródiga en una nomenclatura sugerente. La dulcería de origen conventual nombra reproduciendo una sinfonía de sabores; ya sólo de escucharlos se siente la espesura de los atrevimientos y la alquimia que atinó a liar y a mudar el estado de las sustancias. Cada dulce, sea gaznate, jamoncillo, beso o suspiro, remite a anhelos secretos y acuerdos comunes, puesto que la manufactura de la confitería barroca implicaba procesos minuciosos para una producción que debía salir de los altos muros del convento.

La fina percepción gastronómica de Ítalo Calvino, gozable en los cuentos de *Bajo el sol del jaguar*, da cuenta de esa mística y erótica del barroco, capaz de seducir y sentenciar; sólo así podemos entender que beber chocolate fuera costumbre en ciertas órdenes religiosas y prohibición en otras, que consideraban pecaminoso el brebaje por sus virtudes estimulantes. Siempre en vilo entre la “gula y la templanza”, lo mismo ocurría el ayuno que el desenfreno dulcero. Tal vez la tensa línea de la abstinencia incitaba la imaginación culinaria, empeñada en sensualidades dulces para acercar los favores celestiales y los terrenos de quienes hacían posible el sostén de la vida conventual.

Azúcar, vainilla y canela

La influencia de la cocina europea fue decisiva en la dulcería mexicana. Como apunta Carlos Zolla, un factor fue la influencia de la repostería italiana en Francia y España, donde aparecieron las primeras obras de la nueva cocina

européa, como el *Libro de arte coquinaria* del maestro Martino, escrito en 1450; otro factor fue el ingreso a Europa, a través de España y Portugal, de los nuevos productos de América. En 1592 se publicaron en España *Los quatro libros del arte de la confitería* de Miguel de Baeza y en 1611 el *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañó, cocinero de Felipe III, rey de España.

Con su prosa lúcida, Artemio de Valle-Arizpe explica, refiriéndose a sor Juana Inés de la Cruz, quien entreveraba lecturas de poetas griegos y latinos con libros sobre cocina:

Comenta lindamente a Apico en su *Re conquinaria* y Plotino explica *De voluptatibus* y el famoso *Libro de Coch*, compuesto en catalán elegante por el maestro Rubert, cocinero que fue del rey de Nápoles, Alfonso IV el Magnánimo, llamado *Libro de los guisados* en su traducción castellana, mandada hacer, indudablemente, por el glotón emperador Carlos V. También discutía y sabíase de corrido, de cuerito a cuerito, como se dice, los tratados de Miguel Baeza, Diego de Grado y el insuperable de Francisco Martínez Montañó, el renombrado cocinero mayor de Su Majestad don Felipe IV.

Hacia finales del siglo XVI, como se registra en las publicaciones, Europa había configurado una cultura de lo dulce en la que el azúcar de caña era el ingrediente principal. Llega a México el asombro y el derroche por las formas de usar este endulzante con capacidad para combinarse, fundirse, cristalizarse o diluirse. El apogeo del dulce en Europa marca el arranque del dulce mexicano, que habrá de naturalizarse, excederse, deleitar con sus diversas presentaciones y ser el precursor del dulce regional del México actual. El dulce mexicano nació entre el sector culto de las mujeres novohispanas que estaban en los conventos, si bien con el paso del tiempo fue trasladándose de la cocina conventual a los gremios y las fábricas artesanales, hasta

ser un atributo de la gastronomía particular de cada entidad.

Dice Salvador Novo:

Y al llegar el azúcar a nuestra tierra, los frutos de ésta la absorbieron para crear en las manos delicadas de las monjas el milagro de las conservas que aprisionan en el líquido cristal del almíbar tejocotes, capulines, piñas, xoconostles, guayabas, ciruelas. Nacen los ates, se sirven los postres frescos de zapote prieto; el chilacayote y el acitrón se cristalizan; se aprovechan en cabellos de ángel las barbas del chilacayote y la calabaza despliega el aprovechamiento sin límites de su carne y de sus pepitas. Se hace en tacha con panocha, caña y guayaba; sus pepitas tostadas crujen a rendir entre los dientes su lengüecilla de almendra...

El nuevo dulce mexicano es un fenómeno que comienza a manifestarse hacia los últimos años del siglo XVI y comienzos del XVII, cuando la elaboración y el consumo del azúcar se incrementaron sustancialmente gracias a las clases acomodadas. Los colonos de la Nueva España tenían una especial inclinación hacia el consumo de alimentos azucarados. Desde fechas tempranas, el gremio de los confiteros —apunta Ivonne Mijares— comenzó a vender conservas en almíbar, higos, duraznos, membrillos, limón, naranjas. Las confituras se hacían con frutas secas, como almendras o avellanas, que se importaban de España. También se llegaron a confitar pepitas de calabaza.

Si la cocina mexicana es exaltación de maridaje cultural y geográfico, la dulcería lo ostenta de manera muy clara: sin la caña de azúcar que los europeos trajeron a América, que a su vez los árabes habían introducido en territorio ibérico desde la India, no hubiera sido posible obtener el azúcar, cuyo modo de extracción también era técnica árabe. El azúcar es el ingrediente primerísimo de la dulcería y del carácter de esta palabra.