

Las cocinas de los monasterios franciscanos novohispanos del Siglo XVI. Génesis del mestizaje gastronómico de México

*Sé vivir contento con lo poco y sufrir hambre y pobreza,
y sé aprovecharme de la abundancia, conforme se ofrece la ocasión;
porque no es menor virtud sufrir los trabajos con paciencia,
que usar de la abundancia con modestia y cordura*

San Juan Crisóstomo

Dr. Alberto Peralta de Legarreta

Doctor en Historia y Etnohistoria. Profesor adscrito al Centro Anáhuac de Investigación en Turismo (CAIT), Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México Norte.

alberto.peralta@anahuac.mx

Las cocinas de los monasterios franciscanos novohispanos del Siglo XVI. Génesis del mestizaje gastronómico de México.

Franciscan Monastery Kitchens of the Holy Land in America at 16th Century. Genesis of Mestizo Gastronomic Culture in Mexico.

Resumen

El presente artículo realiza una aproximación a las cocinas primitivas de las comunidades franciscanas novohispanas del siglo XVI, que en colaboración con otras órdenes mendicantes se abocaron a la conquista espiritual de la antigua Mesoamérica. Se rastrean los posibles orígenes y características arquitectónicas de los fogones en la provincia de Cáceres, en España, así como los ingredientes y características de la ingesta de los frailes cuyas vidas transcurrieron bajo el influjo de la guerra contra los árabes a finales de los siglos XV y XVI antes de embarcarse a la Nueva España. El objetivo del texto es evidenciar y analizar, a través de una revisión bibliográfica y recorridos de campo, el carácter fundacional y la influencia del pensamiento, la dieta y los conocimientos culinarios de los franciscanos en el mestizaje gastronómico que hoy caracteriza a la cocina mexicana.

Palabras clave

Franciscanos, fogones, cocina mexicana, conventos, monasterios.

Abstract

This article presents an approach to the primitive kitchens of the 16th century Franciscan communities of New Spain, which in collaboration with other mendicant orders devoted themselves to the spiritual conquest of ancient Mesoamerica. The possible origins and architectural characteristics of the stoves is traced in the province of Cáceres, in Spain, as well as the ingredients and characteristics of the ingestion of the friars whose lives were spent under the influence of the war against the Arabs at the end of the XV centuries and XVI before embarking to New Spain. The objective of the text is to highlight and analyze, through a bibliographical review and field trips, the foundational character and the influence of thought, diet and culinary knowledge of the Franciscans in the gastronomic miscegenation that today characterizes Mexican cuisine.

Key words

Franciscan, stoves, mexican cuisine, convents, monasteries

Introducción

Hablar de gastronomía mexicana lleva en todos los casos a la percepción y análisis de un complejo y antiguo proceso de mestizaje construido a lo largo de los pasados cinco siglos. Los antiguos habitantes del territorio mesoamericano habían desarrollado un sistema de producción, alimentación y consumo de alimentos que los vinculaba de manera íntima con la tierra, a la que consideraban a la vez madre y deidad. Esta apreciación, hija al mismo tiempo de la mitología y el sentido práctico, permitió el desarrollo de ideas como la milpa, el chinamepo, los sistemas de riego y la implementación de un sistema de temporadas alimentarias anuales que se convirtió en la base para un calendario religioso aceptado de forma casi genérica.

Con respecto a lo que los antiguos habitantes del actual territorio mexicano obtuvieron de sus suelos para después transformarlo en sus cocinas y finalmente, compartirlo haciéndolo pasar de alimento a verdadera comida, se puede decir que fue prácticamente todo. La idea fundacional de que el hombre no era sino un hijo más de la tierra en iguales condiciones que otros, como la planta del maíz, los animales y otros seres humanos, permitió la construcción de una alimentación variada y con escasos o nulos filtros de aptitud o pertinencia que abonaron a un concepto probablemente nunca escrito, pero siempre ejercido en tiempos prehispánicos: Todo se come, nada se desperdicia.

El arribo de los conquistadores europeos, y en consecuencia la llegada de los primeros frailes franciscanos entre 1523 y 1524, provocó la emergencia de un lento pero inevitable proceso de adquisición cultural bidireccional que con el tiempo fue estableciendo nuevas reglas en todos los campos, incluidas la alimentación y la gastronomía. En este proceso de confrontación, cuyos constructores formaban parte de dos visiones cosmogónicas aparentemente incompatibles, ninguna de las partes estaba dispuesta a ceder.

Convertirse al sistema de su opositor no era en modo alguno aceptable, y después de los iniciales y dolorosos primeros momentos de las conquistas bélica y espiritual, es de hacerse notar que tanto mesoamericanos como europeos aceptaron que no era posible aniquilar a su contraparte y que más bien habría que construir un nuevo esquema cultural en el que ambas visiones encontraran correspondencias y justas sustituciones para darle movilidad

y continuidad simbólica al nuevo engranaje social que el mestizaje sanguíneo y cultural representaba. Este, como otros fenómenos culturales capaces de modificar la estructura y los tejidos sociales, fue sin duda de larga duración con quizás una única excepción en el campo de lo gastronómico, representada por la alimentación de los primeros apóstoles franciscanos en territorio mesoamericano.

Desarrollo

Tanto los tres franciscanos flamencos desembarcados en la Nueva España en 1523 como los miembros de la primera misión oficial concertada un año después fueron hermanos observantes de la regla. Bajo la guía de Fray Martín de Valencia, los doce fueron elegidos y convocados en la región de Extremadura, específicamente en los alrededores de Cáceres, un lugar de la Provincia de San Gabriel en el centro de España cuya geografía montesa había presenciado por muchos años la tradición del más puro eremitismo penitencial franciscano. Fue allí, en el apartado y derruido monasterio de Santa María del Monteceli del Hoyo, en la sierra de Gata, donde el mismo Fray Martín pondría a prueba sus votos en más de una ocasión antes de cruzar el Atlántico, llevando el ayuno al extremo con riesgo de su propia vida. Pero este enfoque alimenticio basado en la privación y la austeridad, que además compartía con sus compañeros, no cambiaría con su llegada a América. Fray Juan de Torquemada afirma en su monumental *Monarquía Indiana* que: "... estos religiosos caminaban para México (que dista del puerto donde desembarcaron sesenta leguas) a pie y descalzos y sin querer recibir mucho regalo, aunque les ofrecían el que quisieran los ministros que los acompañaban" (Torquemada, Libro XV, Cap. X). Más adelante, el autor de la crónica complementaría el cuadro identitario de los primeros doce, en el ámbito de lo alimentario, al afirmar que habría quien dijera:

que los religiosos gozaban del regalo que querían y que todo les sobraba por la mucha veneración en que todos los tenían... [pero] aunque estos benditos religiosos pudieran abundar en regalo no lo admitían. Sabían que todo aquello lo dejaban por amor de Dios y que todo lo que por su amor les faltaba, les habría de sobrar en el reino de los cielos, donde querían a solo Dios por hartura. (Torquemada, Libro XV, Cap. XXV).

Los primeros franciscanos en la Nueva España no hacían sino imitar, con la mayor fidelidad y obediencia posibles, los ideales y el quehacer de su modelo y ejemplo, el Pobrecillo de Asís. Consideraban por ello que, como en el texto del capítulo XIII de sus Florecillas, no era sino la misma Providencia quien les preparaba los alimentos y les ponía la mesa, dondequiera que ésta estuviera, y que por tanto cualquier cosa con que les proveyera era suficiente y, de hecho, un tesoro auténtico:

¡Oh hermano Maseo, no somos dignos de un tesoro como este! Y como repitiese varias veces estas palabras, le dijo el hermano Maseo: Padre carísimo: ¿Cómo se puede hablar de un tesoro donde hay tanta pobreza y donde falta lo necesario? Aquí no hay mantel, ni cuchillo, ni tajadores, ni platos, ni casa, ni mesa, ni criado, ni criada. Esto es precisamente lo que yo considero un gran tesoro –repuso San Francisco– el que no haya aquí cosa preparada por industria humana, sino que todo lo que hay nos lo ha preparado la santa providencia de Dios, como lo demuestran claramente el pan obtenido de limosna, la mesa tan hermosa de piedra y una fuente tan clara. (Anónimo, 1899, Cap. XIII, p. 99).

Efectivamente, tras su desembarco en América los primeros frailes se sostuvieron a exclusivamente con lo que indios y conquistadores tenían a bien regalarles, lo cual causaba sincera admiración entre sus donantes, quienes apenas podían comprender cómo es que, aun estando tan delgados y maltratados, a veces incluso desfallecientes, los franciscanos consumían sólo los alimentos necesarios e incluso los rechazaban si los consideraban excesivos. Este comportamiento perfectamente congruente con el espíritu mendicante, así como la ausencia de fuentes que nos hablen específicamente al respecto, hace pensar que los evangelizadores apenas cocinaron o calentaron algunos de sus alimentos en esos primeros tiempos, cuando sin tener casa o siquiera aspirar a una se alojaron temporalmente en ricos palacios como el de Texcoco, cuarteles provisionales donde planearon sus labores de conversión, y de los cuales salían para solicitar limosna en algún mercado cuando el hambre era ya insoportable.

En muchas ocasiones, los frailes, cuenta Fray Diego de Almonte, “... no tenían fuerza para hacer piernas”, y es el mismo Don Fray Juan de Zumárraga quien comenta que Fray Antonio de Ciudad Rodrigo, uno de los primeros doce “de pura flaqueza se caía, pero siendo el trabajo tan duro, velaba y pedía más” (Enrique, 1943, p.15). A este mismo respecto, Torquemada afirma que la comida ordinaria del guía Fray Martín de Valencia consistía en apenas una

escudilla de caldo –que el *Diccionario de Autoridades* de 1780 define como “el agua en que se ha cocido o guisado la vianda [carne, verduras], el sustento y comida de los racionales”– y que cuando había fiesta, por ser prelado, indios conversos encargados de la cocina (como por ejemplo, Juan Bautista y Diego Vázquez, en el monasterio de Cuauhtinchan) echaban algunos bocados de carne (Torquemada, Libro XIX, cap. V), sin que este puchero alcanzara a ser en modo alguno de dos, y menos de tres vuelcos. El esforzado Fray Martín solía traer consigo, además, ceniza para echar en el caldo y en lo demás que comía, por quitarle sabor (Torquemada, Libro XXV, cap. V) tal como se decía que San Francisco lo había hecho, en el texto 15 de la *Legenda Trium Sociorum*, donde se afirma que:

Así, cuando se sentaba a la mesa de seglares y le presentaban [a San Francisco] viandas gustosas al paladar, apenas las probaba, alegando alguna excusa para que no pareciese que las dejaba por mortificación. Y, cuando comía con los hermanos, muchas veces echaba ceniza en la comida, diciéndoles, como tapadera de su mortificación, que la hermana ceniza es casta.

Poco tiempo después, al final de la segunda década del siglo XVI, comenzó la fundación y edificación de monasterios cuyos atrios sirvieron primordialmente como centros de reunión multitudinaria en los que se difundía el mensaje evangélico, aunque fungieron también como enormes *mesas*, es decir, lugares en los que un grupo humano comparte significados y convive alrededor de los alimentos (Peralta, 2015, p. 38) donde tanto frailes como educandos nativos compartieron la comida, no sin antes hacerla pasar por un intenso proceso de transformación y dignificación, que tuvo que ser, nuevamente, bidireccional. Esos primeros centros evangélicos, los monasterios de México, Tlaxcala, Huejotzinco y Texcoco, sirvieron de albergue a los franciscanos quienes, a pesar de su renuencia, y ante la paulatina llegada de otras órdenes mendicantes, debieron edificar casas sólidas para guarecerse y hacer vida monástica, como indicaban sus reglas.

Fue en esos conventos donde se edificaron las primeras cocinas novohispanas de inspiración europea, movidas por la simpleza y la funcionalidad, pues del mismo modo con que en estos edificios muchas bóvedas mendicantes tenían reminiscencias góticas y algunas murallas almenadas o fortificadas le daban continuidad en América al largamente extinto estilo románico, los frailes actuaron de manera nostálgica al recrear los modelos arquitectónicos culinarios que conocían y de los cuales se habían alimentado a lo largo de todas sus vidas.

Desafortunadamente no quedan en Cáceres, España, muchos ejemplos de aquellos primitivos fogones que debieron inspirar al primer grupo de apóstoles. En el siglo XV Extremadura experimentó una copiosa floración de conventos franciscanos, pues la Sierra de Gata dejó de ser frontera con el Islam: Santa María de Monteceli del Hoyo (1400) en Gata, Santa Margarita en Jerez de los Caballeros (1400), San Buenaventura en Llerena (1400), San Onofre en la Lapa (1447); San Miguel en San Martín de Trevejo (1452), San Francisco en Cáceres (1473), San Antonio de Padua en Garrovillas (1476).

Así como San Benito en Segura de León (1476), San Benito en Zafra (1480), San Marco de Altamira en Palomero (1488), Nuestra Señora de los Ángeles en Moheda de Granadilla (1492) y San Bartolomé en Alcántara (1493), este último reputado por heredar un manuscrito culinario hoy desaparecido, pero presuntamente inspirador de la cocina francesa moderna tras las invasiones napoleónicas (García, s/f). El monasterio de Santa María de Monteceli del Hoyo, fundado alrededor de 1399 se encuentra hoy en ruinas y aparentemente ya estaba abandonado o muy descuidado en tiempos de la vida penitencial de Fray Martín de Valencia a finales del siglo XV, por lo que de su fogón (que ni el fraile parece haber estado interesado en utilizar) no sobrevivió sino un arco de piedra en el ala oeste del edificio, en cuya parte inferior donde debió arder el fuego sobre el piso (ver Figura 1).

Figura 1. Restos del fogón de piso en las ruinas del Monasterio de Santa María de Monteceli, Cáceres, España.



Fuente: Circa (1399).

En la Figura 1, puede observarse cómo las paredes mantienen aún el hollín de antiguos fuegos. Sin embargo, existen ejemplos en edificaciones y equipamientos culinarios más o menos contemporáneos, en la misma área extremeña, que permiten asomarse al aspecto de los primitivos fogones mendicantes que alimentaron a los evangelizadores franciscanos que cruzaron el Atlántico para establecerse en la Nueva España. Entre ellos se destaca el del minúsculo monasterio del Palancar en Pedroso de Acim, notable por su pequeñez y austeridad, que fuera construido por San Pedro de Alcántara y que con seguridad fue una vez albergue o visita de alguno de los primeros doce, incluido Fray Martín, quien tuvo el cargo de Provincial.

En Pedroso de Acim, el humilde fogón es de piso y se encuentra situado bajo un tiro vertical de chimenea esquinado. La cocina, una habitación de sólo cuatro metros cuadrados, resulta apenas funcional para dos personas y se construyó siguiendo los ideales franciscanos del fundador: pobreza, retiro, trabajo manual, oración y apostolado. Es seguro que en ese fogón se cocinaron exclusivamente alimentos de sustentación básica confeccionados gracias a las donaciones y limosnas (ver Figura 2).

Figura 2. Humilde fogón de piso bajo un tiro vertical en El Palancar, Pedroso de Acim, España (siglos XVI- XVII).



Fuente: Elaboración propia.

¿Qué fue entonces lo que se cocinó en instalaciones culinarias tan pobres y simples? ¿Qué tipo de alimentos y preparaciones llegaron a la Nueva España en el ideario melancólico de los primeros franciscanos y por qué pese a la abundancia que se les presentaba y la lejanía decidieron preservarlas, así como la anatomía de sus fogones? La escasez de recursos y la observancia de la regla franciscana sirven de guía para dilucidar lo que hirvió en aquellos fogones rústicos. Aquellos cocimientos que llegaron al nuevo mundo eran herederos de una tierra recién salida de la guerra contra los moros, pero a pesar de ser percibidos como propios por los peninsulares, ya delataban orígenes mestizos debido a infinidad de ingredientes e ideas que a lo largo de más de setecientos años se habían filtrado en las ollas a través del contacto con el enemigo.

En cocinas como las de la provincia de Cáceres no pudieron cocerse otra cosa que pucheros en pucheros, es decir, guisos de larga cocción en ollas, marmita y calderos a las que prácticamente les cabía cualquier cosa, ya fuera producida por las comunidades religiosas o proveniente de las donaciones y las limosnas, pues los frailes contaban entre sus votos la renuncia total al siglo, sus placeres y tentaciones. No se trataba como se ve, de dar gusto al paladar o provocar la placentera sensación de la saciedad a través del consumo de esos guisotes, sino de perpetuar la vida en forma básica, siempre y cuando el ayuno penitencial lo permitiera. Buen ejemplo de este comportamiento es de nuevo Fray Martín de Valencia, varón que casi perdiera la vida tras un prolongado e inmisericorde ayuno en las montañas de Santa María del Hoyo y quien finalmente muriera de debilidad en la Nueva España, dejando a sus hermanos en la orfandad. A este respecto Torquemada nos dice que:

Los frailes mortificaban sus cuerpos, andaban descalzos y desnudos, con hábitos de grueso sayal, cortos y rotos, dormían en una sola estera, con un palo o manojo de yerbas secas por cabecera, cubiertos con solos sus mantillos viejos sin otra ropa y no tendidos sino arrimados por no dar a su cuerpo tanto descanso. Su comida era tortillas de maíz, chile y cerezas de la tierra, y tunas (Torquemada, Libro XV, cap. XXXVII).

Efectivamente, los frailes novohispanos recibían limosnas y donaciones por parte de los indios (quienes no les ofrecían otra cosa que animales locales y sus propios alimentos producidos en la milpa) como antes habían recibido de ricos y campesinos en España nabos, puerros, garbanzos, harinas multigrano, lentejas y habas, entre otros muchos alimentos de naturaleza pobre. En aquellos primeros momentos los franciscanos novohispanos debieron

adaptarse rápidamente a los productos locales y a la súbita abundancia con que estos llegaban a sus atrios y cocinas. Fray Toribio de Benavente, mejor conocido como Motolinía, indica en su “Historia de los Indios de la Nueva España”, que para ciertas festividades:

... los indios *traían* alguna comida guisada, puesta en sus platos y escudillas, o ofrécenla entre las otras ofrendas. En este mismo año trajeron un cordero y dos puercos grandes vivos... también ofrecían gallinas y palomas, y todo en grandísima cantidad; tanto que los frailes y los españoles estaban espantados (Benavente, Cap. XIV).

Se sabe por las crónicas que muchas de estas ofrendas eran regresadas a los donantes por considerarse excesivas, o bien, que eran redistribuidas. En este contexto, las cocinas de los primitivos cenobios franciscanos novohispanos fueron una calca del modelo español extremeño tanto en lo arquitectónico como en lo culinario, y es lógico pensar que en aquellos primeros momentos estas precarias instalaciones no contaron con la capacidad de transformar los alimentos ni con comunidades suficientemente grandes para consumirlas sin desperdicio.

Muchos de esos alimentos donados, completamente desconocidos para esos paladares que se habían negado a sí mismos la diversidad y sus posibles sensaciones, llegaban ya preparados y sazonados al estilo mesoamericano, por manos femeninas. Fue así como los franciscanos tuvieron acceso a una parte representativa de la cultura y la religiosidad que deseaban cambiar en los nativos, pero al consumirlos también adquirieron sin saberlo la calidad de conquistados al convertirse en usuarios de un lenguaje y un sistema de interpretación del mundo que no podían, o quizás simplemente no quisieron combatir. Los alimentos, tan humanos, así como la oportunidad de compartirlos, adquirieron entonces la calidad de instrumentos de comunicación que permitieron el contacto entre frailes maestros e indios aprendices, fincando la base de un sistema bidireccional:

Las indias generalmente todos los lunes traen sus ofrendas, encienden sus candelas y asisten a la misa... y así algunos conventos donde hay muchos indios, se proveen [los frailes] el lunes de pan y fruta para toda la semana, ó por lo menos la mayor parte de ella porque es tanta la devoción á las cosas de la iglesia, que [los indios] reprenden con ella el descuido de algunos de nosotros, pues vemos en ella la viveza de las obras que en nosotros, pedían las palabras con las que enseñamos y convertimos (De la Rea, 1882, Cap. VII, Libro segundo).

De aquellas primitivas cocinas construidas en la Nueva España por los franciscanos quedan pocos vestigios capaces de mostrar su aspecto original, y otras lamentablemente han desaparecido por completo, como la del convento de San Francisco en México, que fue probablemente el fogón más antiguo de todos. Resulta notable que en la amplísima literatura mexicana y europea dedicada al estudio e interpretación de los primeros conjuntos monásticos mendicantes posmedievales en España y del primer siglo novohispano la atención a los sistemas de producción de alimentos sea escasa o francamente inexistente a pesar de que estas incluían áreas de gran importancia como los huertos monacales, el sistema de donaciones y ofrendas, las alacenas y frigoríficos, las cocinas, los anterrefectorios y los comedores o refectorios.

Salvo en el caso de los acueductos y otros complejos e ingeniosos sistemas hidráulicos, los estudiosos de la arquitectura conventual no han enfocado su interés en las instalaciones ligadas a la cotidianidad sino a través de breves menciones de su existencia y función, pero en muy pocos casos con la intención de desentrañar su simbolismo y funcionalidad. El resultado es que actualmente muchas cocinas, alacenas, anterrefectorios (también conocidos como *Sala de Profundis*) y comedores de los conventos rescatados patrimonialmente son contemplados como áreas arquitectónicas de “menor importancia” y utilizadas como bodegas o recintos museográficos que no muestran ni sus funciones originales ni su importancia dentro de la economía y la socialización al interior de los monasterios. Muchas salas *de profundis* son utilizadas actualmente como vestíbulo museográfico, como en el caso de Santo Domingo de Guzmán en Oaxtepec, mientras que cocinas como la de San Bernardino de Siena en Xochimilco, la de San Francisco Tlaxcala y la dominica en Cuilapam (Oaxaca) se encuentran cerradas al público y son utilizadas como bodegas:

Menor importancia tenían las dependencias del locutorio –sala donde se recibían a los seglares y se celebraban algunos de los capítulos del monasterio– la lavandería, la ropería, la biblioteca, el archivo, la *bodega* –localizada en el sótano– la *cocina*, el cementerio –en detrimento de la cripta eclesiástica– el *huerto* y el *compás*, este último un espacio acotado por delante de la iglesia y con una misión congregacional que adquirió una especial relevancia en el ámbito Iberoamericano (Ramírez, 2006, p. 238).¹

1 Las letras itálicas incluidas en la cita, son del autor.

La razón por la que existen tan escasos vestigios de aquellas cocinas primigenias se relaciona con que los edificios religiosos poseen una historia y estética propias cuyas exigencias provocaron cambios en su aspecto y distribución a través del tiempo para mantener su funcionalidad. Por ello, muchas edificaciones sufrieron cambios, remodelaciones y demoliciones con el paso de los siglos, unas veces cubriendo nuevas necesidades, otras adaptándose a las tendencias arquitectónicas del momento y unas más, las fatales, debidas a conflictos políticos e intereses económicos. Antiguos y simples fogones de piso, constituidos por un arco remetido en el muro y con un tiro en la parte superior para desahogar los humos, aún pueden verse en el convento de San Francisco de Tlaxcala, Nuestra Señora de la Asunción en Tecamachalco y de San Miguel Arcángel en Huejotzingo.

Otros más fueron continuamente intervenidos y las modificaciones se registraban en los libros carta-cuenta bajo el rubro de “aumentos y reparos” (Guerrero, s/f). En la Santa Cruz en Querétaro, por ejemplo, se modificó en 1738 el púlpito del refectorio, se hicieron dos braseros grandes en la cocina mayor del convento y se agregaron nuevas pilas en la cocina (Guerrero, s/f). En el convento dieguino de San Diego Churubusco en la Ciudad de México, fueron incorporados hacia el siglo XVIII un apoyo lateral elevado o fogón con hornillas, “muebles” o “braseros” fijos de piedra o adobe repellado que facilitaban las labores culinarias y formaban parte de la “cocina económica” a la que se refería Juan de Altimiras, el autor de uno de los pocos recetarios franciscanos españoles que han llegado a nosotros. Al respecto, Carmen Abad Zardoya nos confirma que:

En el siglo XVIII se produjo un importante cambio en las cocinas del medio urbano. El hogar lateral elevado terminó por desplazar definitivamente al de suelo. Al principio, se trataba de hogares abiertos en cuya superficie se extendían las brasas y sobre ellas los caballitos de hierro con sus espetones, los cacharros apoyados en trébedes y las parrillas. Más tarde llegarían las estructuras de fábrica con fogariles independientes, dotados cada uno de una entrada de combustible en el frente y de una oquedad en el plano superior donde apoyar la sartén o el puchero... Estos hogares cerrados abrirían el camino a los sucesivos ensayos de cocina económica (Abad, 2011, pp. 649-667).

Los tempranos fogones de piso corresponden a una herencia o préstamo cultural de Extremadura que se ajustaba a la perfección a la humildad de los recintos, la pobreza de los frailes y la funcionalidad nutritiva de los alimentos. Fueron sencillos ámbitos de

trabajo en los que la leña era apilada en el suelo para que al arder su fuego calentara grandes ollas o pucheros de carácter eminentemente comunitario que colgaban de cadenas o cremallos. Resulta difícil saber con exactitud qué era lo que se cocía en aquellas marmitas, cuyos ingredientes debieron incluir tanto alimentos reminiscentes de la Península como dádivas nativas.

Tanto el menú como la sazón –escasos por *regla*– debieron cambiar de cuando en cuando, pues los frailes, muchas veces sin oficio culinario, cocinaban alternadamente siguiendo un esquema de semaneros que atendían: “... la confección de la comida, la limpieza de la cocina y el lavado de utensilios” (Guerrero, s/f). Los ingredientes debieron ser variados gracias a la auto producción de los huertos que llegaron a tener extensiones y producción considerable, además de las abundantes donaciones, pero es de creerse que debido a la simpleza de estos menesteres, y en apego al voto de pobreza, los sistemas de cocción europeos (ya fuera en asados a fuego directo o en cocimiento de pucheros, por intercesión del agua) fueron los únicos utilizados en las cocinas monacales pues, ¿de qué otra manera habría podido cocinar un fraile heredero y usuario nostálgico de aquella parte culinaria de su cultura gastronómica?

En esos pucheros melancólicos hirvieron prolongadamente cereales y leguminosas traídos de ultramar como el arroz, los garbanzos, las lentejas, las habas y los chícharos a los que se complementó o condimentó con otros productos traídos de España como las cebollas, los ajos, las zanahorias y algunas plantas de hojas verdes como las acelgas o las espinacas. Gracias a las donaciones aquellas ollas debieron estar habitadas también por menudencias, algunos huesos frescos o viejos que le dieran sabor al caldo, embutidos, trozos de carne (tasajo, cecina, tocino) durante las ocasiones especiales y aves apenas suficientes y aptas para la subsistencia. A este respecto nos dice Torquemada que, cuando era:

... mozo y morando con el bendito padre Fray Francisco de Reinoso en el convento de Chiauhtla, donde era guardián, comíamos una sola gallina de la tierra [guajolote] los dos (que no había más) en cuatro días de la semana, que era domingo, lunes, martes y miércoles, y para el jueves se mataba un pollo; y en todo lo demás de su vida era tan estéril y recatado como en esto (Torquemada, Libro XV, cap. XXXVIII).

Junto a aquellos ingredientes, viejos conocidos que los predicadores obtenían gracias a las donaciones de los piadosos conquistadores y que con probablemente les aportaban alivio y seguridad, hirvieron también productos de la milpa que les regalaban los indios, mismos que las comunidades franciscanas no despreciaron ni desperdiciaron jamás, como lo atestigua la obra de Fray Bernardino de Sahagún, donde el fraile se refiere a casi todos los alimentos nativos como “buenos para comer”. En aquellos caldos que brindaban calidez a cuerpo y alma de los frailes los estilos de cocimiento europeo se mezclaron con elotes a los que se les dio un inusual tratamiento de legumbres para terminar rebanados (en vez de desgranados o completos, como los habrían cocinado los indios), jitomates que dieron color y consistencia a los caldos, ejotes, calabazas, chayotes, guajes y chile (Torquemada, Libro XV caps. XXXVII y XXXVIII), que monasterios como los de Querétaro guardaban celosa y abundantemente en sus despensas (Guerrero, s/f). El paladar aparentemente inflexible de Occidente comenzaba a acusar signos de flexibilidad y de conquista, esta vez en reversa.

Conclusiones

Las cocinas de las comunidades frailunas más observantes de la Nueva España tuvieron un carácter eminentemente doméstico, íntimo y de subsistencia durante las primeras décadas tras la conquista, y en consecuencia no heredaron ningún platillo de renombre o tradición que pudiera servir hoy como elemento identitario de las cocinas de México. Queda de manifiesto la necesidad de mayores estudios, en ambos lados del Atlántico, para el mejor conocimiento tanto de la arquitectura como de las actividades culinarias de las comunidades religiosas franciscanas, que aportaron formas y conocimientos de carácter fundacional.

De aquellos primeros momentos del siglo XVI no nos queda un solo libro de cocina, una receta medianamente redactada con el objeto de ser transmitida. Es en crónicas y documentos de franciscanos, dominicos y agustinos, donde los datos culinarios o la esencia funcional y física de las cocinas aparecen en forma circunstancial como parte de la vida cotidiana de los cenobios, y sólo han llegado hasta nosotros referencias dispersas de platillos, alimentos que cubrían necesidades básicas y nombres de preparaciones (pucheros, caldos y adafinas).

Las cocinas de los monasterios franciscanos novohispanos del Siglo XVI. Génesis del mestizaje gastronómico de México

Dr. Alberto Peralta de Legarreta

Las cocinas de aquellos modestos monasterios masculinos novohispanos sí aportaron, en cambio, los elementos y los espacios necesarios para el desarrollo de un mestizaje que, bajo el comportamiento cultural de la larga duración, invadiría paulatinamente las calles y las casas –tanto de pobres como de afortunados– hasta convertirse en norma y procedimiento de la cultura y los quehaceres culinarios de una nación en plena construcción, continuamente en busca de una identidad propia.

Bibliografía

- Abad Z., C. (2011). "Arquitectos en los fogones: del *theatrum machinarum* a los proyectos ilustrados para una cocina económica". En *Artigrama*, núm. 26, pp. 649-667.
- Abad Z., C. (s/f). "La cocina y el refectorio en el monasterio medieval: formas, usos y dotaciones". En *XXXVIII Seminario sobre Historia del Monacato*. Universidad de Zaragoza.
- Altimiras, J. (1758). *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. España: Imprenta de Don Juan de Bezarez.
- Anónimo (1899). *Floremitas de San Francisco de Asís. Crónica italiana de la Edad Media por un hermano de la orden tercera*. Tercera edición, Madrid.
- B.A.C. (1991). *San Francisco de Asís. Escritos, biografías, Documentos de la época*. España: Biblioteca de Autores Cristianos.
- Baudot, G. (1990). *La pugna franciscana por México*. México: CONACULTA.
- Benavente, T. (s/f). *Historia de los indios de la Nueva España*. Edición de Claudio Esteva Fabregat, Ed. Dastin Historia, Col. Crónicas de América.
- De la Rea, Fray Alonso de (1882). *Crónica de la Orden de N. Seráfico P. S. Francisco, Provincia de San Pedro y San Pablo en la Nueva España. Compuesta por el P. Lector de Teología Fr. Alonso de la Rea, de la misma provincia*. Año de 1629, en México, por la viuda de Bernardo Calderón, año de 1643: Edición de la "Voz de México": Imprenta de J.R. Barbedillo y Cía.
- Enrique R., E. (1943). *Fray Juan de San Miguel, Fundador de Pueblos*. Cuadernos franciscanistas. México: Centro de Estudios Históricos Franciscanos.
- Font F., J. (1999). *Arquitectura franciscana en Santiago de Querétaro, siglo XVII*. México: Gobierno del Estado de Querétaro.
- García, S., OFM. (s/f). *Órdenes, Cofradías, Hermandades y Asociaciones. San Francisco de Asís y la Orden Franciscana en Extremadura*. España: Universidad de la Rioja. Recuperado de: dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2831301.pdf. [agosto de 2015].

- Guerrero F., A. (s/f). "Cocina, despensa y comida en los conventos franciscanos de Querétaro en la época Colonial". En *Revista Ciencia*, México: Academia Mexicana de Ciencias. Recuperado de: http://www.revistaciencia.amc.edu.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=105 [abril de 2015].
- Huici M., A. (trad). (2005). *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*. España: Trea.
- Kempis, Tomás de (2013). *Imitación de Cristo*. México: Editorial Porrúa.
- Martínez L., L. (s/f). *La cocina conventual de la Cuenca del S. XVI, VII Jornadas Gastronómicas Cocina del Convento*. Recuperado de: http://www.aytoalarcon.org/gastronomia/historia/ref06_texto.htm. [abril de 2015].
- Nettel D., P. (2010). *La utopía franciscana en la Nueva España (1554-1604)*. México: UAM.
- Peralta de Legarreta, A. (2015). *Saber y comer. Cultura Gastronómica en México*. Tesis para obtener el Doctorado en Historia y Etnohistoria. México: ENAH.
- Ramírez G., S. (2006). *Málaga seráfica. Arquitectura, patrimonio y discurso simbólico en los conventos franciscanos (1485-1885)*. España: Universidad de Málaga.
- Torquemada, Fray Juan de (s/f). *Monarquía Indiana*. Recuperado de: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/monarquia/index.html> [agosto de 2015].