

LA ALIMENTACIÓN EN LOS CONVENTOS CARMELITAS DE LA NUEVA ESPAÑA



Fr. Jesús Estrada Montes de Oca OCD
(MÉXICO)

Las monjas y los frailes descalzos de la Orden de Nuestra Señora del Carmen –como su nombre lo indica, con orígenes en el Monte Carmelo (Haifa, Israel) a inicios del siglo XIII y fundados por santa Teresa de Jesús en Ávila (España), durante la segunda mitad del siglo XVI, tendrán un lugar significativo en la sociedad novohispana.

Los carmelitas descalzos, llegados a Nueva España en 1586, habrán de fundar dieciséis conventos en las principales ciudades del Virreinato. En cambio, las carmelitas descalzas, cuyo primer monasterio se fundó en Puebla el año 1604, abrirán solamente cinco comunidades.

Legislación carmelitana

Las leyes de la Orden Carmelitano-Teresiana eran precisas en lo concerniente a la alimentación. Para la santa fundadora Teresa de Jesús, era esencial guardar “la Regla sin mitigación”; en ese texto, se asentaba la prohibición perpetua de comer carne. También, se indicaban los días de ayuno desde la fiesta de la Exaltación de la santa Cruz (14 de septiembre) hasta la Pascua.

Por otra parte, el espíritu de la Iglesia, conforme al espíritu del Concilio de Trento, acentuaba fuertemente la observancia de las normas.

Las Constituciones que regían a los carmelitas descalzos puntualizaban aún más cuestiones alimenticias en las comunidades:

En el capítulo XII, se reiteraba la norma de la Regla por la que se prescribía el ayuno. Distinguía entre los ayunos de la Iglesia (el miércoles de ceniza, los viernes de Cuaresma y las vigiliias de las fiestas importantes) y los propios de la Orden. En los ayunos de la Iglesia, a la hora de la colación (es decir por la tarde-noche) se podía tomar pan y alguna fruta –sólo por necesidad– y a juicio del superior. Durante los ayunos de la Orden, se tendría solamente una comida a las 11.00 de la mañana. En cambio, durante los ayunos de la Orden, la comida sería a las 11.30 horas. La cena o colación, sería después del rezo de Completas y, en algunos días, cuando se cene fuera del refectorio (es decir, el comedor), antes de dicho rezo¹. La Regla prescribía comer en silencio, mientras se escuchaba algún texto espiritual (la Regla misma, las Constituciones, el Martirologio Romano, etc.).

¹ *Constituciones*, Cap. XII, n.º 5.

Todos estaban obligados a concurrir al refectorio². Además, se evitará que haya demasiadas mesas. Las comunidades femeninas no podían superar el número de veintiuna monjas; en cambio, en los conventos de frailes, si bien no se estipulaba el número, no eran muy numerosos como en otras órdenes.

Era bastante raro recibir visitantes en el refectorio de la comunidad de frailes; ocasionalmente, se permitía el acceso a varones seculares. Las monjas, dadas las leyes de la clausura papal, en ningún caso admitían personas ajenas durante las comidas³.

Con ocasión de las Profesiones, las Cantamisas u otros días festivos se ordena no evitar, en cuanto sea posible, la concurrencia de seculares en el refectorio de los frailes⁴.

La legislación también señalaba que todos habrían de recibir “iguales manjares en condimento, número, calidad y cantidad. Sólo con autorización del Prior, se podría servir algún guiso de modo distinto⁵.”

Se consideraba lícito beber chocolate, sólo fuera de los conventos. Los frailes, podían tomarlo en el convento sólo por prescripción médica y con permiso del padre superior⁶.

Por otra parte, en los refectorios no estaba permitido el uso de manteles, como un signo de austeridad. Las vasijas serían sencillas. Además, se ordenaba a los superiores que cuidaran de la limpieza en el refectorio, que todo indicara “decencia, devoción, y aseo” dada la condición de religiosos. Prescribía también que “todos usen de cuchara y tenedor de madera”⁷.

Usos en el territorio novohispano

La dieta de los religiosos carmelitas descalzos se componía sobre todo de: pescado, frutas frescas y secas, verduras, aceite de oliva, vino, pan, huevos, aceitunas, leche y quesos. Hasta 1681, el Capítulo Provincial autorizó el consumo de chocolate –al cual se le podían añadir almendras, canela o pinole–, pero sólo en las haciendas pertenecientes a la Orden (incluido el olivar del Colegio de San Ángel, en la ciudad de México).

Del Desierto de Santa Fe (Cuajimalpa, Ciudad de México), un testigo del siglo XVII señalaba la austeridad en la comida: “muy parca y muy penitente”. Ordinariamente, era “una escudilla y un pedazo de pescado guisado sin especias ni sainetes, fomentos de la gula”. Respecto a aquellos que vivían en las ermitas del yermo, indica que su alimentación se componía de “fruto” así como de “pan y queso”, todo el tiempo que permanecían en esos recintos. Había quienes ayunan a pan y agua por tres o cuatro días cada semana⁸.

Entre las carmelitas de Santa Teresa de Puebla, eran continuos los ayunos a pan y agua junto con áloe y ceniza. También, se le colocaba a cada una de las monjas, en su sitio en el

² *Constituciones*, Cap. XII, n.º 6.

³ *Constituciones*, Cap. XII, n.º 6.

⁴ *Constituciones*, Cap. XII, n.º 13.

⁵ *Constituciones*, Cap. XII, n.º 9.

⁶ *Constituciones*, Cap. XII, n.º 13.

⁷ *Constituciones*, Cap. XII, n.º 11.

⁸ Agustín de la Madre de Dios, *Tesoro Escondido*, p. 165.

refectorio, limones, naranjas y sal; pero esas frutas se echaban a perder y la sal no la consumían. La hermana Natividad, monja en ese monasterio, dejaba la yema de huevo en honor a los ángeles custodios⁹. Asimismo, la hermana María Joaquina de Cristo, del monasterio de Santa Teresa “La Antigua” de México, “comía poco y mal preparado; solía decir que era lo que le caía mejor”¹⁰.

Fray Isidoro de la Asunción, que visitó la Nueva España en el siglo XVII, pondera los productos del convento carmelitano de Salvatierra: “pan, pescado, fruta” y precisa que “dentro de la huerta tienen un pedazo de viña”¹¹. Asimismo, el Colegio de San Ángel (Ciudad de México), por esa época, tenía un área destinada al cultivo de legumbres y vegetales para el consumo diario de los frailes¹².

El arzobispo de México, don Francisco de Aguiar y Seixas enumera los varios tipos de pera que se cultivaban en la huerta del Carmen de San Ángel: “bergamota, retora, sarnosa, hisa, disquerilla, tabaquera, lechera, gregoria, cermeña, reina, campanilla, ordinaria, pedrera y otras”¹³. De igual manera, eran famosas las peras de la huerta del convento de los frailes en Puebla¹⁴. En el Colegio de San Joaquín (Ciudad de México) existía un molino para la fabricación de aceite de oliva –a pesar de las prohibiciones al respecto por parte de la Corona Española–¹⁵.

Del convento de Toluca, se cuenta que, los hermanos legos “elaboraban enormes peroles de arroz con leche y en la noche del 15 [víspera de la fiesta de nuestra Señora del Carmen] los enviaban en grandes tazas a los bienhechores. El 16, regalaban a las mismas personas fuentes con suculentos bacalaos guisados”¹⁶.

Las carmelitas descalzas del monasterio de Santa Teresa se consideran iniciadoras de la preparación del “revoltijo de Cuaresma”: una especie de mole con tortitas de camarón y nopales¹⁷. También, dichas religiosas preparaban unos dulces de leche llamados “alfajores”. Una monja de ese Carmelo, la hermana Luisa de San Nicolás, recuerda que en el refectorio pasaban pulpos, y los define como un “género de pescado que parecen ratones”. La hermana Juana Esperanza de San Alberto, carmelita de esa comunidad, preparaba “sopa de migas”. Y otra de aquellas monjas poblanas refiere durante un juego a la hora de la recreación como gustaría de: “uvas, tortillas calientes, peras en almíbar, chilaquiles”¹⁸.

⁹ Cf. G. Herrera, “La cocina mexicana vista a través de algunas biografías de monjas novohispanas” in *Vida Nueva*, (17.11.2013), p. 26ss.

¹⁰ Carta de edificación de edificación, escrita por la M. María de Guadalupe, publicada por RAMOS MEDINA, Manuel y María de Cristo MÉNDEZ, *Monasterio de carmelitas descalzas de San José. Conmemoración histórica del IV centenario de fundación 1616-2016*, p. 192.

¹¹ Isidoro de la Asunción, *Itinerario de Indias*, p. 81.

¹² Cf. J. Abundis Canales, *La huella carmelita en San Ángel*, v. I, p. 461.

¹³ *Ib.*, p. 462.

¹⁴ Cf. M. Toussaint, *La catedral e iglesias de Puebla*, p. 128.

¹⁵ Cf. A. Soria Soria, *El convento carmelita de San Joaquín en Tacuba*, p. 111.

¹⁶ M. Ramos Medina, *El Carmelo novohispano*, p.165.

¹⁷ La receta del revoltijo de Cuaresma, que se conserva en el monasterio, fue publicada por R. Loreto [ed.], *Una empresa divina: las hijas de Santa Teresa de Jesús en América - 1604-2004*, p. 149.

¹⁸ G. Herrera, “La cocina mexicana vista a través de algunas biografías de monjas novohispanas” in *Vida Nueva*, (17.11.2013), p. 26.

Más que alimentar el cuerpo, se favorecía alimentar el alma. Aquellas privaciones o mortificaciones en la alimentación representaban una forma para ayudar a la purificación espiritual.¹⁹

Algunas frutas y verduras eran cultivadas en los huertos de conventos y monasterio. Mas no podríamos decir que fueran autosuficientes en materia alimenticia. Debían adquirir otros productos. En algunos casos, eran favorecidos con algunos donativos en especie –con algunos alimentos–, por personas amigas de las comunidades. Pero, en muchos otros, debían proceder a la compra de ingredientes y otras materias para la manutención de los religiosos.

En el siguiente cuadro, recopilado por el doctor Ramos Medina²⁰, podemos visualizar los gastos –de ahí el tipo de consumo– en ese monasterio de Santa Teresa de la Puebla de los Ángeles:

Manutención	Total anual en pesos
2 pesos de pan para cada día	730
2 huevos, 3 reales	137
Pescado, 190 arrobas [2 185kgs.]	530
Frijol, haba, arvejón y lo demás, 15 cargas al año [unos 3 000 litros]	75
Fruta para el refectorio y colación	50
Aceite de comer, 10 arrobas [115kgs.] a 8 pesos	80
Manteca [¿mantequilla?], 24 arrobas [276kgs.]	72
Vinagre, 4 barriles a 5 pesos	20
Azúcar, 36 arrobas [414kgs.] a 20 reales	90
Sal y demás especias	70
Jabón	24
Platos, tazas, jarros y otras menudencias	25
Carbón, a 3 cargas [unos 550 litros] cada semana	156
Leña	20
Velas de cebo para el dormitorio y demás del convento	70
Carneros para las enfermas, 50 cada año, a 12 reales	75
Gallinas y pollos para otras enfermas	35
La botica cuesta cada año 100 pesos porque éstos son los que recibe el boticario, aunque sea más lo que necesite	100
El vestuario de cada año, porque se dan cada tres años y, así, son siete vestidos en cada uno	245
Ropa para las enfermas	30
Cacles, 16 docenas	24

¹⁹ R. Loreto, op. cit., p. 45.

²⁰ M. Ramos Medina, *Místicas y descalzas*, p. 214.

Una tradición centenaria de ese monasterio poblano son los “panecillos de Santa Teresa”, elaborados por las mismas monjas con la efigies carmelitanas. Tenían, además, fama de curar varias enfermedades. La idea surgió en ese monasterio a principios del siglo XVII. De acuerdo con testimonios de la madre Francisca del Espíritu Santo, mientras pensaba durante la oración sobre qué podría haber de reliquias de la Santa de Ávila para atender las numerosas peticiones, “le dio Nuestro Señor a entender que hiciera unos panecitos de Nuestra Santa Madre en memoria de aquel pan que Su Majestad le había rebanado y dado a comer. Muy contenta quedó la madre con esto, aunque empezó después a dudar y darle pena no tener bendición para bendecir los panecitos y que quizá habría algunas contradicciones. Andando con esta pena estaba otro día en oración le dio nuestro Señor a entender que con la bendición que se bendice el agua de nuestro padre san Alberto, mudando algunas palabras de ésta, se bendijesen los panecitos. Mucho fue el contento que tuvo de entender esto y así lo puso luego por obra, imprimióse la bendición, hiciéronse los panecitos y repartiéronse al señor obispo y cabildo y a todos los prelados de las religiones y no sólo no hubo contradicción, mas es tan grande el afecto y devoción que todos tienen con ellos, que aunque se haga gran cantidad cada año apenas alcanza a satisfacer la devoción de los fieles. Después se le apareció nuestra santa madre Teresa de Jesús y le agradeció el haber dado principio a sus panecitos”²¹.

Sin embargo, la tradición de los panecitos no tuvo su mayor impacto en Puebla sino en la ciudad de México, donde fueron objeto de un prodigio que asombró a todos durante cincuenta años.

Sería también en la capital novohispana, donde la madre Inés de la Cruz, la fundadora del monasterio de San José (llamado también de Santa Teresa “La Antigua”) implantó la norma de no beber chocolate. La misma religiosa expresa: “atole no le tomaba, menos chocolate, que no he podido en mi vida tomarlo, ni probarlo y no por virtud, sino que me parece purga”²².

Las carmelitas, en la fórmula de Profesión, añadieron el voto de no beber chocolate:

“Yo, la hermana María Cirila Josefa de San Pablo, hago mi profesión y prometo obediencia, castidad, pobreza y perpetuo encerramiento a Dios Nuestro Señor y a la bienaventurada siempre Virgen María del Monte Carmelo y al Ilustrísimo señor Arzobispo de México y a todos sus sucesores, según la regla primitiva, hasta la muerte y hago voto de no beber chocolate ni ser causa de que otra lo beba”²³.

En 1735, la hermana Josefa de San Miguel, subpriora del monasterio de Santa Teresa “La Nueva” (Ciudad de México), solicitaba al prelado que no dispensara a las monjas carmelitas de ese voto de no beber chocolate.

²¹ Sor Francisca del Espíritu Santo, *Manuscrito con el testimonio de los panecitos*, ff. 12v y ss.

²² M. Ramos Medina, *Místicas y descalzas*, p. 215s.

²³ Cf. Ib. p. 216.

Corrieron ríos de tinta en la cuestión de beber o no chocolate. En la península Ibérica, se defendía el que se bebiera, y se argumentaba que santa Teresa no había legislado ni prohibido esa bebida²⁴.

Los muebles y utensilios de la cocina eran humildes: tinajas, cazos, ollas, cazuelas, palas, cucharas y morteros fabricados en madera, cobre, barro y esparto. El vino, las aves y la carne se reservaban para las/os enfermas/os. Algunos cuencos de barro o cristal servían para conservar aceites y sebos, vinagres, hierbas y especias con las cuales condimentar los guisos, ya que la austeridad no está reñida con el buen gusto. El refectorio estaba presidido por una gran cruz, a cuyos lados tradicionalmente se colocaban dos carteles que decían: «*Ad mensam sicut ad crucem*», el uno, y «*Ad crucem sicut ad mensam*», el otro. Es decir que había que ir «a la mesa como a la Cruz» (con moderación y recogimiento) y «a la Cruz como a la mesa» (con alegría)²⁵.

Puesto que las monjas y frailes coristas pasaban cerca de siete horas en la celebración del oficio divino y en la oración mental en el coro de la iglesia, las hermanas y los hermanos legos, se encargaban de cocinar y demás menesteres, especialmente los más pesados. Era inconcebible, en aquella época, la presencia de servicio doméstico a cargo de personas seculares²⁶.

Palabra final

En el contexto virreinal, tanto los frailes como las monjas del Carmelo Teresiano dieron un testimonio de austeridad en lo concerniente al régimen alimenticio. Hasta el momento, las fuentes documentales nos dan una aproximación superficial al respecto, a diferencia de lo concerniente a España (donde se logró publicar, en 2012, un libro que recoge recetas elaboradas en las comunidades de la Orden durante el antiguo régimen); cabe recordar que, las monjas carmelitas descalzas de la comunidad de Santa Teresa de Puebla habían publicado, en 2004, una serie de recetas que conservan. Los hijos e hijas de santa Teresa de Jesús, llevaban una dieta frugal con espíritu de penitencia, para favorecer la vida contemplativa, en línea con el ideal de disciplina consolidado en la Iglesia tridentina. Dados los orígenes ibéricos, se trataba, substancialmente, de una gastronomía –hoy diríamos– de tipo mediterráneo, pero que incorporaba ingredientes del suelo mexicano: maíz, frijoles, chocolate, chile, papa, tomate, entre otros. En muchos casos, cultivaban en sus huertos productos que habrían de servir para el propio nutrimento. Y, junto con los demás eclesiásticos de la época, contribuyeron a consolidar en la sociedad novohispana las llamadas “buenas maneras” a la mesa: el uso de los cubiertos, el orden en presentar los platos, la medida para ingerirlos, la disposición (y precedencias) de los lugares, e incluso la higiene más elemental. La alimentación formaba también parte de un mundo sacralizado.

²⁴ Cf. Ib. p. 216.

²⁵ E. Sáenz de Miguel, *La cocina carmelitana*, blog del 25.10.23.

²⁶ Cf. M. Ramos Medina, *El Carmelo novohispano*, pp. 21ss.

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes

Regla Primitiva y Constituciones de los Religiosos descalzos de la Orden de Ntra. Madre Santísima la Virgen María del Monte Carmelo, de la Primitiva Observancia. En esta congregación de España e Indias: Trad. del idioma latino al castellano, J. Doblado, Madrid, 1788.

AGUSTÍN DE LA MADRE DE DIOS,
Los Carmelitas Descalzos e la Nueva España del Siglo XVII. Tesoro Escondido en el Santo Carmelo Mexicano. Mina rica de exemplos y virtudes en la historia de los Carmelitas descalços de la Prouincia de la nueva Efpaña [Peleogr., Notas, Selecc. e Introd.: Manuel Ramos Medina], PROBURSA / Universidad Iberoamericana, 1984.

FRANCISCA DEL ESPÍRITU SANTO,
Manuscrito con el testimonio de los panecitos. (Archivo Histórico del Monasterio de San José y Santa Teresa de Carmelitas Descalzas, Puebla).

GABINO DE LA VIRGEN DEL CARMEN Y MARIANO DE SANTA TERESA,
Gastronomía Carmelitana, Editorial de Espiritualidad, Madrid, 2012.

ISIDRO DE LA ASUNCIÓN,
Itinerario de Indias, [Peleogr., Notas, e Introd.: Jacques Hirzy], Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX / Orden del Carmen, México, 1992.

RAMOS MEDINA, Manuel y María de Cristo MÉNDEZ,
Monasterio de carmelitas descalzas de San José. Conmemoración histórica del IV centenario de fundación 1616-2016, Carmelitas Descalzas, México, 2016.

Estudios

ABUNDIS CANALES, Jaime,
La huella carmelita en San Ángel, 2vv., Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 2007.

HERRERA, Gerardo,
“La cocina mexicana vista a través de algunas biografías de monjas novohispanas” in *Vida Nueva*, (17.11.2013).

LORETO, Rosalva [ed.], *Una empresa divina: las hijas de Santa Teresa de Jesús en América - 1604-2004*, Universidad de las Américas, Puebla, 2004.

RAMOS MEDINA, Manuel,
Místicas y descalzas, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, México, 1997.

----- *El Carmelo novohispano*, Centro de Estudios de Historia de México CARSO, México, 2008.

SÁNZ DE MIGUEL, Eduardo,
La cocina carmelitana, blog del 25.10.2013 (consultado el 08.03.2014).

SORIA SORIA, Arminda,
El convento carmelita de San Joaquín en Tacuba, Instituto de Cultura del Estado de Durango / Instituto Tecnológico Superior de Comalcalco, Tabasco, México, 2006.

TOUSSAINT, Manuel,
La catedral e iglesias de Puebla, Ed. Porrúa, México, 1954.