Sor Juana en la cocina

MÓNICA LAVÍN ✠ ANA BENÍTEZ

BEST SELLER



DEBOLSILLO

Sor Juana en la cocina

MÓNICA LAVÍN ✠ ANA BENÍTEZ

BEST SELLER



DEBOLSILLO

BESTSELLER

MÓNICA LAVÍN
ANA BENÍTEZ MURO

Sor Juana en la cocina

DEBOLS!LLO

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 platiqué 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 Monteaguado 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 benefactores 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 suculencia 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 europea, 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 Montiño, 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 Montiño, 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.

Hernán Cortés fue el precursor del cultivo de la caña de azúcar cuando la plantó en sus fincas de Tlaltenango y de los Tuxtlas, en Veracruz. Posteriormente, el cultivo se extendió a Guerrero, Morelos y el valle de México. La extracción del piloncillo en los trapiches rudimentarios modificó muchas de las recetas autóctonas y abrió los campos de la confitería, la pastelería y la bizcochería. El cultivo de la caña de azúcar transformó la economía y el paisaje, la estructura familiar, la legislación, el gusto y la oferta gastronómica mestiza. Pocos productos han tenido tal impacto en la historia culinaria como el azúcar. Azúcar de por medio, que en el trópico mexicano encontró terreno apropiado para proliferar, bastó con los huevos de gallina —también aportación de los conquistadores y de origen hindú— y las bondades del elíxir aromático mexicano, la vainilla, para confeccionar los primeros inventos.

La vainilla, especie de la familia de las orquídeas que México aportó al mundo, era utilizada como saborizante y servía para pagar el tributo a los gobernantes; también era base de perfumes y tónico medicinal. Durante el siglo XVI, en España se establecieron fábricas para elaborar chocolate con sabor de vainilla. Curiosamente, México mantuvo la hegemonía en el cultivo de esta aromática planta, ya que los agentes polinizadores —las abejas meliponas y una especie de colibrí— sólo se encuentran en nuestro país.

La canela, que ya andaluces y romanos habían utilizado con gran entusiasmo —se dice que Nerón el emperador quemó la canela que se usaría en Roma durante un año, en los funerales de su esposa—. Fue traída de Ceilán (hoy Sri Lanka). Junto con otras especias, causó indirectamente el descubrimiento de América, ya que exploradores y navegantes buscaban el acceso a estos productos, mientras que los gobiernos se arrebataban países. La canela llegó en un

principio por Veracruz y más tarde en la Nao de China por el puerto de Acapulco; fue primordial en el barroco dulcero.

A semejanza de lo que ocurría en las tribus nómadas del mundo donde había abejas mieleras, el gusto por la miel se encontraba firmemente arraigado entre los pobladores del territorio mexicano mucho antes de la llegada del azúcar. Se mantuvo constante un tiempo —según indica Carlos Zolla— y después, debido al auge del azúcar, su consumo sufrió una caída irremediable. La apicultura era una actividad desarrollada a la llegada de los españoles, pues muchas de las golosinas rituales de los mayas y los grupos nahuas estaban elaboradas con maíz y miel de abeja o de maguey. Es el caso de las conocidas alegrías —los *tzoalli*—, en las que se formaban figuras que representaban a las deidades con un amasijo de miel y semillas de amaranto tostado y reventado, dulce que perdura hasta nuestros días. También la miel de maguey fue un importante recurso endulzante por el que cada 80 días Tenochtitlan recibía un tributo que consistía en 2 512 cántaros de las regiones ricas en magueyes. Salvador Novo refiere que "mientras los mexicanos no dispusieron de la caña de azúcar, la miel de maguey endulzó sus tamales, atoles y chocolates".

El chocolate fue sin duda la irrupción más escandalosa de las culturas prehispánicas, que lo bebían amargo o picante por desconocer la feliz alianza del brebaje de cacao con el azúcar. Las almendras y las nueces vinieron de ultramar y encontraron alternancia o nuevo ingrediente en el cacahuate y la pepita de calabaza. La exuberancia frutal, detenida en conservas y cristalizados, se recreó en los mazapanes de pepita de los conventos poblanos, donde mameyes, piñas y zapotes coloridos eran devorados en su versión de dulce.

Juan de Cárdenas dejó una amplia crónica de las preparaciones que observó en la Nueva España a finales del siglo XVI:

> Aunque es verdad que cada dama se aprecia de hacer su nueva invención y modo de chocolate, con todo eso el más usado generalmente en las Indias, es el formado en tabletas, el cual tomó origen de las damas guatemaltecas; y éste asimismo es aquel que se deshace con su agua caliente y su puntica de dulce, que le da mucha gracia; otro hay que después de molida la masa, la deshacen y baten en agua fría hasta que levanta espuma y después la mezclan con esta poleda de maíz llamada atole, y éste es el que de ordinario se gasta y vende por todas esas plazas y calles mexicanas; otros finalmente le suelen hacer con pinole, que es como decir echar en agua de atole un polvo que se hace de maíz tostado; y aún algunas personas para más fresco le hacen de cebada tostada a modo de alejija; y otro día entiendo que lo harán con leche de gallina según se usan cada día para madama gula de invenciones. Lo que de aquí podemos sacar, es que el chocolate más fresco de todos y el que más apaga la sed y da más sustento es el que beben con atole; y el más cálido es el deshecho en agua, porque no quebranta el agua también el calor de la especia, como el atole.

Este atole con chocolate al que se refiere el cronista es lo que conocemos como champurrado.

Durante la Colonia, el consumo de chocolate fue una verdadera pasión "que llegó a comprometer la conducta de los católicos ante la autoridad eclesiástica". En algunos conventos se prohibió o racionó su consumo; en otros, las religiosas dieron muestras de maestría chocolatera. Las mujeres lo bebían durante los oficios en la iglesia. En Chiapas, se cuenta que el obispo detractor del chocolate que se servía durante el oficio religioso murió envenenado en su casa. El chocolate, que con su sabor y aroma atentaba y tentaba serenidades sin piedad alguna, rebasó el ámbito de lo líquido y permeó al cabo del tiempo la repostería y la bizcochería. Sin embargo, a pesar de la adición del azúcar, la canela y la vainilla en el siglo XVI, no fue empleado en dulcería ni repostería sino hasta fechas recientes, y primero en el continente europeo.

Los conventos "formaban parte de un circuito de realidad más amplio", explica Carlos Zolla;

tenían la ventaja del acceso a los ingredientes, ya que el azúcar era provista directamente de las haciendas, de las frutas de sus huertos o de huertos contiguos, y del viejo mundo obtenían higos, pasas, aceites y nueces.

De todos los fuegos, el del horno

Con la llegada de ingredientes, técnicas y gustos culinarios, se importaron maneras y enseres para equipar la cocina y satisfacer las necesidades de los españoles. Así, en lugar del anafre de barro a ras del suelo se construyeron hornos de leña que favorecían la repostería y el horneado de alfajores, marquesotes y merengues. El *tecuilli* azteca —tres piedras que conformaban un espacio para encender y conservar el fuego— se convirtió en horno abovedado, el cual, por su forma, se llamó calabacero; la cocina conservó su vocación comunitaria y congregadora, ya fuera en las casas de familias acomodadas o en los conventos. Dice José Luis Curiel y Monteaguado que después de la Conquista la cocina mestiza deja el suelo y permite ligeras alturas; el fuego reposa en fogones de barro adosados a los muros de la cocina, donde se quema leña como combustible. La cocina se tapizó de mosaico de talavera; se colgaron los cazos de barro, los de cobre o hierro y los cedazos; tinajas y cántaros rebosaron agua; piedras y morteros estuvieron prestos para la molienda.

De España llegaron usanzas como la del comedor con sus sillas; las vajillas compuestas de platos, fuentes, salseras, ensaladeras, azucareros y saleros; las cucharas y los cuchillos —pues aún no eran los tiempos del tenedor—; los vasos, los manteles y las servilletas. Del recetario de doña Dominga de Guzmán —mujer letrada del siglo XVIII— se recogen técnicas culinarias a partir de las cuales resulta claro que conocía y manejaba el horno de manera habitual: se trata de cocer con lumbre, abajo y arriba —nos hace saber Guadalupe Pérez de San Vicente en el estudio introductorio de dicho recetario—. Hacia 1717, la cocina del convento dominico de Santa Rosa en Puebla —donde se inventó el mole— contaba con fogones de calicanto, a cuyo costado estaba una pila de agua dulce corriente y el bajo de azulejos proveía de agua caliente y fría. Para que no llegara a faltar el líquido se recogía de un estanque donde una ninfa lo vertía por la boca.

En el convento agustino de Santa Mónica, también en Puebla, el fogón de la cocina, del siglo XVII, era semicircular con cinco hornillas y estaba separado del muro y forrado de azulejos blancos y azules. Sobre él se colocaban las cazuelas y las ollas donde las monjas mezclaban azúcar, almendra, yemas de huevo, canela y vainilla.

Poco a poco, el espacio de la cocina se pobló de maneras y posturas acordes a los nuevos artefactos culinarios y los utensilios que proveía el mestizaje y que exigían los caprichos gastronómicos. Convivían la olla de barro con los cazos de cobre, el cucharón de madera con los azadones de hierro, el almirez y el mortero españoles con el metate y el tejolote. Sobre las piedras se quebraban semillas y almendras, nueces y canela, fragancias que aromatizaron la dulcería mestiza. Según la estudiosa Virginia Armella de Aspe, el famoso molinillo de chocolate, que en el virreinato sustituye a los agitadores de madera, es de influencia china.

De la cocina medieval europea a los conventos americanos también hubo cambios importantes en el espacio y en la luz. Si en un principio las cocinas habían sido individuales y departamentales, poco a poco el concepto mudó por el de una cocina común contigua al refectorio y cercana a la despensa, al aprovisionamiento de agua y al frigorífico, como el que se observa en Tepotzotlán. En las estancias de este convento, divididas por un muro en cuyo

interior circula el agua que cae a una fuente, se podían almacenar frutas y verduras por un tiempo más largo.

Pero el espacio de la cocina no siempre fue atributo de la vida comunitaria en los conventos. Cada monja solía tener su departamento o celda, según sus posibilidades económicas, pues había que rentarlas. Así, una monja se hacía acompañar de esclavas, algunas indias que la asistían y las niñas que le habían sido encomendadas. De manera que el espacio en el que habitaba contaba con su propia cocina. Cuando a finales del siglo XVIII se intentó cambiar la norma de las cocinas particulares por la cocina común, el refectorio y sus anexos, muchas monjas protestaron. Si algún dulce nació de estos espacios particulares, en el anonimato de la confección casual, no lo sabemos, pues se da por sentado que en cuestiones de dulcería no hay firma sino un sello conventual asociado a determinada golosina. Octavio Paz refiere que las religiosas de San Jerónimo que llevaban "vida particular" se reunían obligatoriamente para los actos diarios de la liturgia: la misa y los rezos de las siete horas canónicas, y que entre sus celdas se veían unas a otras. Cuestión que a sor Juana nada agradaba y que calificaba de estorbo cuando estaba sumida en la lectura o la escritura:

> … como estar yo leyendo en mi celda y antojárseles en la celda vecina tocar y cantar; estar yo estudiando y pelear dos criadas y venirme a constituir como juez de su pendencia; estar yo escribiendo y venir una amiga a visitarme, haciéndome muy mala obra con muy buena voluntad, donde es preciso no sólo admitir el embarazo, pero quedar agradecida de prejuicio. Y esto es continuamente…

Alabanza y sostén

La inventiva dulcera fue en gran medida prueba y error, observación de la mudanza de ciertas propiedades de los ingredientes: el azúcar, que en el agua se volvía líquida y con el fuego se caramelizaba; las claras de huevo, que se esponjaban con el aire, o las yemas, que liaban y barnizaban. La cocina ha sido un verdadero laboratorio de procesos donde cada nuevo hallazgo ha permitido avanzar en el arte gastronómico.

Es probable que en el siglo XVII, cuando en los suntuosos retablos barrocos se requerían claras de huevo para adherir el oro laminado sobre el blanco de España y el vol, se haya buscado la manera de aprovechar las yemas. Así se fabricaron yemitas, rompope, cocadas, antes, empanaditas y demás. Si la clara tenía aplicaciones concretas en la decoración arquitectónica del barroco, las yemas debían ser aprovechadas en su contundente amarillo.

En el siglo XVI, la fabricación del dulce mexicano corría a cargo de los propios artesanos ligados a los ingenios o trapiches, de los cocineros o maestros de mesa, de los pequeños productores, y sobre todo de los conventos de monjas que necesitaban sufragar sus gastos. Los conventos urbanos no eran autosuficientes; debían adquirir algunos ingredientes aun teniendo huertas y establos. El dinero de los conventos provenía en parte de las dotes de las monjas, de los donativos de los patronos —que eran ricos mineros, comerciantes, terratenientes o viudas— y de los objetos piadosos o especialidades culinarias de las religiosas. Así, las carmelitas poblanas hilaban seda para poder sufragar los gastos de la terminación de su iglesia; confeccionaban deshilados y bordados para pagar a un orfebre, o bien elaboraban dulces y empanadas para regalar —como explica Josefina Muriel— "a las personas adineradas y conmoverlas así en muy femenina forma, a levantarles un colegio o costear un colateral".

Para los festejos populares era común requerir a los conventos el aprovisionamiento de los

dulces. Refiere Ignacio Rubio Mañé las actas de cabildo de 1617:

> En las fiestas de San Hipólito, en que se hacía célebre Paseo del Pendón, el 13 de agosto de cada año, en la sala de cabildo de la ciudad, había convite. En 1617 las lluvias impidieron que se celebrase en esa fecha y se recorrió al 13 de octubre. Toda la confitería se perdió y esto consta en el acta capitular que hace el entonces regidor de la ciudad de México, Álvaro Castillo: "… me previne y compré la dicha colación así de los conventos de monjas que con más curiosidad suelen hacerla como del confitero Gerónimo Enríquez que se aventajó en ella […] se compraron en el Monasterio de Santa Catalina de Sena tres arrobas de colación muy curiosa y costosa con doce docenas de pastillas de boca muy doradas y olorosas todo en 65 pesos […] en el Monasterio de Regina Coeli se hicieron seis arrobas de la misma colación muy curiosa de diferentes géneros, con cantidad de las dichas pastillas de olor, costó todo 120 pesos […] se hicieron en el convento de San Gerónimo mil piezas de fruta de horno y una arroba de orejones, veinte docenas de dichas pastillas ricas, costó todo 86 pesos…"

Del convento de San Jerónimo, fundado en 1585 y famoso, entre otras cosas, por sus confites, Artemio de Valle-Arizpe, experto en los alamares de la escritura, dijo:

> Sus dulces son una pura maravilla, la cima y el emporio del convento; sus alfajores de tradición morisca, sus melindres y susamieles, sus yemitas acarameladas entre picados papelillos de diferente color, semejan extrañas flores, sus huevitos de faltriquera, sus alfeñiques, sus leves aleluyas y sus canelones de acitrón, sus tiranas de calabaza, sus refulgentes picones de camote con piña y almendra, de camote con naranja o camote con chabacano, sus sonrosadas panochitas de piñón, ligero rubor hecho dulce, y sus eximios petretes, sus mantecadas, y su gorja de ángeles y sus tortas rellenas y sus tortas pascuales y las semiempapeladas ya con barrocos dibujos de canela que exceden a todo gusto y todo aroma.

Algunos conventos poseían bienes y podían manejar el dinero con más libertad, como fue el caso del convento de los frailes carmelitas de San Jacinto en San Ángel, que obtenía magníficas ganancias de su bien cuidado huerto. Al cabo de cinco meses de estancia en el convento, Thomas Gage —dominico inglés que visitó México y que después fue asesor de Cromwell— cuenta que les causaba maravilla la abundancia de los dulces, y sobre todo de conservas de que habían hecho acopio para los viajeros.

Otra manera en que las monjas se hacían de ingresos era a través de la educación de niñas y jovencitas de familias acomodadas. El propio Gage, uno de los primeros viajeros en observar la Nueva España desde dentro, da fe de este hecho: "Los caballeros y la gente del estado envían a sus hijas a los conventos de monjas para que las críen y les enseñen a hacer toda suerte de confituras y obras de aguja". Lo "femenino" se gestaba en los conventos, donde las educandas debían aprender a tocar instrumentos musicales, fabricar flores de papel y poner una mesa adecuadamente, entre otras labores. De esta suerte, la repostería y la confitería encontraron una forma de difundirse fuera del recinto conventual. Ataviadas con enormes delantales blancos, las religiosas procedían a organizar el trabajo en la cocina, mientras las jóvenes revolvían un cazo de cobre, amasaban mazapanes y apuntaban los secretos de las delicias que luego reproducirían en sus hogares para halago de los comensales de la vida social en la que se insertarían.

La cultura pedagógica y eclesiástica en la Nueva España fue misión de las órdenes religiosas que empezaron a llegar desde 1523; primero los franciscanos, luego los dominicos y los agustinos, y finalmente los jesuitas. En 1530 se fundó el primer convento de monjas de la Nueva España: el Real Convento de la Concepción. Las religiosas fueron las precursoras de la educación femenina en México. Además de las concepcionistas, entre las órdenes religiosas que arribaron durante el virreinato estaban las de Santa Clara (clarisas, urbanistas y capuchinas), las jerónimas de la orden de San Agustín, las dominicas, las carmelitas descalzas, las del Salvador y

las de la Compañía de María, con base jesuita. Durante los siglos XVI y XVII —dicen Barros y Del Villar—, estos conventos fueron los primeros recintos escolares para educar y albergar a las niñas españolas, criollas, mestizas e indígenas, aunque no todos ellos se dedicaron a la enseñanza. Además del catecismo, que era la función primordial, se enseñaba lectura y escritura del español y del latín, aritmética, canto, música, bordado, costura, cocina y repostería, así como pintura en algunas ocasiones. Eran mujeres educadas para ser estuches de preciosidades, mujeres cristianas de la época, que debían procurar el halago de su familia o de su futuro esposo, si es que no escogían por esposo a Cristo.

Las clases de cocina y repostería impartidas por las monjas crearon a su vez nuevas y variadas invenciones, pues en la repetición hay lugar para la innovación. Recetario ibérico en mano, apuntes de cocina del propio convento, inventiva para los ingredientes que la tierra americana proveía, se cocinaron la sopa de leche, el asado o gigote cuajado con panes tostados, el hojaldrado, los famosos buñuelos de viento y otros de requesón y de queso, el postre de nuez, los alfajores musulmanes, los populares mamones o marquesotes, que podían acompañar los huevos mejidos o el bienmesabe y que servían para los antes de diversos tipos. (Los antes eran un grupo de platos de frutas o manjares dulces que se comían antes de la comida y la cena. Posteriormente se le dio ese nombre a infinidad de pastas hechas de sustancias diversas mezcladas con almíbar y dispuestas sobre camas de mamón con adornos diversos que se servían después de la comida.)

Clausura sin mesura

Carlos Zolla explica que la factura y el consumo de productos hechos con azúcar estaban directamente relacionados con el papel social de las monjas, relegadas al ámbito de la cocina, pese a que su pertenencia al convento las colocaba en una posición superior frente al resto de las mujeres, con excepción de quienes habitaban la corte o pertenecían a familias encumbradas. Para el resto de las mujeres, las opciones no eran muy luminosas.

Sin embargo, a través del dulce las monjas podían estar muy cerca de las esferas del poder. En el convento de Santa Teresa, a pesar de ser tan pobre y austero que llevó a la marquesa Calderón de la Barca a exclamar: “Si existe alguna humana criatura que pueda abandonar este mundo sin pesadumbre, ésta debe ser una monja del convento de Santa Teresa”, se obsequiaba con chocolate caliente y espumoso, empanadas y panqués a los frailes y políticos que en el seno del recinto tomaban decisiones de importancia entre sopeada y rechupete.

Federico Hernández Serrano hace una suculenta descripción de las mesas de los religiosos a las que llegaban dulces mexicanos:

> ... en donde el amplio refectorio conventual y en torno a una enorme mesa tomaban asiento los frailes por orden de categoría. Sobre el albeante mantel de alemanisco lleno de bordados en blanco se veía abundante plata labrada en bandejas, azafates, mancerinas, platos, bernegales, escudillas, limetas, tembladeras y también se veía numerosa porcelana de China y de Sajonia y abundante cristal de pepita y del lechoso de la Granja en vasos, jarras y garrafas; pero más que estas preciosidades de vajillas tenían un magnífico resalte los grandes platones de áurea cocada con sus incomparables cabujones de almendras y pasas, los de chongos zamoranos, los de arequina de almendra y nuez…

Escribe Octavio Paz que el voto de clausura era observado sólo a medias. Las monjas no

salían pero recibían visitas. En el convento entraban la virreina y el virrey y sus familiares. También frecuentaban el convento predicadores, teólogos, clérigos y seglares. Abundaban las funciones religiosas y las visitas a las monjas en sus locutorios. También había canto, baile y pequeñas representaciones que estaban a cargo de las niñas que estudiaban en los conventos.

Escribió Thomas Gage:

> Es frecuente que los frailes visiten a sus devotas monjas y que pasen el día entero con ellas, escuchando su música y gustando sus dulces y golosinas. Con este objeto los conventos tienen muchas cámaras llamadas locutorios, con barrotes de madera colocados entre las monjas y sus visitantes y en esas cámaras hay mesas para la cena de los frailes; y mientras ellos comen, las monjas los recrean con sus voces.

Artemio de Valle-Arizpe cuenta que el arzobispo de México, fray García Guerra, era un asiduo visitante del Real Convento de Jesús María, donde dos monjas maestras de música y cocina proveían de canto y manjares. Es notable la belleza sonora y plástica de la descripción que el ilustre cronista hace y que nos coloca en medio de la escena:

> Un ambiente de distinción, de finura, de elegancia, de gracia, hay siempre en el locutorio de las santas madres gerónimas. Vienen aquí la virreina y sus pomposas damas, además de las señoras más elegantes de la ciudad junto con los caballeros más principales y los de más saber. Por entre las rejas entran y salen lindos, primorosos regalos de frutas de dulces —¡ay, Señor, maravillosos!— […] Se oye un constante y manso susurro de voces en este fragante locutorio de gerónimas, su ritmo acariciador parece que lo lleva la voz fluente del agua.

De nuevo Valle-Arizpe nos ilustra con maestría:

> Por las tardes, antes de vísperas, siempre hay un gran concurso de caballeros calificados y de conocidas letras y de damas principales, y en tanto que las blancas esposas del Señor agasajan complacidas con nimio pulimento a todo el discreto concurso con jícaras de chocolate, con doradas frutas de horno y de sartén, con gruesas rebanadas de untuosos ates de Michoacán y aguas de nieve “para los que quisieran en lo primoroso del gusto dejar satisfecho el apetito ansioso de lo sediento”; en tanto que se saboreaba todo esto se iba charlando sosegadamente de la última función religiosa al titular de una iglesia o convento…

Ángeles en la cocina

San Pascual Bailón fue un fraile franciscano que levitaba en la cocina, a tres palmos del suelo, según se cuenta en los conventos franciscanos.

> Como esto de elevarse no le va al oficio de cocinero —dice Paco Ignacio Taibo I—, que es cosa muy terrena y muy dura de pelar, los ángeles venían a ayudar al cocinero volante y guisaban por él; de tal forma que los otros franciscanos estaban felices con los guisos que les parecían angelicales. Con el tiempo Pascual Bailón se convirtió en el patrono de los cocineros.

Esta es la “Oración (estampa popular)” que escribió Alfonos Reyes:

> Baile en mi fogón
> San Pascual Bailón
> Oiga mi oración
> mi santo patrón

Era por media mañana
y era en el huerto Pascual
que si fregaba la loza
o lavaba el delantal
Las monjas a sus oficios
ocupadas en rezar
y el cocinero sonríe
porque oye un ave trinar
Pronto vuelve el cocinero
que era tiempo de guisar
Se hace cruces y no encuentra
la cocina conventual
Ay que pasaron cien años
en ese instante fatal
y hoy en vez del monasterio
hay un cuartel militar

Cocinero cocinero
que en vino de consagrar
emborrachas y cocinas
la fritanga espiritual
Santo de la Eucaristía
que saltas ázimo el pan
en el boliche o balero
del copón trascendental
y en la sazón absoluta
—sin azúcar y sin sal—
haces que el manjar más pobre
sea el más rico manjar
Tú que en la mesa de Pedro
con la paloma de Juan
mechas el guiso Manuel
de tu cordero Pascual

Cocinero cocinero
te olvidas de cocinar
Un ave cantaba y todo
se te iba en escuchar
Pasaban meses y años
y tú no volvías más
De fijo los caminantes
se asombraban de mirar
al que en mandil y bonete
cándida estatua de sal
ya casi echaba raíces
de tanta inmovilidad
creciéndole por los suelos
aquella barba caudal

Cocinero cocinero
de ti nos vino este mal
Arréglatelas ahora
para hacernos perdonar
El diecisiete de mayo

dicen que es día fatal
Los que en tal fecha nacieren
nacidos un día tal
creen que les habla el cielo
cada vez que oyen cantar
se olvidan de sus provechos
dejan su casa y lugar
de su nombre no se acuerdan
Qué se habían de acordar
cuando canta para ellos
el pájaro celestial

Baile en mi fogón
San Pascual Bailón
Oiga mi oración
mi santo patrón
y de mis pecados
me dé remisión.

Pero era San Diego de Alcalá, el patrono de las reposteras, quien asistía con más frecuencia los recintos de lo dulce. En verdad se necesitaban ángeles en las cocinas de olores almibarados, donde yemas y almendras, leche y coco espesaban el aire y tentaban las razones. Dicen Gante y Sahagún que "a partir del siglo XVIII las monjas en sus conventos crean e inventan golosinas que constituyen pecados de gula". Porque esos dulces, que eran regalos de sabor, apariencia y nombre, eran también tentaciones para la flaqueza de los apetitos. No en vano Sonia Corcuera de Mancera titula *Gula y templanza* su estudio sobre el México colonial. En él dice que sólo viendo a los religiosos como seres imperfectos pero dinámicos entendemos la diferencia entre lo que querían ser y lo que eran en lo que al sustento se refiere, por lo que alternaban la pobreza con la abundancia, la templanza con la gula, el ayuno con la comida, la ligera colación con el banquete.

Es muy probable que la tensión entre esa dualidad —una vida de renuncia y penitencia y una vida con contacto humano, comunitaria y alegre— fuera la que se volcó briosa, con cierto reclamo, en las confituras a las que nombraron besos, suspiros, bienmesabes.

Así como en ciertos conventos se aplaudía la fervorosa dedicación dulcera, en otros, como el de Santa Clara, las reglas decían: "Guárdense las monjas que en ninguna manera hagan confituras, dulces o cosas para dar a seglares, a el confesor, o a los que dirán misa en la iglesia, porque de aquí se siguen grandes inconvenientes, además de la pérdida de tiempo". Se cuidaban de no favorecer a ciertos personajes en detrimento de otros y así observaban el recato y la prudencia; pero la regla no era más que conciencia del poder sutil de los obsequios.

Por el contrario, conventos como el de Jesús María entregaban platillos de todo tipo para las celebraciones. Era famoso por sus imitaciones, en pequeñas figuras de pasta de almendras (o mazapán), de un guisado completo.

A pesar de practicar la austeridad y la pobreza, las monjas de Santa Teresa preparaban viandas y exquisitos dulces para dar y recibir a los dirigentes políticos, religiosos y sociales que allí se reunían. Las religiosas de Santa Teresa la Nueva hacían voto de no beber chocolate ni ser causa de que otro lo bebiera; en cambio, a las concepcionistas de Regina Coeli se les llegó a llamar *monjas chocolateras* por el gran hábito que tenían de tomarlo. En el panorama de la rica bizcochería mexicana sorprende que las religiosas del convento de Santa Brígida tuvieran prohibido hacer "conservas, bizcochos, ni cosas semejantes que sólo quitan el tiempo".

Al ingresar a los beaterios de mujeres, por lo general el hambre y la falta de alimentos eran lo más común; incluso, a las chicas de familias ricas se les pedía una carta de salud para someterlas a ayunos prolongados. Prohibición y abandono, gozo y renuncia parecen estar asociados a la cualidad excitante y dulce de ciertas preparaciones como el excelso chocolate, mexicano por antonomasia.

Catálogo dulcero

Los hábitos monjiles que dieron a la dulcería su señorío y su abanico de formas y nombres, cuantimás de sabores, hicieron del dulce mexicano un dulce hábito que con el México independiente habría de salir al ámbito de lo doméstico, la calle y eventualmente a la fábrica. Pero antes hubo de recorrer el camino de la regionalización y la especialización. Los conventos que se distinguieron por sus especialidades fueron notablemente los de la ciudad de México, Puebla, Querétaro, Oaxaca, Chiapas, Michoacán y Yucatán. Ciudades como Puebla, Morelia, Querétaro y Xalapa alcanzarían grandes alturas en la confección de dulcería.

Josefina Muriel, estudiosa de la cocina conventual, refiere las especialidades de diversas órdenes y regiones: las monjas de la Concepción hacían ricas empanadas; las de San Bernardo, toda clase de dulces y conservas, además de confeccionar bizcochos; las de la Encarnación eran especialistas en chicha y miel rosada; el convento de San Jerónimo tenía los calabazates por especialidad; en San Lorenzo, con la tradición culinaria heredada de las jerónimas, se distinguían por sus alfeñiques y caramelos. Por su parte, las monjas de San Lorenzo llevaban vida contemplativa, por lo que pasaban la mayor parte del día en el rezo del Oficio Divino, pero en sus ratos libres se entregaban a la cocina y la enseñanza de las niñas. En Santa Catalina se hicieron toda clase de dulces y empanadas. Eran reconocidas las jaleas de las bernardinas, las mermeladas de Balvanera y los buñuelos de San José de Gracia.

Las monjas de Santa Teresa la Nueva eran famosas por sus panes rosas o marquesotes, y las capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe, por el más rico chocolate de la ciudad. En Regina Coeli se horneaban los panecitos de Santa Teresa, con los cuales se cuenta que la monja María Poblete realizó un milagro; en la Encarnación se hacían refrescos de aloja, de chicha y la mejor miel rosada.

Puebla se lleva las palmas entre las monjas dulceras. Allí se elaboró el turrón amarillo y la leche de mamey. Fue en Puebla donde, con la pasta almendrada de los mazapanes, se moldearon frutas en miniatura como un apetitoso catálogo de la exuberancia americana: mamey, piña, plátano, mango, papaya, cuyo sugerente colorido sigue invitando a morderlas y desleír su espesa blandura en la lengua. Fueron famosos los tamales cernidos de Santa Mónica, así como las yemas reales, los alfajores, las rosquillas de almendra, los polvorones y jamoncillos, los guisados de pasas, los camotes y los dulces de las clarisas. Cuenta la leyenda que en Santa Clara se inventaron los famosos camotes cuando María Josefa quiso halagar a sus padres enviándoles a Apaseo aquellos tubérculos para los que hubo que idear una manera de conservarlos para el viaje. Las cajetas de las clarisas tenían gran demanda pública.

Explica Josefina Muriel que en el convento de Santa Rosa, mientras la teóloga sor María Ana Ágreda de San Ignacio escribía, otras monjas ideaban regios platillos en la cocina, como el consabido mole poblano, cuya creación se atribuye a la dominica sor Andrea de la Asunción, aunque no hay documento que lo confirme.

En Puebla, las agustinas de Santa Mónica crearon maravillas con azúcar, almendra, yemas de huevo, canela y vainilla: jamoncillos de pepita, rosquillas, gorditas, charamuscas, trompadas, yemas reales, polvorones, mazapanes, muéganos, alfajores, tamales cernidos y rompope.

A las carmelitas les daba más por lo salado, pero sobresalían en la elaboración de los alfajores de luz y el dulce del cielo. Los días de Nuestra Señora del Carmen y los santos de la orden carmelitana, así como los grandes días del año litúrgico, eran celebrados solemnemente. En esos festejos —escribe Muriel—, las "austeras carmelitas" tomaban los ricos dulces que la hermana cocinera les preparaba, así como los famosos marquesotes de rosa. A estas festividades invitaban a los cabildos, a la audiencia, el virrey, la virreina, damas y familiares.

Las monjas franciscanas de Santa Rosa de Viterbo, en Querétaro, fueron célebres por sus puchas en forma de concha con anís de colores, ideales para sopear el chocolate. En el convento de la Cruz, en la misma ciudad, se elaboraban dulces de mazapán y cabello de ángel, con los cuales se obsequió al emperador Maximiliano a su llegada a México.

En Yucatán, monjas como las abadesas sor Catalina Peón y sor Soledad Muñoz, de la orden de Santa Clara, dirigieron fábricas de dulces, y las pupilas de los conventos pusieron negocios donde preparaban lo aprendido: anises, ponteduros y mazapanes.

Entre el punto de bola de la miel, la cristalización de la fruta, el endurecimiento de la jalea, la fritura del buñuelo y el esculpido del mazapán, Artemio de Valle-Arizpe, imprescindible, nos deleita con el escenario de un escaparate de confitería de la ciudad de México, provisto de la rica producción conventual:

> Había ahí, muy aparte, una cierta mesilla que era puro primor. Por lo bien puesta y por su contenido, parecía valioso escaparate de joyero. Era cosa muy peregrina la tal mesilla. Cubríanla un mantel muy almidonado con relindos, alforzas y anchos entredoses, que destacaban la minuciosa gracia de su dibujo sobre papeles de china que un día eran de un color y al siguiente de otro bien distinto, pero siempre de tono muy subido; por sus cuatro lados le colgaban largas puntas muy bien perfiladas, tejidas de gancho con amorosa paciencia de monjas.
>
> Encima de tan aseada blancura con esas finas randas y esos preciosos holanes había dulces de celestial magnificencia cuya vista estaba muy de acuerdo con la curiosa belleza del mantel. Los enviaban allí para su venta, las señoras madres de Regina, las de Balvanera, las de San Bernardo, las de Santa Inés, las de Santa Catalina, las de la Encarnación, las de Santa Brígida y las pulidas concepcionistas y clarisas, y sólo de cuando en cuando las mandaban las santas madres catalinas y jerónimas porque estas benditas señoras no se daban abasto para despachar los buenos y diarios encargos que les hacían de las casas ricas de la ciudad y sus contornos.

Más allá de los muros

Lo que fuera privativo de los conventos, sostén y vehículo de favores, perdió la exclusividad monjil con la popularización del consumo del azúcar y con la creciente fuerza de gremios y pequeñas fábricas. De tal manera salió a la calle que en vueltas y volteretas, y en el cada vez más pálido papel de las religiosas en la educación de las señoritas, las maneras de confeccionar y las recetas quedaron en ciertos anaqueles y libros de viejo, entre sabidurías heredadas, y así, de aquel catálogo vasto y cargado de anhelos, el fervor dulcero del barroco tornose más terreno y ceñido con la Reforma y el México del siglo XIX, que se fue volviendo urbano e industrial en el XX.

La presencia de conventos en las capitales de provincia fue uno de los factores de la

regionalización que se dio en ámbitos laicos. Es decir, los dulces de cada uno de los conventos tomaron carta de identidad local; por ejemplo, los camotes pasaron a ser de Puebla y ya no del convento de las clarisas en esa ciudad.

Explica Sonia Corcuera que aquello que en un principio fue impulso innovador, con el paso del tiempo hizo de las monjas cocineras conservadoras, refractarias a todo cambio culinario, pues al consagrarse a las recetas, su máximo cuidado estuvo en evitar modificaciones. Sin embargo, la galanura confitera que salió a las calles y se volvió popular aún conserva, en artesanos gloriosos, en tradiciones regionales y en ciertos conventos, una gama dulcera aromática y caprichosa que halaga no sólo por la delicadeza del sabor sino por cuanto de ancestral y de trabajo manual está puesto en garigoles, frituras y puntos de miel.

Aquel prodigio dulcero del barroco, convertido en dulce regional, no fue una amable disposición al prójimo sino un reclamo del arte y la invención, una expresión de los afanes mujeriles que el celado confín del convento orilló: besos, suspiros y bienmesabes que tal vez rozaran el amor divino o terrenal.

Segunda Parte

SOR JUANA EN LA COCINA

En 1669, mediante la ceremonia del velo en el convento de San Jerónimo, Juana de Asbaje se convirtió en sor Juana Inés de la Cruz. Ésta era la niña que había nacido en Nepantla y pasado cinco de sus primeros ocho años de vida en la casa de su abuelo en Panoayan; que había asistido a la escuela Amiga de Amecameca y ganado el premio por una loa al Santísimo Sacramento; que se había mudado a la ciudad de México a casa de sus tíos Juan y María Mata y entrado al palacio de los virreyes Mancera; que había sido llamada la muy querida de la virreina Leonor Carreto a los 16 años; que había contestado todas las preguntas que los principales bachilleres del reino le hicieron en la corte, para asombro de ellos y gloria del virrey y la virreina; que había estado unos meses en la orden de las carmelitas descalzas pero había vuelto al palacio, seguramente asustada por la severidad de la orden, que no le permitía estar en el "silencio sosegado de los libros", como era su deseo y muy probablemente su principal motivo para entrar en el convento de las jerónimas al cumplir los 21 años, apoyada por el jesuita Antonio Núñez de Miranda y por la dote de su padrino, el gobernador Pedro Velázquez de la Cadena.

Pasó en el convento más de la mitad de su vida. Durante ese tiempo, la amistad con la virreina María Luisa Manrique, marquesa de la Laguna y condesa de Paredes, le fue entrañable y sustancial para la publicación de sus obras en España. Famosa por su inteligencia, conocimiento y talento, a su vera se congregaban los intelectuales del reino, obispos y frailes. Pero como religiosa del convento de San Jerónimo, cumplió con distintas funciones: administradora, tesorera… Y al parecer, por el recetario publicado en 1979, también estuvo encargada de conservar la memoria gastronómica del convento de San Jerónimo. Como manual para la educación de las jóvenes y las novicias que allí vivían, como testimonio de un saber propagado de boca en boca, el recetario da cuenta de las especialidades del convento donde la monja jerónima creó fama, envidias y una gran biblioteca de la que tuvo que desprenderse al final de su vida, y entre cuyos muros murió.

El recetario del convento de San Jerónimo

En 1979 se publicó por primera vez un manuscrito que recoge 36 recetas del claustro de San Jerónimo; el soneto que lo antecede a manera de introducción y el autógrafo final son de sor Juana Inés de la Cruz. El documento, que era propiedad de Joaquín Cortina, fue sometido a las pruebas pertinentes para conocer su autenticidad, y se descubrió que el papel era del siglo XVIII. La conclusión a la que se llegó fue que el manuscrito es una copia del que de puño y letra escribiera Juana de Asbaje en el siglo precedente. Este libro de cocina no sólo refleja la gastronomía barroca del siglo XVII, sino la elección de la poetisa y una más de las facetas de la Décima Musa. La primera publicación del recetario estuvo a cargo de la Asociación Cultural para las Zonas Rurales de Tabasco, A. C.; la versión más reciente es la del Instituto Mexiquense de Cultura en 1996. Para esta última edición, las estudiosas Josefina Muriel y Guadalupe Pérez de San Vicente escribieron un prólogo y un epílogo que engrandecen el sabor de la lectura; habrá que adentrarse en su reproducción en la cocina para recobrar el sabor de tiempos pasados y la estampa de sor Juana meneando un cazo mientras su cabeza cocina excelsos versos para su amiga, la marquesa de la Laguna, discurre sobre la relevancia de los cometas en los destinos de

los hombres o se detiene en reflexiones del hermético Kircher a quien gustaba leer.

Treinta y seis recetas acompañan los 25 años de vida de claustro de sor Juana Inés de la Cruz y dejan testimonio del proceso de mestizaje que siempre ha encontrado en el fogón una de sus muestras más conspicuas.

Frente a aquellos antes y buñuelos, bienmesabes y huevos hilados, gigotes y manchamanteles, uno se pregunta si algo de la pasión sofisticada de la mujer de letras estaba allí puesto, o si aquel recetario fue una obligación más que cumplir dentro de las muchas tareas conventuales con las que sor Juana debía alinearse para poder encontrar el espacio de creación, estudio e intercambio con la nobleza y los intelectuales de su tiempo. Que sor Juana haya metido mano en la cocina fue tal vez asunto de circunstancia, tarea inevitable o gozo creativo. No lo sabemos. Lo que podemos asegurar es que representó un medio para lisonjear a sus benefactores e interlocutores.

El recetario, pequeña joya para los amantes de la cocina barroca, cobra un significado especial cuando es signado por semejante figura y cuando las explicaciones y la entrada son paladeables y musicales como lo es la fineza poética de sor Juana. Desde luego, aunque reflejan la especialización culinaria del convento de San Jerónimo, es de suponer que sor Juana eligió las recetas de su predilección para reproducirlas y perpetuarlas con la palabra. En su mayoría son postres y dulces; los platillos salados se entreveran con acentos dulces y hay platillos complicados, como el gigote, de influencia francesa y naturalizado americano. En un recetario están las inclinaciones de quien decide conservar y transmitir; así, podremos pensar que sor Juana se deleitaba con antes de frutas tan diversas como el mamey, la piña o la nuez, tubérculos como el betabel y lácteos como la mantequilla, y que los alfajores y las cajetas debían atenderse con secretos precisos escuchados frente al brasero (como es siempre el caso de la enseñanza gastronómica). Pero es cierto que sor Juana procuraba —lo apunta Paz— evitar aquella vida comunal, aquellas concurrencias en la cocina que la distraían del estudio y la escritura. Porque si eligió la vida conventual no fue precisamente por un asunto de vocación sino de búsqueda de espacios a los que su situación económica, su condición de mujer y su deseo por estudiar la orillaban.

Bien apunta Josefina Muriel que una inteligencia genial como la de sor Juana Inés de la Cruz no pudo quedar atrapada en las delicias del azúcar, ni en el olor de los pucheros; una y otra se remontaron a lo abstracto.

Cocinera por circunstancia

Hay que mirar a sor Juana en la dimensión de su época, y con mayor precisión en las posibilidades que la sociedad colonial del siglo XVII ofrecía a las mujeres. No eran muchas, sobre todo si se era pobre. Estaban la corte, el esposo y el convento. Y para todas se requería un respaldo económico que permitiera el acceso. Juana de Asbaje era huérfana de padre; sin embargo, tuvo benefactores que financiaron su entrada al convento e hicieron posible su amistad y roce con los virreyes y los intelectuales de su tiempo. Sor Juana estuvo cinco años en la corte y luego —con el apoyo de Pedro Velázquez de la Cadena, quien le pagó la dote y apadrinó la ceremonia de velo financiada por el jesuita y confesor de la virreina, Antonio Núñez de Miranda — ingresó al convento de San Jerónimo en 1669. En su época cortesana lo que la distinguió no fue su fervor religioso sino su belleza, ingenio y saber. Al respecto, dice Octavio Paz:

> La mayoría de los críticos católicos piensan que Juana Inés escogió la vida religiosa por auténtica vocación, es decir, porque escuchó el llamado de Dios. Es evidente que Juana Inés era católica sincera. No está en duda su ortodoxia. Pero olvidar que en esa época la vida religiosa era una ocupación como las otras sería mucho olvidar. Los conventos estaban llenos de mujeres que habían tomado el hábito no por seguir un llamado divino sino por consideraciones y necesidades mundanas; su caso no era distinto al de las muchachas que hoy buscan una carrera que les dé al mismo tiempo sustento económico y respetabilidad social. La vida religiosa, en el siglo XVI, era una profesión.

Según lo aclaró la propia sor Juana en la *Respuesta a sor Filotea* (documento autobiográfico que escribió al obispo de Puebla, Manuel Fernández de Santa Cruz, alias sor Filotea, para defenderse de las airadas críticas contra la soberbia y la vanidad en que se juzgaba había incurrido al criticar un sermón, proponiendo sus propias ideas sobre un asunto de interés entonces, las finezas de Cristo), su vocación no era el matrimonio, para el que además necesitaba dote, posición social y nombre. En consecuencia, la única opción que tenía una mujer sin padre, sin recursos económicos, con una lucidez y una pasión por las letras y el saber era la celda conventual. El convento era su oportunidad de conocer, de dedicarse a la lectura en el ambiente que necesitaba. Allí, entre el rigor y el placer de la palabra, a la vera de sus sonetos y disertaciones, sor Juana tuvo que poner pie en la cocina.

De la siempre citada *Respuesta a sor Filotea de la Cruz* recogemos la voz de sor Juana:

> Entreme religiosa porque, aunque conocía que tenía el estado de cosas (de las accesorias hablo, no de las formales) muchas repugnantes a mi genio, con todo, para la total negación que tenía del matrimonio, era lo menos desproporcionado y lo más decente que podía elegir en materia de la seguridad que deseaba de mi salvación; a cuyo primer respeto (como al fin más importante) cedieron y sujetaron la cerviz todas las impertinencillas de mi genio, que eran de querer vivir sola; no de querer tener ocupación obligatoria que embarazase la libertad de mi estudio, ni rumor de comunidad que impidiese el sosegado silencio de mis libros.

Filosofías de cocina

Sor Juana hizo filosofías de cocina porque en ese espacio y esa organización que escogió por casa era menester atender ciertas obligaciones. Algunas de las religiosas tenían un departamento privado donde vivían con mujeres que las ayudaban y se encargaban de la cocina. Más tarde, ésta constituyó un espacio común al que atendían todas las mujeres y donde podemos imaginar a sor Juana tomando nota de cantidades y modos de combinarlas, dando por sentado que el recetario se utilizaría junto con la experiencia de la cocinera (no como los recetarios contemporáneos, que son verdaderos instructivos para funcionar sin el maestro, o que por lo menos dan esa impresión). En el claustro de sor Juana, convento de San Jerónimo —escribe María Stoopen—, cada celda tenía una cocina con brasero de barro, algunas recubiertas de azulejos de talavera, con la oquedad del depósito para el carbón y la leña, la pila o el lugar para retener el agua y donde lavar los trastos.

Sor Juana vivió el enclaustramiento en San Jerónimo como un matiz de libertad. Si de puño y letra pudo copiar algunas recetas y halagar a virreyes y amistades con golosinas fue gracias al privilegio de la celda y el tiempo que le proveyó para los altos vuelos de su ingenio y sensibilidad.

La celda de sor Juana era un apartamento de dos pisos con alcoba, estudio, una estancia que pudo —indica Paz— servirle de salón y biblioteca, cocina y baño. Durante 10 años la acompañó

la esclava Juana de San José, que su madre le regaló al tomar los hábitos; más tarde también sus dos medias hermanas, Antonia e Inés, y posteriormente su sobrina y protegida, Isabel María de San José, que también tomó los hábitos.

Es claro que en algún momento sor Juana hubo de meterse a menear el cucharón, a elegir los sabores de su predilección, a entreverar aquel placer terreno con el "sosegado silencio" de sus libros. Pero la sagacidad de su intelecto es tal que va más allá de la ejecución de las recetas y goza al presenciar la alquimia culinaria. Así, la monja se sorprende de que el azúcar cambie de estado, que la clara y las yemas de los huevos permitan una cosa juntas y otra separadas. Todo ello le produce un asombro particular. Lo suyo es una indagación científica frente a los hechos cotidianos.

Nuevamente en la *Respuesta a sor Filotea*, sor Juana escribe con ironía:

> Pues ¿qué os pudiera contar, señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Ver que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero para daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa, pero, señora, ¿qué podremos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.

Como sor Juana era mujer que amaba el olor del papel, el trazo de las letras, la densidad de los significados; como era un alma provista de las alas que da la lectura, rebasaba no sólo su celda sino su espacio y su tiempo. Participó de las enseñanzas gastronómicas de los libros que circulaban gracias a la imprenta.

El recetario del convento

Los libros de cocina de los conventos, importantes centros de educación y de salud para la población novohispana, así como centros de fabricación de especialidades dulceras, forman parte de la bibliografía gastronómica de la colonia. Muriel y Pérez San Vicente afirman que en el estudio de lo que sucedió en las cocinas del mundo tras el encuentro producido por el descubrimiento de América, el conocimiento de la bibliografía culinaria es la base fundamental. En ella está buena parte de ese encuentro del estilo de vida español con el de los naturales de estas tierras y el surgimiento de esos yantares mestizos que hoy son parte fundamental de nuestra cultura.

El convento de Santa Paula de la orden de San Jerónimo, de donde procede el recetario manuscrito por sor Juana, fue fundado en 1586 por Isabel de Guevara. Este bello edificio, que ahora alberga la Universidad del Claustro de Sor Juana, era uno de los más extensos de la ciudad. En un principio estuvo destinado a las criollas y observaba la regla conventual de San Agustín.

Los hábitos de las jerónimas eran túnicas blancas con amplias mangas colgantes y terminadas en punta; la toca también era blanca, y el velo y el escapulario, negros. Encima del escapulario usaban un escudo de metal o pergamino pintado con alguna escena religiosa. La cintura la ceñía una correa negra de la orden de San Agustín, y un enorme rosario se desprendía del cuello, flotando sobre las rodillas. También llevaban pulseras de azabache y anillos.

El tipo de vida que se llevaba en este convento permitió a sor Juana esa larga y productiva permanencia tras sus muros. Explica Francisco de la Maza, citado por Octavio Paz:

> Las actividades comenzaban a las seis de la mañana con los rezos de la "prima". Enseguida, la misa, que era obligatoria y se oía en el coro. A las ocho, el desayuno: pan, huevos, leche, mantequilla. A las nueve, los rezos de la "tercia". Después los trabajos en común en la "sala de labor" y de los cuales ninguna monja podía eximirse sin permiso de la superiora. Ésta es una de las disposiciones que no se cumplían. Las monjas hacían sus labores en sus celdas, salas o en pequeños grupos. En ningún pasaje de su carta al obispo de Puebla insinúa sor Juana que alguna vez hubiese participado en esas labores comunales que disponían las reglas. A las doce, los rezos de la "sexta" y a continuación la comida. De nuevo, contra lo que disponían las reglas, las comidas se hacían en las celdas. Se comía carne, salvo los miércoles. A las tres la "nona" y, terminados los rezos, "con seguridad se dormía la siesta". Al caer la tarde había una colación de conservas de frutas. A las siete en el coro, las "vísperas", a las que seguían la cena, la recreación, los rezos de las "completas"… y a la cama.

Sin duda, esta laxa observancia de las reglas proveyó el entorno ideal para que sor Juana pudiera ejercer el aislamiento que después aderezaba en las conversaciones con mentes prominentes como la de Sigüenza y Góngora o el jesuita Eusebio Kino, y sensibilidades amistosas como las de la virreina Leonor Carreto y de la condesa de Paredes, amigas y protectoras, y más tarde la condesa de Galve.

Los favores de las golosinas

Leonardo da Vinci, contratado por Ludovico Sforza como proveedor de inventos y artes culinarias, que no como pintor, ideó las "sutilezas": esculturas de mazapán para los comensales sobresalientes que en el centro de masa almendrada contenían un recado, alguna frase que atañía a la situación política o a ciertas virtudes. Así, sor Juana, liando la sapiencia dulcera de su convento y su inclinación al verso, halagaba a su amiga y confidente la condesa de Paredes o la condesa de Galve, con recados de chocolate.

Sor Juana Inés de la Cruz y Sigüenza y Góngora habían sido los autores de los dos arcos triunfales con que la ciudad e México y el cabildo eclesiástico recibieron a los marqueses de la Laguna. Un arco triunfal era una pieza efímera aderezada con poemas. Un arte conceptual. Sor Juana diseñó y escribió el "Neptuno alegórico" para recibir a los nuevos virreyes. Según las obras completas quedan de sor Juana 216 poemas; 52 de ellos —la cuarta parte— están dedicados a los marqueses de Laguna. Artemio de Valle-Arizpe exalta las delicias gastronómicas de sor Juana:

"¿Y qué decir de sus frágiles pasteles de buena sabrosidad para paladares refinados de señores y que producen una amplia satisfacción gastronómica? Su sabor insigne no lo mejorarían ni los propios ángeles que remplazaban ante el fogón a San Diego de Alcalá, sumido en éxtasis. ¿Y aquellos suculentos y oloroso 'recados de chocolate' que mandaba junto 'con un zapato bordado según estilo de México', como muestra de rendido afecto a su bella amiga la Excelentísima Señora Virreina, marquesa de Paredes? Y con la delicia refrigerante de las pastillas de boca con guantes de olor le enviaba a un su querido compadre."

Sin embargo, el recado de chocolate al que se refiere Valle-Arizpe era para la Condesa de Galve, virreina que sucedió a los marqueses de la Laguna (después de don Melchor Portocarrero y Lasso de la Vega) en 1689 y no a la marquesa de Paredes. Dice así el texto que acompaña al chocolate y el zapato bordado —según estilo de México—:

Tirar el guante, señora,
es señal de desafío;
con que tirar el zapato
será muestra de rendido.
[…] Hasta el recado tasado
va, tan mudo y sin ruido,
que van guardando secreto
las ruedas del molinillo.

Y al compadre que envía pastillas de boca y guantes de olor escribe:

Si el regalaros me toca
por compadre, así se hará;
pero el regalo será
tan solamente de boca.
Mas, con todo, me provoca
a mí el cariño también
a que vuestras manos den
de mi voluntad un rasgo
porque nuestro compadrazgo
a todos les huela bien.

La relación con la condesa de Paredes, María Luisa Manrique de Lara, marquesa de la Laguna, dejó muchos poemas. Entre ellas existió el intercambio amoroso de la palabra. Sor Juana tenía entonces 31 años, la condesa era de su edad. Inteligencias y sensibilidades afines: la una traía noticias del mundo, la otra de los libros. Recogemos este fragmento:

Y si te es, faltarte aquí
el alma, cosa inoportuna,
me puedes tú infundir una
de tantas como hay en ti:
que como alma te di
y tuyo mi ser se nombra,
aunque mirarme te asombra
en tan insensible calma,
de este cuerpo eres el alma
y eres cuerpo de esta sombra.

Entre sus maneras de regalos donde se combinaba el estuche comestible con la palabra que lo acompañaba están dos guisados regalados en Pascuas cuya introducción dice así: “A la misma excelentísima señora, alegórico regalo de Pascuas, en unos peces que se llaman bobos y unas aves”. Dice así una de las estrofas:

Allí van para que pases
Gustosas Pascuas, señora,
con aquesos vivos versos
aquesas gallinas coplas.

Cuando la virreina —que estaba encinta— le regaló una diadema de plumas posiblemente de quetzal o colibrí, sor Juana le correspondió con un dulce de nueces y un romance:

En retorno de una diadema,
representa un dulce de nueces

que previno a un antojo de la señora virreina.

… entonces, pues, digo que,
antojo o capricho fuera,
por unas nueces hiciste
más ruido que valen ellas.
Pues porque ahora, señora,
segunda vez no suceda
que nos asusten por una
cosa que tan poco cuesta,
esas, del año pasado,
la adivinanza poeta
te las guardó, porque Apolo
se lo dictó a mi mollera.
[…] Y volviendo a mi romance
digo que él, allá en su lengua,
razonando medios días
y pronunciando centellas,
me dijo: "Esas nueces guarda,
de quien yo fui cocinero;
que al rescoldo de mis rayos,
les sazonaré las cortezas.
[…] Preséntaselas entonces;
que, si afable las acepta,
espero que por tu mano
lograré mis convivencias".
Esto dijo Apolo; y yo,
Señora, para que veas
que cumplo con el oficio
de pretendiente Febea,
te las remito, por que
a Apolo, si no están buenas,
por mal cocinero, cortese
el copete y las guedejas.
Y yo que llegaba aquí,
cuando hétele aquí, que llega
Lima, de tu mano, con
una emplumada diadema:
Real insignia que me envías
en que tu grandeza muestra
que no sólo eres reina, pero
puedes hacer muchas reinas.
Yo la ceñiré, señora,
porque más decente sea
alfombra para tus plantas
coronada mi cabeza.
Doyle por ella a tus pies
mil besos en recompensa,
sin que parezca delito,
pues quien da y besa, no peca.

La producción literaria de sor Juana está compuesta por piezas de ocasión: homenajes, epístolas, parabienes, poemas para conmemorar alguna muerte o cumpleaños de personajes de

importancia. También sor Juana compuso villancicos entre los que incluyó algunas referencias a la cocina como los que se cantaron a San Pedro Apóstol en el año de 1683 en la catedral:

VILLANCICO VIII
Ensaladilla

Como es día de vigilia
la víspera de San Pedro
sólo con una Ensalada
hacer colación podemos.

No estará muy sazonada
porque por venirme pronto a
a los Maitines, no pude
echarle mucho aderezo.

En el convento de San Jerónimo la vida social y literaria sucedía con frecuencia con las visitas de personalidades políticas, religiosas e intelectuales de la época, y allí sor Juana era reina y señora. Menciona Valle-Arizpe:

> Todas las señoras de México son aficionadísimas a esta monja; cosa que dice sor Juana Inés de la Cruz la retiene y luego se deleitan en repetirla por dondequiera. Entre más la dicen, más gozan con ella como si fueran exprimiendo nueva miel que paladean con lenta y golosa delicia. Sor Juana les corresponde con creces su afecto y las regala con las grandiosas e imponderables cosas que sabe hacer con toda perfección: bollos de leche, yemas, confituras, rompopes, pastas de diversas masas, pues si es mujer de varios talentos, docta en toda suerte de ciencias y artes, lo que es en la coquinaria con mucha perfección, tiene en ellas excelencias de maestra, sapiente exquisitez.

Queda la duda, pues no hay documento que lo atestigüe, que sor Juana gozase de manera particular con los afanes de cocina, que inventase algún platillo o que tuviera especial talento para distinguirse de las demás monjas del convento en ese aspecto. “Sólo sabemos que ella —explica Josefina Muriel— observa el fenómeno de alteración física y que utiliza la buena cocina para agasajar a sus amigos.” Basta saber, no obstante que es de su puño y letra aquel manuscrito que deja testimonio de los platillos especialidad de su convento y que es la selección que brinda a nuestra sensibilidad del siglo XXI la que les concede un rango de poesía gastronómica.

¡Viva el mole de guajolote!

De no haber sido éste el cierre del manifiesto estridentista de 1923, Tomás de la Cerda, conde de Paredes, marqués de la Laguna, virrey de la Nueva España, lo hubiera tomado para sí. Pues su paso a la historia de México lo debe a la leyenda que lo asocia con la invención de dicho platillo y a los versos que sor Juana Inés de la Cruz, entrañable amiga de su mujer, le dedicara. El marqués de la Laguna ha trascendido gracias a que dos monjas le regalaron, dice Paco Ignacio Taibo I, la una, una salsa, y la otra, unos versos.

Grande marqués, mi señor,
a cuyas plantas consagro
un osado afecto, pues
procura subir tan alto:

hoy es el día feliz
en que vuestra edad ha dado
al orbe de vuestras glorias
tantos círculos de rayos.

Escribe Taibo I en el *Breviario del mole:*

> … el mole nace como homenaje a un hombre supuestamente importante, cuya importancia, sin embargo, ha quedado muy por debajo del mole […] Cuando otra monja, sor Andrea de la Asunción, recibió el encargo de crear un plato tan especial que el señor virrey se quedara asombrado, hubo que competir no tanto con las otras cocineras poblanas, como con los versos de sor Juana, que ya había encandilado al marqués y a su señora.
>
> Así que en la bella cocina, adornada con azulejos, grandes ollas de barro, olorosa a especias y a chocolate, la tal sor Andrea hubo de tomar decisiones muy difíciles. Decidió la monja entrar por los complejísimos caminos del barroco gastronómico y reunió en una sola comida todos los lujos del país americano; fue un gran momento, sobre todo un momento valiente, muy valiente. Freír un huevo es cosa seria, como bien saben los que lo saben freír bien, pero hacer un mole antes que nadie, es cosa fantasiosa y que sólo espíritus osados pueden llevar a cabo.

Toca a sor Juana vivir ese momento culminante del barroco gastronómico, esa apología del mestizaje que ella azuzó mediante su amistad con los virreyes y los versos que la apuntalaban:

Vos, cuyos gloriosos hechos
nadie aplaudir osaría
si vuestras alas no dieran
las plumas con que se escriban.

Fue el gesto del marqués, su deleite y aprobación, los que sentaron veredicto al mole y garantizaron su paso a la historia de México con algo de la gloria que su actividad como gobernante no pudo conquistar.

Poesía en el puchero

Decía Santa Teresa de Ávila que Dios también anda en el puchero, y es ahí donde el recetario de sor Juana, entre blanduras de postres y pastas y la extravagancia de gigotes y pollas portuguesas, nos permite adentrarnos en el fogón barroco y su manera de expresarlo. Así "rota la clausura, sor Juana nos hereda una visión de su mundo mestizo, perteneciente a ese Imperio español que hermanó a la América hecha a golpes de espada y rezos", escribe Guadalupe Pérez de San Vicente.

Si de sor Juana se trata, al recetario precede un soneto a manera de aperitivo:

Lisonjeando, oh hermana, a mi amor propio
me conceptúo formar esta escritura
del Libro de Cocina y ¡qué locura!
concluirla y luego vi lo mal que copio.
De nada sirve el cuidado propio
para que salga llena de hermosura,
pues por falta de ingenio y de cultura,
un rasgo no he hecho que no salga impropio.
Así ha sido, hermana, ¿pero qué senda

podrá tomar el que con tal servicio
su grande voluntad quiso se entienda?
¿Qué ha de hacer? Suplicaros que, propicia,
apartando los ojos de la ofrenda,
su deseo recibáis en sacrificio.

¿En qué momento habrá emprendido sor Juana esta labor de recopilación, ordenamiento y asentamiento? ¿Habrá sido una de sus obligaciones? El recetario, que no está fechado, es testimonio de la cocina del tiempo de la Colonia, donde se mezclaban las puras tradiciones, métodos y salsamentos de la vieja cocina de España con los ingredientes que la tierra americana proveía. Es ésa una de las virtudes del recetario visto como documento. Más que español o criollo, es ya un documento naturalizado americano. Están las herencias, es verdad, pero también el maíz cacahuacintle, el coco tropical. Si como novohispana sor Juana se muestra mexicana en el paisaje que observa, en el náhuatl que incorpora, en las voces negras que utiliza, el recetario también refleja esta característica. Explica Guadalupe Pérez de San Vicente que "en sus recetas [de sor Juana] está la vuelta al entorno de su niñez, de sus escapadas a la 'cocina de humo' de la hacienda, a mirar absorta poner el 'nixcoma'. Al de las recetas madres del sustrato indígena: el mole de Oaxaca y el guisado prieto. El manchamanteles es ya fórmula mestiza novohispana".

De las 36 recetas que recogió sor Juana, todas son dulces menos 10, clara vocación del convento que debía cambiar obsequios por favores y monedas que permitieran el sostenimiento de la orden y el edificio, al que las monjas y sus celdas personales habían hecho modificaciones laberínticas. Tal vez lo dulce se acercaba más al ánimo de la Musa que aquellos platillos condimentados y grasosos que tanto halagaban los apetitos en las grandes comidas.

Figuran tres recetas de buñuelos —antes llamados *puñuelos*, pues la masa se aplastaba con los nudillos estando el puño cerrado—, los cuales eran herencia mozárabe y se cubrían de líquidas mieles. Los de sor Juana son de queso, requesón y viento.

También hay recetas con huevos —reales, mejidos, moles, hilados—, esa materia prima que maravillaba a la jerónima por su mutable identidad. Para los "huevos moles —escribe sor Juana —, se le echan 12 yemas exprimidas por una servilleta". Y uno se pregunta de qué manera se exprimen las yemas, lo que para la monja parece ser un procedimiento familiar. En cuanto a la servilleta, podemos pensar en una de manta o tal vez de lino.

También figuran los huevos reales de elaborada confección, que incluyen el batido y el oreado de las yemas, el horneado y el relleno, el almíbar y el vino con agua de azahar. En este punto todavía pueden ser postre o se pueden cubrir para lucir en fuentes de dulce, habiéndolos dejado en miel.

Asimismo, hay huevos mejidos con almendras, camote, coco... La manera de confeccionar este platillo presume una armazón barroca donde la dulzura y las texturas se suman apoteósicamente:

Huevos mejidos

Muele una libra de almendras, una *id*. camote blanco y una *id*. coco y a cada libra de carne una de azúcar clarificada y de punto, que es cuando hace gota gorda en la cuchara. Echa dos reales de natillas y dos yemas batidas, luego que esté de punto ralo se ponen capas una y una de mamón y esta pasta guarnece como ante y si guisien *[sic]* hacer pastelitos de ella se le da punto de cajeta.

Piénsese que por carne se entiende la masa de los frutos y tubérculos, e imagínese este postre ostentando blancuras cremosas. Sor Juana sigue llamando "carne de membrillos" a la pasta de

membrillo —aclara Guadalupe Pérez de San Vicente—, igual que lo hacía Hernán Cortés en 1530.

Los huevos reales hacen gala del mosaico mestizo, pues una vez que se colocan en el plato se "clavetean" con pasas, almendras, piñones, acitrón, nuez y ajonjolí tostado. Abunda el adorno o salpicadura sobre postres como el bienmesabe o los huevos hilados a base de pasas, piñones, almendras, nueces y canela.

Hay varios antes en el recetario de sor Juana; su nombre proviene del momento en que este plato solía comerse: antes de la comida. Por eso la división entre postre (postrer) y ante, que después fue perdiendo su sentido de participación temporal en el menú para dejar al dulce siempre el lugar de epílogo. Guadalupe Pérez de San Vicente dice de manera juguetona que tal vez se llama así porque "antecede a la gloria de comerlo". El recetario de sor Juana ofrece antes de calabacitas, betabel, mantequilla, mamey, nuez, piña, camote, etcétera. Asimismo hay jericayas, alfajores, pasta hojaldrada y la "regla para todo género de cajetas".

Platillos en el olvido

Un recetario tiene la noble virtud de preservar del olvido, de lograr rozar sabores y combinaciones que se han perdido del gusto y constatar la permanencia de otros. Como si no hubiera pudor para mezclar lo dulce con lo salado (tal vez una tenue antesala de los chiles en nogada), llama la atención la receta de torta de arroz, donde se combinan en capas: arroz con leche ya frío, picadillo, jitomate, una punta de dulce, pasas, almendras, piñones, acitrón y alcaparras, para culminar con otra capa de arroz con leche que esconda, una vez cocida "a dos fuegos", su rico e insospechado relleno.

La misma atrevida combinación de carnes con leche, pasas, almendras, piñones, acitrón y nuez se da en la sopa de leche, toda una comida en sí misma a partir de pan dorado y garbanzo molido. Y lo mismo puede decirse del manchamanteles, un alarde de chiles hechos salsa para aderezar la gallina junto con camote, plátano y manzana. Por su parte, el turco de maíz cacahuacintle consiste en capas de masa entreveradas de picadillo, una presentación de varios de los platillos que se repite y que podía ser muy frecuente o del gusto de la poeta.

El clemole de Oaxaca es exceso y equilibrio: el chorizo, la gallina y el cerdo han de bañarse con la salsa que proviene del ajo, el clavo, la pimienta, la canela, los chiles anchos y el ajonjolí tostado. El guisado prieto combina productos de diversas procedencias: el muy mexicano jitomate con la canela de Ceilán y la pimienta de la India para rematar con el morisco azafrán que baña la carne cocida en agua y vinagre.

Paco Ignacio Taibo I explica que posiblemente sor Juana copió el recetario con objeto de enviarlo a la virreina para acercarla a la cocina mexicana, ya que el gigote de gallina es un plato mestizo. En España éste es un guiso de carne picada, pero el que ofrece sor Juana es algo más que un guisado: "es un ejemplo comestible del barroco mexicano".

Gigote cuajado

Pica y haz gigote la gallina y sazona con todas sus especias —indica sor Juana—, luego irás poniendo rebanadas de pan tostadas en una cazuela untada con manteca y así que esté puesta una capa de dichas rebanadas, se rocía con vino, y pon otra de natas de leche con canela por encima despolvoreada y clavo y pimienta; luego otra capa de pan, sigues haciendo lo mismo hasta llenar la cazuela, la que concluirás con las

rebanadas, después echarás todo el caldo que quedó del gigote, echándole encima una capa de yemas de huevos batidas.

Guadalupe Pérez de San Vicente repara sobre este mundo mestizo que refleja el recetario de sor Juana; la presencia europea la dan no sólo “las pollas portuguesas” sino los gigotes —del francés *gigot*, muslo—, cuyos platos originales de pechos de capón o perniles de ternera terminaron por ser sinónimos de carne cortada.

Esta manera de guisar en cazuela, por capas de masa o pan, con entreveros de carne aderezada y salpicaduras de clavo, pimienta o canela, aparece en muchos de los platillos “salados” que recoge sor Juana para deleite de la imaginación. El gigote cuajado es una más de estas propuestas; el gigote de gallina hace gala de especias y hierbas combinadas: clavo, comino, canela, pimienta, cilantro, ajo, perejil y azafrán. Después de cocido, el remate se da con chorizones, pasas, almendras, aceitunas, alcaparras, alcaparrones (de nomenclatura árabe) y chiles.

Modos y medidas

El recetario de sor Juana refleja, además de su elección y de la combinación de ingredientes de una cocina mestiza y barroca, las maneras de cocinar, las medidas y los utensilios de aquel tiempo. “De profundidad de tres pesos”, indica la poeta en la receta de la pasta hojaldrada; la libra como medida de peso; el claco —moneda antigua de cobre—, el real y la cuartilla como medida de cantidad: un claco de canela, un real de leche, una cuartilla de arroz.

El cocimiento se hace en cazos o cazuelas, y se hornea poniendo “a dos fuegos” es decir, como no hay horno, se debe usar doble calor. El cazo que está sobre el fuego se tapa con un comal, al que se le ponen carbones encendidos. El comal de metal o barro permite que se forme costra y se dore. La receta de la torta de cielo lo ejemplifica:

Torta de cielo

Untada una cazuela poco usada, con manteca, se van poniendo capas de mamón echando sobre cada una bastante canela molida, se cuece en natillas espesas y así que está concluido esto, se enfría y se van echando yemas hasta que la sopa está apagada, luego se pone a dos fuegos siendo el inferior algo lento, y conforme se va dorando la superficie de la sopa, con unas plumas se le unta mantequilla hasta estar bien dorada que le echarás un rocío con agua de azahar, su canela y gragea.

El popote (una pajuela) se usa con frecuencia para conocer la cocción del platillo en cuestión. El palote es el rodillo, y hay metates, comales, coladores, aros de cedazo, caldera. El aro de cedazo, que todavía se usa, tiene forro de crin de caballo circundado por un tejamanil, madera muy dúctil que hace el aro perfecto y puede quitarse o ponerse a voluntad. Para servir son propios los platos, platones, fuentes de dulce y vergeras. La servilleta se usa como otro tipo de cedazo y se emplea para exprimir y colocar alimentos.

El diminutivo es frecuente, pues el tono de las recetas casi siempre es coloquial, como una voz que dicta mientras habla: “tantita manteca”, “hasta que esté espesito”...

Huevos moles

> Una libra de azúcar clarificada así que está de punto subidito se aparta y echa un poquito de vino, se deja enfriar bien y se le echan 12 yemas exprimidas por una servilleta, se ponen al fuego hasta que estando espesito de suerte que al menearlos se vea al fondo, se partan y llenan de caxetas o casquitos, de esto se hace ante.

Las recetas no especifican las bases de cocina que debían manejar al dedillo las religiosas: el almíbar, el manjar blanco, el punto de espejo. Dice Pérez de San Vicente que sor Juana utiliza los tipos de almíbar haciendo gala de su saber culinario: a punto de bola fija o a punto de bola dura. Y resalta ciertas instrucciones, como la del ante de betabel, donde finalmente el postre "se labra con almendras, piñones y acitrón".

Asimismo, esta estudiosa revisa los términos que utiliza sor Juana en su recetario y hace aclaraciones notorias:

> *Aderezar:* sor Juana lo usa como sinónimo de decorar.
>
> *Trabajar los dulces:* es decorarlos, no amasarlos.
>
> *Acaramelado:* lo emplea para hablar de la máxima dulzura sobre la base del azúcar.
>
> *Agua:* el agua de azahar que se menciona en muchas recetas sigue llegando de Sevilla a pesar de los naranjales que había ya en México. El acueducto llevaba agua de Chapultepec hasta la fuente de Salto del Agua y continuaba por una acequia al convento de San Jerónimo. Una intrincada red de canalillas la distribuía a cada celda. En las recetas, sor Juana indica la temperatura del agua según el platillo: helada para los hojaldres.
>
> *Ajos:* costumbre de la cocina mediterránea, se utilizan en la mexicana pero en menor cantidad que en la cocina española.
>
> *Ajonjolí:* el ajonjolí con la canela y todas las especias permitía cumplir con el objetivo del europeo del siglo XVI: "Hastiado de sus mínimos sabores: salado, amargo y dulce".
>
> *Mamón:* es una especie de panqué común que se usa como base para los antes. Cuando se precisa pan esponjoso o suave se menciona el mamón.
>
> *Bizcocho:* cuando sor Juana lo menciona se refiere al pan duro (bizcocho quiere decir cocido dos veces) que usaban los marineros para sobrevivir durante sus viajes.

Sin duda, el léxico de este recetario permite adentrarse en el espacio cotidiano de la cocina y las costumbres, amén de que nos acerca a lo que Taibo I llama "las apetencias de la monja".

De paladares cercanos

Dice Octavio Paz de esta monja diversa de sí misma, que fue religiosa, poetisa, música, pintora, teóloga andante, metáfora encarnada, concepto viviente, beldad con tocas, silogismo con faldas… y —podemos agregar con cierto recato y precediendo al guiño irónico con que abre el libro de cocina del convento de San Jerónimo— cocinera. Un talante como el suyo tuvo a bien colocar sus talentos en su justa dimensión y subordinar sus halagos confiteros y reposteros al ingenio de su pluma. Su selección culinaria anduvo más por el dulzor, el favor de los antes y los huevos almibarados; dejó a los barrocos guisos un espacio menor —puede suponerse— por ser menos viables como estuches portadores de la fineza de su talento literario.

Quiere nuestra simple condición de mortales encontrar cercanía terrenal con quien fuera curiosa irredenta, estudiosa del mundo que le tocó vivir, poeta, mujer misterio, fiel a su vocación, y son tales nuestros empeños que queremos imaginar a sor Juana y la delicadeza de sus manos hundidas en la masa de un buñuelo de viento o verificando la transparencia viscosa del punto de almíbar. Es menester de nuestro espíritu sediento —que encuentra en la poesía erótico amorosa

de la monja el cielo abierto de alturas pocas veces alcanzadas— sentir a la mujer dedicada a los menesteres cotidianos con la asistencia de la razón que le era propia. Por admirable se nos vuelve divina; por mero capricho quisiéramos mirarla de rodillas frente al metate y sentir ese cocinar del mestizaje que se estaba dando en el pedazo de siglo que le tocó vivir. Este recetario, que se suma a sus logrados versos o a sus inalcanzables vuelos del intelecto, como el *Primero sueño*, nos acerca al maridaje de los fogones, de un brasero a dos fuegos: el europeo (con sus herencias moriscas), el indígena y el africano.

Un recetario nos evoca el sabor de un siglo, sus texturas y sugerencias en la mesa. A través de las recetas recopiladas por sor Juana, nuestros ávidos paladares quisieran probar la poesía y la música de su tiempo, ese fino maridaje de lo dulce y lo salado, la desmesura de una cocina barroca hecha para el halago de sus contemporáneos.

Si en la poesía erótico amorosa sor Juana alcanzó luminosa y lúcida expresión, por qué no sospechar que los platillos por ella elegidos nos llevarán a nombrar las cosas con cierta altura que no es de este mundo.

> ¡Oh, cuán loca llegué a verme
> en tus dichosos amores,
> que, aun fingidos, tus favores
> pudieron enloquecerme!

Lo suyo era un asunto de pasión, de búsqueda y eterna sed. Bien vale la pena pensar que se permitió los placeres de la comida, la fina percepción de los sabores, la hondura de las combinaciones y la fantasía, aunque no los tratase con los mismos vuelos que los afanes de su espíritu melancólico y perseguidor de la felicidad:

> Finjamos que soy feliz,
> triste pensamiento, un rato;
> quizás podréis persuadirme
> aunque yo sé lo contrario…

EL RECETARIO

Las recetas aquí presentadas y atribuidas a sor Juana Inés de la Cruz fueron tomadas del manuscrito mencionado. Se trata de un recetario para conocedores, como casi todos los del periodo colonial; está destinado a un grupo limitado de personas, ya que no fue elaborado para su posterior publicación y lectura masiva, sino más bien para preservar la memoria gastronómica conventual o familiar, por lo que se puede deducir que su contenido pasaba de mano en mano junto con la explicación y la enseñanza de su elaboración a la persona que lo recibía, hijas, hermanas, nietas o, en los conventos, a las sucesoras de la responsabilidad de la cocina.

Esto es claro a lo largo del recetario, ya que no se especifican los procesos de elaboración; como ejemplo, véase el siguiente fragmento: "Puesto el maíz como para niscomil *[sic]* después de lavado, despuntado y molido como para tamales", lo que supone un conocimiento en el lector. Y lo mismo sucede tanto con los ingredientes, cuya lista no se ofrece completa en la mayoría de las recetas, como con las formas de presentación del platillo, las cuales sólo se especifican cuando se consideran parte de la elaboración.

Tampoco se explican los puntos de cocción; solamente se les menciona a sabiendas de que la persona que elabore tal o cual receta deberá saber perfectamente qué significan términos tales como "gigote", "mamón de real" o "de real y medio", "almíbar clarificada", "de medio punto", "de manjar blanco", "punto de espejo", "al plato", "que despegue del cazo", entre otros. Por el contrario, puede ocurrir que no aparezca un término pero sí la descripción del proceso, como en el caso del baño María: "poniendo el platón sobre una olla de agua caliente hasta que cuaja el huevo".

En la etapa colonial, el instrumental y el mobiliario de cocina eran muy limitados, no tanto en número de piezas para trabajar sino en cuanto a instrumentos especiales. Así, aun las cocinas conventuales que se construían en grandes espacios y con bellísimos adornos no contaban en muchos casos con hornos o éstos se encontraban en otro lugar, de ahí que el recetario no incluya ningún platillo horneado. En los casos en que la cocción requería de este proceso se improvisaba de alguna manera: "se echan al plato sobre el mamón y se les pone un comal con fuego lento". Por tanto, las recetas que incluyen pasteles, mamones o marquesotes los señalan como ingredientes y en ningún caso se describe el proceso de elaboración. El equipo con que se trabajaba era escaso y rudimentario, por lo que se utilizaba lo que se tenía a mano: "después de bien amasados se cortan con una taza y se fríen".

Se da por hecho que la cantidad de los ingredientes puede variar de acuerdo con lo que se tenga, ya que en muchas recetas no se indica la proporción o se deja abierta la posibilidad: "se le echa carne de puerco, chorizos y gallina".

La interpretación de las recetas aquí presentadas no tiene como objetivo confeccionar los platillos del modo en que se preparaban en el convento de las jerónimas, sino recrear el gusto y los sabores que se conocían y disfrutaban en ese lugar, aprovechando la tecnología actual y facilitando los procesos de elaboración con técnicas actuales. Con ese fin se elaboraron las listas de ingredientes, incluyendo los que no aparecen y los que aparecen tácitamente. Las cantidades se determinaron a partir de las especificaciones más claras, equilibrando el resto para obtener mejores resultados.

Este recetario consigna la versión original y su interpretación, para que el lector pueda compararlas, llegar a conclusiones propias, hacer una creación personal de las mismas y degustar

(paladeando o en palabras) el sabor del tiempo que correspondió a la vida de sor Juana.

ANA BENÍTEZ MURO



6 porciones	3/4
	1 hora 30 minutos

Gigote de gallina

Pon una cazuela untada con manteca y luego una capa de gallina y otra de jitomate, cebollas rebanadas, clavo, pimienta, canela, cominos, cilantro, ajos en pedacitos, perejil en lonjitas y azafrán, así continuarás y al último lonjas de jamón y vinagre, y puesto a cocer entre dos fuegos. Después de que está cocido su caldo necesario, chorizones, pasas, almendras, aceitunas, chiles y alcaparrones.

Ingredientes

1 gallina
3 jitomates sin piel y sin semilla partidos en cuartos
2 cebollas rebanadas
½ cucharadita de clavo de olor
½ cucharadita de canela
½ cucharadita de pimienta
¼ de cucharadita de cominos
½ cucharadita de semilla de cilantro
6 dientes de ajo
3 ramas de perejil (sólo las hojas)
1 gramo de azafrán
300 gramos de jamón
½ taza de vinagre de frutas
2 chorizos (150 gramos)
½ taza de pasas
½ taza de aceitunas
½ taza de almendras
3 chiles cuaresmeños en vinagre
¼ de taza de alcaparras

Modo de preparar

Unte una cazuela con manteca y acomode los trozos de gallina, los trozos de jitomate, la cebolla, las especias molidas, los ajos picados gruesamente, las hojas de perejil y el azafrán. Cubra con las rebanadas de jamón y bañe en vinagre. Meta al horno y cocine durante una hora a 50 °C. Retire y añada dos tazas de caldo, el chorizo en rebanadas delgadas, pasas, aceitunas, almendras, chiles y alcaparras. Cubra con papel aluminio y hornee 10 minutos más.



6 porciones	1 hora 30 minutos

Gigote cuajado

Pica y haz gigote la gallina y sazona con todas sus especies, luego irás poniendo rebanadas de pan tostadas en una cazuela untada con manteca y así que esté puesta una capa de dichas rebanadas, se rocía con vino, y pon otra de natas de leche con canela por encima despolvoreada y clavo y pimienta; luego otra capa de pan, sigues haciendo lo mismo hasta llenar la cazuela, la que concluirás con las rebanadas, después echarás todo el caldo que quedó del gigote, echándole encima una capa de yemas de huevos batidas.

Ingredientes

1 receta de gigote de gallina
40 rebanadas de pan tostadas
1 taza de vino blanco seco
1 taza de crema de leche o de natas
1 cucharadita de canela
2 clavos de olor molidos
½ cucharadita de pimienta
1 taza de caldo
4 yemas

Modo de preparar

Unte una cazuela o refractario con manteca; coloque sobre ésta una capa de rebanadas de pan, rocíe con vino y ponga una capa de crema o natas de leche. Espolvoree con canela, clavo y pimienta; luego coloque otra capa de pan y proceda de la misma manera hasta llenar la cazuela; la última capa deberá ser de pan. Vierta encima el caldo y por último las yemas batidas a punto de listón. Hornee durante 20 minutos a 220 °C.



3/4

6 porciones | 1 hora 30 minutos

Manchamanteles

Chiles desvenados y remojados de un día para otro, molidos con ajonjolí tostado, y frito todo en manteca, echarás el agua necesaria, la gallina, rebanadas de plátano, camote, manzana y su sal necesaria.

Ingredientes

1 pollo entero o 6 piezas al gusto
3 chiles anchos desvenados y hervidos
½ taza de ajonjolí tostado
2 tazas de jitomate asado, molido y colado
1 cebolla partida a la mitad y asada
½ cucharada de canela molida
½ cucharadita de clavo de olor molido
½ cucharada de pimienta negra molida
¼ de taza de pasas
2 cucharadas de manteca
¼ de taza de almendras limpias
1 plátano macho
2 rebanadas de piña
2 cucharadas de azúcar (opcional)
½ kilo de camote cocido y rebanado
1 manzana ligeramente cocida

Modo de preparar

Cueza el pollo en agua necesaria durante 40 minutos; añada sal y pimienta y unas hierbas de olor si lo desea. Resérvelo con su caldo.

Muela los chiles anchos, el ajonjolí, los jitomates, la cebolla, la canela, el clavo, la pimienta, la taza de uvas y fríalos en la manteca durante 10 minutos. Agregue tres tazas de caldo de pollo y cocine cinco minutos más. Si gusta, añada el azúcar y sazone. Agregue el pollo y déjelo cocer cinco minutos más, manteniéndolo caliente. Sirva con las frutas y las almendras.



6 porciones	1 hora 30 minutos

Pollas portuguesas

Toma jitomate, perejil, yerbabuena y ajos, pícalos y con bastante vinagre, aceite y todo género de especies, menos azafrán, y las pollas con sus pedacitos de jamón ponlo a cocer bien cubierto, y así que estén cocidas, echa tornachiles, aceitunas, alcaparras y alcaparrones.

Ingredientes

1 pollo entero o 6 piezas al gusto
½ cebolla rebanada
3 dientes de ajo picados
2 jitomates sin piel y sin semillas cortados en cuartos
4 ramas de perejil
2 ramas de hierbabuena
1 taza de vinagre de manzana
¼ taza de aceite de oliva
100 gramos de jamón serrano en cuadros
1 hoja de laurel
¼ de cucharadita de tomillo
½ cucharadita de orégano
6 tornachiles
12 aceitunas
12 alcaparras chicas
12 alcaparras grandes

Modo de preparar

Macere toda la noche el pollo con la cebolla, los ajos, las hierbas de olor, el vinagre, la sal, la pimienta y el aceite. Al día siguiente fría el pollo hasta que dore ligeramente. En una olla con tapa que cierre perfectamente, ponga el pollo con el resto de los ingredientes, menos los tornachiles, las aceitunas y las alcaparras. Cuézalo 20 minutos.

Sírvalo con las aceitunas, las alcaparras y los tornachiles.



6 a 8 porciones	1 hora 30 minutos

Clemole de Oaxaca

Para una cazuela de a medio, un puño de culantro tostado, cuatro dientes de ajo asados, cinco clavos, seis granitos de pimienta, como claco de canela, chiles anchos o pasillas, como quisiere, todo lo dicho molido muy bien y puesto a freír, luego se echa la carne de puerco, chorizos y gallina.

Los chiles van tostados en la manteca y luego echa ajonjolí tostado.

Ingredientes

500 gramos de carne de puerco
250 gramos de longaniza
2 piernas y 2 muslos de pollo
1 cucharada de semilla de cilantro
4 dientes de ajo asados
5 clavos de olor
6 pimientas negras
½ cucharadita de canela en polvo
6 chiles pasilla desvenados y ligeramente tostados
3 jitomates asados
2 cucharadas de manteca

Modo de preparar

Cueza la carne de cerdo con sal durante 20 minutos; añada el pollo y cueza 20 minutos más; agregue la longaniza y cueza otros 10 minutos. Tueste ligeramente las especias en un sartén y muela con el resto de los ingredientes, menos las carnes. Fría en una cazuela con la manteca durante 10 minutos; añada las carnes y tres tazas del caldo donde hirvieron. Deje cocinar cinco minutos más.



8 a 10 porciones	1 hora 30 minutos

Turco de maíz cacaguazintle [sic]

Puesto el maíz como para niscomil [sic] *después de lavado, despuntado y molido como para tamales se le revuelve manteca, azúcar y las yemas que quieras, con tal que no sean muchas; lleva picadillo con pasas, almendras, acitrón, piñones, alcaparras, huevo cocido y una punta de dulce*.

Se va moliendo como para tortillas de metate y se va echando en la cazuela untada con manteca. Después el picadillo y luego otra capa de masa, y puesto a dos fuegos untándole manteca con unas plumas y así que está cocido se le echa azúcar en polvo y aparta.

Ingredientes

4 tazas de maíz cacahuacintle
1½ cucharaditas de cal
3 tazas de manteca
1 cucharada de azúcar
2 yemas

Para el relleno

½ kilo de carne de res o de cerdo molida
¼ de taza de manteca
½ taza de pasas
½ taza de almendras limpias y fileteadas
½ taza de acitrón picado en cuadros pequeños
½ taza de piñones
¼ de taza de alcaparras
2 huevos cocidos picados

Modo de preparar

Ponga el maíz a remojar con una pizca de cal toda la noche; lávelo tres veces cambiando el agua. Muélalo en un metate o, si prefiere, en un procesador de alimentos hasta que quede una masa como para hacer tamales (puede comprar harina para tamales ya preparada). Añada la manteca, el azúcar y las yemas, bata firmemente hasta que esponje.

Para el relleno fría la carne en la manteca; ya cocida la carne, agregue las pasas, las almendras, el acitrón, los piñones, las alcaparras, el huevo cocido, la pizca de azúcar y el agua necesaria; no debe quedar muy seco.

En una cazuela o refractario engrasado con manteca extienda una capa de la masa de maíz;

coloque el relleno sobre ésta, extendiendo uniformemente, y cubra con otra capa de maíz sellando cuidadosamente las orillas, como si fuera una empanada. Espolvoree un poco de azúcar sobre la tarta y meta al horno a 200 °C por espacio de 45 a 60 minutos. Revise que esté cocido antes de retirar del horno.



¾

6 porciones | 1½ horas

Guisado prieto

En iguales partes de agua y vinagre, cocerás la carne, luego muele jitomate, canela, clavo, pimienta y puesto a freír con rebanadas de cebolla y perejil, bastante desahogado, así que está hecho el caldillo, su azafrán, suve [sic] *haciendo como la capirotada a una capa*.

Ingredientes

3 tazas de agua
3 tazas de vinagre
750 gramos de carne de res (cuete) o de cerdo (lomo)
1 cebolla fileteada
3 dientes de ajo
1 kilo de jitomates sin piel y sin semillas
½ cucharadita de canela molida
2 clavos de olor molidos
½ cucharadita de pimienta molida
½ taza de perejil picado (lavado y desinfectado)
1 pizca de azafrán

Modo de preparar

Cueza la carne en el agua y el vinagre; enfríe y reserve. Corte la carne en rebanadas delgadas. Rebane los jitomates.

En un sartén con un poco de aceite fría la cebolla y el ajo; añada los jitomates, el azafrán, la canela, el clavo, la pimienta y el perejil. Pruebe y añada la sal necesaria.

En un refractario, coloque una capa de las rebanadas de carne y en seguida una capa de la salsa preparada. Repita la operación una vez más. Caliente en el horno unos 15 minutos antes de servir.



3/4

6 porciones | 1 hora

Purín de espinacas

Dos reales de leche y dos tortas de mamón de real y medio y 12 huevos. Se echan las yemas, cuatro mantequillas y dos libras de azúcar. Se muelen las espinacas y se cuelan con la leche y se cuece todo esto junto y se está meneando, y con fuego arriba y abajo después de cocido se aparta y enfría en un plato.

Ingredientes

2 litros de leche
1 mamón o pastel esponjoso de 1 kilo
6 yemas
220 gramos de mantequilla
2 tazas de azúcar
2 kilos de espinacas

Modo de preparar

Cocine la leche con el azúcar hasta que reduzca a la mitad; tome un poco de esta leche y disuelva en ella las yemas; incorpore nuevamente. Cocine las espinacas con muy poca agua y una poca de sal; cuando estén cocidas muélalas o píquelas muy finamente y échelas en la leche con el mamón rallado; agregue la mantequilla. Vierta en un molde o cazuela enmantequillado y meta al horno durante 40 minutos. Pruebe que esté cocido insertando un palillo, éste debe salir limpio. Se sirve frío.



6 a 8 porciones	¾
	1 hora

Torta de arroz 1

Se hace el arroz con leche y ya que está bueno se aparta y unta una cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz en la cazuela, frío; ya está prevenido el picadillo como para rellenar con jitomate, una punta de dulce, pasas, almendras, piñones, acitrón y alcaparras, y se le echa encima la otra mitad del arroz, y puesto a dos fuegos se le va untando con unas plumas manteca por encima y así que está cocida se aparta.

Esta torta se puede preparar con arroz con leche endulzado o neutro; la receta que presentamos no lleva azúcar en el arroz, pero si se desea se puede preparar dulce añadiendo una taza de azúcar.

Ingredientes

4 tazas de leche
1 taza de arroz
¼ de taza de manteca para untar y barnizar
½ taza de albahaca picada (opcional)
½ kilo de carne de res molida
3 cucharadas de aceite
1 jitomate
5 dientes de ajo
1½ tazas de cebolla picada
1 taza de aceitunas
1 taza de pasas
½ taza de almendras
½ taza de piñones
½ taza de acitrón
½ cucharada de canela finamente molida
½ taza de alcaparras
2 cucharadas de azúcar

Modo de preparar

Dore la carne en el aceite; añada la cebolla y el ajo a que se cocinen; agregue la sal y el jitomate molido y colado y un poco de agua. Pruebe; no debe quedar muy seco. Incorpore a la carne las aceitunas, las pasitas, las almendras, los piñones, el acitrón en trocitos, la canela y las alcaparras; añada una cucharada de azúcar y sal al gusto.

Hierva la leche durante 30 minutos hasta que reduzca a dos tazas. Ponga el arroz en una cacerola con 1½ tazas de agua fría a fuego moderado; cuando rompa el hervor deje que hierva unos 13 minutos; agregue la leche, pruebe y añada la sal necesaria. Póngalo a hervir nuevamente hasta que esté seco, aproximadamente 15 minutos a fuego bajo; una vez espesado se retira del fuego, se deja enfriar y se reserva.

Unte una cacerola con manteca y cubra el fondo con la mitad del arroz; vacíe el picadillo y cúbralo con la otra mitad del arroz. Barnice con manteca derretida y meta al horno; retire a los 10 minutos y vuelva a barnizar; espolvoree si lo desea con el azúcar restante y meta al horno una vez más, es decir, 30 minutos en total.



6 a 8 porciones	¾
	1 hora

Torta de arroz 2

En una servilleta se pone a cocer el arroz, así que está cocido se le echa azafrán como para comer. Ya estará hecho el picadillo con pasas, alcaparras, alcaparrones, almendras, piñones, huevo cocido, aceitunas, chilitos. Se unta la cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz abajo y luego el picadillo y después la otra mitad del arroz y encima azúcar molida y pone a dos fuegos.

Ingredientes

2 tazas de arroz
1 pizca de azafrán

Para el relleno

½ kilo de carne de res o de cerdo molida
½ taza de cebolla picada
4 dientes de ajo
½ taza de pasas
¼ de taza de alcaparras
½ taza de almendras limpias y fileteadas
½ taza de piñones
2 huevos cocidos picados
3 o 4 chiles serranos enteros

Modo de preparar

Ponga a cocer el arroz en cinco tazas de agua; unos minutos antes de retirar del fuego se le añade el azafrán diluido en una taza de agua fría y sal. Deje cocinar hasta que el agua se evapore.

Para el relleno fría la cebolla, el ajo y los chiles en la manteca; añada la carne ya cocida, junto con las pasas, las alcaparras, las almendras, los piñones, las aceitunas y un poco de agua, pues no debe quedar muy seco; por último, incorpore el huevo cocido.

En una cazuela o refractario engrasado con manteca o mantequilla coloque una capa de arroz; sobre ésta disponga el relleno extendido uniformemente y cubra con otra capa de arroz.

Barnice con un poco de manteca y espolvoree un poco de azúcar sobre la torta; meta al horno a 250 °C por 15 minutos, a que dore por encima.



10 porciones	¾ 1 hora con el mamón ya preparado

Ante de piña

Hecha pedacitos la piña en conserva, una capa de marquesote y otra de piña, vino, almendras, piñones, canela y la última capa de claras de huevo batidas, y ponle fuego arriba.

Ingredientes

2 tazas de almíbar clarificado a punto de bola floja (reservar ½ taza)
3 tazas de piña picada en trozos pequeños
2 tazas de azúcar
2 tazas de natilla (opcionales)
1 cucharadita de canela finamente molida
1 mamón de almidón (hecho un día antes)
¾ de taza de jerez dulce
¼ de taza de pasas
¼ de taza de almendras
3 rebanadas de piña en almíbar para adornar
1 clavo de olor molido

Modo de preparar

Ponga al fuego la piña con el azúcar, la canela y el clavo molido. Cocine durante 20 minutos hasta que quede una pasta espesa. Enfríe y reserve.

Rebane el mamón en tres capas y humedézcalas con el jerez. Unte la tapa superior con la pasta de piña; si desea, unte las otras dos capas con la natilla y reparta la piña uniformemente. Monte las tres capas adornando la última con las pasas y las almendras. Decore los costados con las rebanadas de piña en almíbar partidas a la mitad.

Puede servirse también cubierto con turrón de claras o merengue dorado en el asador.



¾

8 a 10 porciones

1 hora con el mamón ya preparado

Ante de almidón y camote molido con almendras

Se cuece con la leche y dulce y conforme se ha pensado se le echa la leche y un poco de camote y otra de este papín, y así va hasta fin y luego se le echa almendras tostadas, piñones, canela molida y agua de azahar.

Ingredientes

3 cucharadas de almidón o maizena
2 litros de leche
1 mamón o pastel esponjoso de 400g, molido o rayado
½ kilo de camote cocido y sin piel
1 taza de almendras tostadas
1 taza de piñones
1 cucharadita de canela molida
½ taza de agua de azahar
2 tazas de azúcar

Modo de preparar

Cueza la leche y el azúcar hasta que se reduzca a la mitad. En un poco de esta leche disuelva el almidón y reincorpórelo a la leche, cocine por 5 minutos más.

Pase el camote por el prensapapas y añádalo a la leche, cocine durante unos 10 minutos; añada el mamón para dar cuerpo. Una vez que haya alcanzado un punto más ligero que el de cajeta, añada agua de azahar al gusto. Vierta sobre una compotera o fuente y decore con las almendras tostadas, los piñones y la canela molida.



¾

8 a 10 porciones | 1 hora 10 minutos

Ante de natas

A medio de natillas, medio de huevos deshechos en las natillas, sólo las yemas se baten y se le echa azúcar al gusto, sal y canela molida. Se unta un platón con mantequilla y echa el batido, se pone a dos fuegos hasta que está cuajado.

Ingredientes

6 yemas
1½ taza de azúcar
2 tazas de crema ligera
1 pizca de sal
1 cucharadita de canela en polvo

Modo de preparar

Bata las yemas con el azúcar a punto de listón; agrégueles la crema e incorpore bien. Coloque en un solo molde o en moldes individuales previamente engrasados con mantequilla y azucarados; hornéelos a baño María durante 45 minutos a 200 °C. Deje enfriar.



¾

8 a 10 porciones

45 minutos con el mamón ya preparado

Ante de cabecitas de negro

Un real de cabecitas, uno idem *de leche, una libra de azúcar, medio de agua de azahar, todo junto se pone a hervir hasta que tome punto. Se ponen capas de mamón y esta pasta. Se guarnece como todos estos antes.*

Seguramente las cabecitas de negro que menciona el recetario son la guanábana o chirimoya, pues así se llamaba a estas frutas, las cuales además presentan las características necesarias para preparar este dulce que se puede comer solo o en ante.

Ingredientes

¾ de kilo de pulpa de guanábana o chirimoya
2 tazas de leche
2 tazas de azúcar
¼ de taza de agua de azahar o unas gotas de esencia de azahar
1 mamón o pastel esponjoso de 900 gramos
½ taza de pasas para decorar

Modo de preparar

Ponga a hervir la leche con el azúcar a que reduzca a la mitad; añada la guanábana y siga cocinando hasta que tome punto de cajeta: agregue el agua de azahar necesaria para que quede tersa. Deje enfriar y proceda como con todos los antes. Decore con el resto de la pasta y las pasas.



¾

8 a 10 porciones

1 hora con los huevos moles y el mamón ya preparado

Ante de betabel

Cocidos los betabeles con un pedazo de azúcar mondados y molidos. A una libra de betabel id. *de azúcar se echa en la almíbar que no quede muy espeso y se hace del mismo modo.*

Aparte se hace pasta de camote amarillo y aparte huevos moles. Se pone una capa de mamón, otra de betabel, otra de mamón, otra de camote, otra de mamón, otra de huevos y se labra con almendras, piñones y acitrón.

Ingredientes

¾ de kilo de betabel limpio

2 tazas de azúcar

½ kilo de camote

1 receta de huevos moles

1 mamón o pastel esponjoso de 900 gramos

¼ de taza de almendras limpias

¼ de taza de piñones

¼ de taza de acitrón cubierto en tiras

Modo de preparar

Cocine con dos cucharadas de azúcar el betabel con todo y piel, pues si no perderá su color. Enfríe y retire la piel del betabel; páselo por un prensapapas.

Cocine el camote y proceda de la misma manera.

Ponga a hervir una taza de azúcar y el agua suficiente para cubrirla hasta que tome punto de bola floja; deje cocinando a fuego bajo y agregue la pasta de betabel; incorpórela hasta formar una pasta, cocinándola para que tome punto de cajeta.

Proceda de la misma manera con el camote.

Ponga una capa de mamón, otra de betabel, otra de mamón, otra de camote, otra de mamón, otra de huevos moles, y adorne terminando la última capa con los tres rellenos: almendras, piñones y acitrón.



6 a 8 porciones	¾
	1 hora con el mamón ya preparado

Ante de mantequilla 1

Hecha el almíbar con dos y media de azúcar, se le van echando tres mantequillas grandes y cuatro mamones de a real, rebanados, se ponen en el platón, una capa y una rociada de dicha almíbar, luego se baten yemas y agua de azahar, se echa el plato sobre el mamón y se le pone un comal con fuego lento, poniendo el platón sobre una olla de agua caliente, hasta que cuaja el huevo, se deja enfriar y clavetea con pasas, piñones, almendras y grajea por encima.

Esta receta se redujo a un solo pastel, pues la original resultaba demasiado grande.

Ingredientes

1 kilo de azúcar
2 tazas de agua
300 gramos de mantequilla
1 mamón o pastel esponjoso de 1 kilo (rebanado)
6 yemas
¼ de taza de agua de azahar
¼ de taza de agua
2 cucharadas de almendras limpias
2 cucharadas de pasas
2 cucharadas de piñones rosas
2 cucharadas de grageas de azúcar de colores

Modo de preparar

En la actualidad, el agua de azahar en México es muy perfumada, así que se debe usar según el gusto de cada persona. Se puede emplear agua simple y perfumarla con vainilla o con la esencia que se desee.

Haga el almíbar cocinando el azúcar con agua suficiente para cubrirla perfectamente, hasta que tome punto de bola floja; retire del fuego. Deje entibiar y agregue la mantequilla. Bata hasta que se desbarate por completo.

Rebane el mamón en cuatro hojas y en un platón ponga una capa de mamón humedeciéndola con el jarabe de mantequilla; agregue otra capa y así hasta terminar.

Bañe con las yemas licuadas con el agua de azahar y un poco de agua, y hornee en baño María a 150 °C, hasta que cuajen las yemas. Decore con las almendras, las pasas, los piñones y la gragea.



¾

8 a 10 porciones

1 hora con el mamón ya preparado

Ante de mamey

Una libra de mamey, media de almendra, dos de azúcar clarificada y colada, puesto al fuego hasta que tome un punto no muy alto. Se hace pasta de piña a libra de piña otra de azúcar, se ponen capas de mamón y la pasta se adorna con canela, pasas y almendras.

Dos libras de azúcar clarificada así que está de medio punto echa un coco rallado y luego que se espese bien se aparta y deje enfriar y poco a poco se le echan 12 yemas batidas, se pone el fuego y revuelve a un coco molido 10 yemas, 4 reales de almendra, 12 id. *de azúcar y de vino lo que baste para mojar el mamón y no lleva canela*.

Esta receta en realidad incluye cuatro versiones de ante, postre muy socorrido en los conventos, pues así aprovechaban todo el pan que restaba; los mamones o marquesotes se transformaban en deliciosos postres. Estas cuatro pastas también pueden comerse solas y son deliciosas.

Ingredientes

450 gramos de mamey molido (2 piezas aproximadamente)

225 gramos de almendra limpia y molida

900 gramos de azúcar

1 mamón o pastel esponjoso de 900 gramos

2 tazas de jarabe de vino dulce

Modo de preparar

En un cazo o cacerola de aluminio, ponga el azúcar a fuego alto con dos tazas de agua a que tome punto de bola floja (cuando se usa azúcar blanca no se necesita clarificar); agregue el mamey y la almendra, y continúe cociéndolo a fuego lento hasta punto de cajeta, es decir, no muy espeso.

Rebane el mamón. En un platón ponga una capa de mamón, rocíe con jarabe de vino. Ponga una capa de la pasta de mamey, luego una de mamón, y así hasta terminar con una capa de mamón. Se decora con almendras fileteadas y pasas.



¾

8 a 10 porciones

1 hora con el mamón ya preparado

Ante de coco y almendras

Ingredientes

1 coco molido
450 gramos de almendras limpias y molidas
900 gramos de azúcar
10 yemas diluidas en ¾ de taza de agua
¼ de taza de azúcar glas
1 mamón o pastel esponjoso de 900 gramos

Modo de preparar

Ponga a la lumbre el azúcar con tres tazas de agua; deje que tome punto de bola floja, agregue el coco y la almendra molida. Hierva a que espese y agregue las yemas diluidas en ¾ de taza de agua; cuélelas y vuélvalas a poner al fuego a que espesen. Proceda como en todas las recetas de ante, pero en este caso termine con una capa de pasta de coco y almendra. Espolvoree con azúcar glas y dore el ante en la salamandra o márquelo con un fierro de forma redonda del grueso de un clavo grande, que estará al rojo vivo.



8 a 10 porciones	¾
	2½ horas con el mamón ya preparado

Ante de nuez

Hecha el almíbar corriente, monda el pellejito de la nuez con agua hirviendo, muélela y si gustas revuelve almendra. Echando en la almíbar ésta dará un hervor y luego a una capa de mamón, una de esta pasta, concluido echa canela.

Este postre lleva nuez de Castilla, la misma que se usa para los chiles en nogada; una vez pelada, la nuez puede conservarse en leche y congelarse. También puede prepararse este postre sólo con almendra.

Ingredientes

250 gramos de almendras limpias y molidas
90 nueces de Castilla
500 gramos de azúcar
1 taza de agua
1 mamón o pastel esponjoso de 900 gramos
2 tazas de jarabe de vino
10 nueces de Castilla limpias para decorar

Modo de preparar

Limpie las 90 nueces retirando la cáscara y remójelas en agua caliente; quíteles el pellejito, déjelas secar y muélalas en metate o en procesador de alimentos. En un recipiente ponga a la lumbre el azúcar con el agua a que tome punto de bola floja; agregue la nuez y la almendra si se desea; deje a fuego bajo hasta que espese. Retire un poco de esta pasta y resérvela.

En un platón ponga una capa de mamón, rocíe con jarabe de vino y proceda como con todos los antes hasta terminar con una capa de mamón. Decore untando a los costados la pasta de nuez reservada y colocando las 10 nueces enteras alrededor.



¾

8 a 10 porciones

45 minutos con el mamón ya preparado

Ante de mantequilla 2

Se echa la almíbar colada y con punto de espejo, se quita y echará mantequilla y así que derrita una capa de mamón y otra de esta almíbar rociando cada capa con vino, luego que se completa toma más mantequilla, cuélala en una caldera por una coladera y así que salga como gusanitos cubre el platón, echa gragea y polvo de canela.

Ingredientes

2 tazas de azúcar
1½ tazas de agua
200 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
1 mamón o pastel esponjoso de 900 gramos
1 taza de jerez
100 gramos de mantequilla fría
2 cucharadas de grageas
1 cucharadita de canela en polvo

Modo de preparar

En un cazo o cacerola ponga el azúcar al fuego con el agua a que tome punto de bola floja; retire del fuego y añada la mantequilla, moviendo hasta que se derrita. Proceda como con todos los antes, rociando cada capa de mamón con jerez; coloque sobre un platón y deje enfriar. Pase la mantequilla fría a través de un colador grueso, dejando caer los rizos sobre el pastel hasta cubrirlo por completo; luego espolvoree sobre éste las grageas y la canela.



700 gramos	¾
	10 minutos más tiempo de reposo

Hojaldrado

A una libra de harina, tres onzas de manteca, un huevo, sal un poquito y tantita agua fría, quitando de la harina dos puños, se amasa todo junto y estando suave la masa se deja refrescar y hace la prueba en la lumbre para ver si está tierna; si no lo está añade manteca y muy poca agua, todo frío. Se extiende con palote hasta que esté de profundidad de tres pesos. Se le ponen trocitos de mantequilla del tamaño de un dedal muy tupidos.

Ingredientes

2 tazas de harina
½ cucharadita de sal
100 gramos de manteca
¾ taza de agua fría
1 cucharada de jugo de limón
2 cucharadas de harina de trigo
100 gramos de mantequilla

Modo de preparar

Mezcle la harina con la sal, agregue la manteca en trozos y trabaje con una raspa o un tenedor para que quede granulosa, en pedazos no muy finos, añada el agua y revuelva sin amasar. Envuelva en un plástico o tela y refrigere de 30 a 60 minutos. Saque del refrigerador y extienda con un palote, utilice las 2 cucharadas de harina de trigo, coloque encima la mantequilla en trozos pequeños, doble en tres, estire y deje reposar.



10 a 12 porciones	¾
	1 hora con la pasta ya preparada

Alfajores

A una media libra de azúcar, medio cuartillo de miel virgen, el bizcocho correspondiente. Clavo, canela, pimienta poquita, ajonjolí, piñones y nuez.

Para facilitar esta receta sugerimos usar la pasta de hojaldrado de este recetario o pasta de hojaldre o medio hojaldre. Normalmente los alfajores van rellenos de manjar dulce o leche quemada, pero se pueden emplear otros rellenos.

Ingredientes

1 kilo de pasta de hojaldrado
1½ tazas de miel virgen
½ taza de azúcar
1 clavo de olor molido
1 cucharadita de canela molida
½ cucharadita de pimienta molida
¼ de taza de ajonjolí
½ taza de piñones
½ taza de nueces picadas

Modo de preparar

Extienda la pasta y corte en círculos del tamaño deseado; coloque sobre hojas de hornear y hornee durante 15 minutos a 200 °C. Mezcle la miel con el azúcar y cocine durante 10 minutos a fuego medio, moviendo constantemente. Añada las especias, retire del fuego y continúe moviendo hasta que enfríe. Reserve un poco para cubrir los alfajores si así lo desea. Agregue las nueces picadas y los piñones.

Abra los pastelitos por en medio y rellénelos con la miel; unte las tapas con un poco de la miel y espolvoréelas con el ajonjolí.



¾

10 a 12 porciones | 1 hora

Hojuelas

A cada libra de azúcar, cuatro yemas, una poca de almíbar, sal y agua. Se amasan muy bien y extiende con palote para que adelgace y se cortan.

Las hojuelas son lo que en México comúnmente llamamos buñuelos; se venden en las ferias de las iglesias, los domingos o cuando se celebra algún santo o santa. Hay varias recetas; presentamos una de ellas, pues consideramos que a la versión original le faltaron algunos ingredientes esenciales, como la harina; asimismo, no debería llevar azúcar, por lo que puede ser que se haya confundido harina por azúcar. La receta original no puede amasarse y mucho menos freírse o servirse sin cocer.

Ingredientes

3 tazas de harina
4 yemas
2 cucharadas de almíbar
¾ de cucharadita de sal
¾ a 1 taza de agua
2 tazas de aceite o manteca

Para acompañar

1 taza de azúcar
3 cucharadas de canela molida (opcional)
2 tazas de miel de piloncillo (opcional)

Modo de preparar

Mezcle todos los ingredientes y amase durante cinco minutos. Coloque la masa en una bolsa de plástico y deje reposar a temperatura ambiente por 20 minutos. Separe en bolitas y extiéndalas delicadamente con las manos hasta dejarlas del tamaño que desee; esto puede hacerlo con un rodillo o estirándolas sobre una olla, procurando que queden muy delgadas. Fríalas en manteca o aceite y espolvoréelas si lo desea con azúcar y canela o miel de piloncillo.



6 porciones	1 hora 30 minutos

Huevos reales 1

Se baten yemas de huevo hasta que estén muy duras, de modo que oreando tantito sobre el mismo huevo se quede parado, entonces se unta una cazuela y aro de cedazo con mantequilla, si el aro se te pega que te haga fondo es mejor que la cazuela, se echan allí los huevos y se meten al horno bien caliente hasta que picados con un popote sale limpio, se saca y envuelve en una servilleta hasta otro día. Se rellenan y echan en almíbar ya de punto, con vino y agua de azahar se ponen en el platón, si son para postre; pero si son para cubrirlos, para fuentes de dulce, se dejan en la miel a que tome punto de quebrar, se sacan a escurrirlos en una vergera.

Si no hubiere horno para cocerlos se echan los huevos batidos en una taza untada con mantequilla, se pone un cazo con agua en la lumbre, ya que está hirviendo se mete la taza en dicho cazo de modo que no entra el agua pero que le bañe bien.

Estos huevos ofrecen la posibilidad de prepararlos en horno o al fuego directo, y de improvisar un molde para su cocción; asimismo, hay dos formas de presentarlos: como postre de platón o como dulce confitado. La receta original dice que se escurren sobre una vergera, pero debe referirse a una verja o reja para escurrir, instrumento muy utilizado en la confección de dulces y frutas cubiertas.

Ingredientes

12 yemas
1 taza del relleno que se desee

Para la miel

2 tazas de agua
2 tazas de agua de azahar
3 tazas de azúcar
2 rajas de canela
1 corteza de limón

Modo de preparar

Ponga a hervir todos los ingredientes a que tomen punto de jarabe; retire del fuego y reserve.

Bata las yemas a punto de listón y colóquelas en un molde untado con mantequilla y cubierto con papel encerado; póngalas a cocer al horno 45 minutos a 125 °C. Pruebe con una aguja: si sale limpia se retira del horno. Voltee la pasta sobre una servilleta; déjela enfriar y consérvela cubierta. Ábrala a la mitad en dos capas y rellene de lo que desee; bañe con el jarabe.

Si desea los huevos cubiertos, déjelos cocinar en la miel a fuego muy suave durante 20 minutos; escúrralos sobre una rejilla.



3/4

6 porciones | 1 hora

Huevos reales 2

Para cada taza del caldo de yemas batidas hasta que alcen como las claras, se toma la taza en que han de hacerse y untado de manteca por dentro echa los huevos, y puesta en agua hirviendo cúbrela con un comal con lumbre y para conocer si están buenos, mete un popote y así que salga limpio estarán. Ya que esté frío hazlos rebanadas, las que irás echando en almíbar que esté de punto, y puestas a hervir de nuevo, sácalas, ponlas en un plato claveteadas con pasas, almendras, piñones, acitrón, nuez y ajonjolí tostado.

Ingredientes

1 taza de yemas
4 tazas de agua
3 tazas de azúcar
2 rajas de canela
1 corteza de limón
Jerez
1 cucharada de pasas
1 cucharada de almendras
1 cucharada de piñones
1 cucharada de acitrón en rebanaditas
1 cucharada de nuez
1 cucharada de ajonjolí tostado

Modo de preparar

Ponga a hervir el agua con el azúcar, la canela y la corteza de limón hasta que tome punto de jarabe; retire del fuego y agregue jerez al gusto.

Bata las yemas a punto de listón, viértalas en un molde para pastel, póngalas a cocer a baño María aproximadamente a 190 °C, de 20 a 25 minutos (se prueba con una aguja; si sale limpia, ya está). Déjelo enfriar; ya frío, córtelo en trozos de la forma deseada y colóquelos en el almíbar, poniéndolos al fuego a que den un hervor. Colóquelos en un platón y clavetéelos con pasas, almendras, piñones, acitrón, nuez y ajonjolí tostado.



¾

6 a 8 porciones | 45 minutos

Huevos moles

Una libra de azúcar clarificada así que está de punto subido se aparta y echa un poquito de vino, se deja enfriar bien y se le echan 12 yemas exprimidas por una servilleta, se ponen al fuego hasta que estando espesito de suerte que al menearlos se vea el fondo, se partan y llenan caxetas o casquitos, de esto se hace antes.

De los huevos moles hay también variedades; los de la receta de sor Juana más bien parecen tocinos de cielo o yemitas.

Ingredientes

350 gramos de azúcar
2 tazas de agua
1 limón (el jugo)
¼ de taza de vino dulce
12 yemas

Modo de preparar

En una cacerola coloque el azúcar con dos tazas de agua y el jugo de limón; póngalo al fuego a que tome punto de jarabe (220 °F o 104 °C). Déjelo enfriar moviéndolo constantemente.

Bata las yemas con un poco de agua en la licuadora y cuélelas.

Cuando el jarabe esté frío agregue el vino y añada las yemas; ponga a fuego bajo batiendo constantemente con una pala de madera hasta que espese.

Cuando vea el fondo del cazo, es decir, cuando al mover la pasta haya un momento en que debido a su espesor ésta tarde en cubrir el fondo del cazo, retire del fuego y bata por tres minutos más hasta que enfríe un poco.

Llene con esta mezcla cajitas forradas de papel glasini (de las llamadas capacillos).



3/4

6 porciones | 1 hora

Jericaya

Se endulza la leche hervida. A una taza de leche, cuatro yemas, se revuelven y echan en la taza, se ponen a hervir dentro de agua con un comal encima, y para conocer si está, mete un popote hasta que salga limpio. Después echa canela.

Ingredientes

1½ tazas de azúcar
10 yemas o 5 huevos enteros
6 tazas de leche
1 raja de canela
1 taza de azúcar para fundir

Modo de preparar

Hierva la leche con el azúcar y la canela durante 15 minutos; retire del fuego y añada las yemas batiendo perfectamente; pase por un colador.

Funda una taza de azúcar en un sartén hasta que tome el color deseado. Vierta este caramelo en seis moldes para flan y deje enfriar. Vierta la mezcla en los moldes y colóquelos en una charola a baño María. Hornéelos durante una hora y 15 minutos a 200 °C, cuidando que no les falte agua.



3/4

6 porciones | 1 hora

Postre de huevos mejidos

Muele una libra de almendras, una id. *camote blanco y una* id. *coco y a cada libra de una de azúcar clarificada y de punto, que es cuanto hace gota gorda en la cuchara. Echa dos reales de natillas y dos yemas bátelas, luego que esté de punto ralo se ponen capas, una y una de mamón y esta pasta como ante y si guisien* [sic] *hacer pastelitos de ella se le da punto de cajeta*.

Los huevos mejidos o batidos parecen un pretexto en este postre, ya que sólo lleva dos yemas.

Ingredientes

6 tazas de azúcar
2 tazas de agua
450 gramos de camote blanco cocido y molido o pasado por el prensapapas
450 gramos de almendra molida
450 gramos de coco molido
2 tazas de crema
2 yemas

Modo de preparar

Ponga el agua y el azúcar a hervir hasta que tome punto de bola floja; agregue el camote, la almendra y el coco. Cocine hasta que tomen punto de cajeta, de manera que no se quede seca; añada una taza de crema y dos yemas; cocine nuevamente hasta que espese. Puede usar este postre solo o para preparar un pastel o pastelitos individuales dándole más punto y poniendo capas de mamón como para todos los antes.



¾

6 porciones | 1 hora 30 minutos

Huevos hilados

Yemas batidas como las claras y echadas en almíbar clarificada y de medio punto, ponlo al fuego y se van sacando las hebras sobre el marquesote, y ya que está, se le ponen sus compuestos de pasas, piñón, almendra y nuez.

Ingredientes

450 gramos de azúcar
2 tazas de agua
1 limón (el jugo)
12 yemas
1 mamón o pastel de 500 gramos
Pasas
Piñón
Almendra
Nuez

Modo de preparar

En una cacerola ponga el azúcar con dos tazas de agua y el jugo de limón; póngalo al fuego a que tome punto de jarabe (220 °F o 104 °C). Déjelo enfriar moviéndolo constantemente.

Bata las yemas con un poco de agua en la licuadora y cuélelas.

Cuando el jarabe esté frío añada las yemas; ponga a fuego bajo, batiendo constantemente con una pala de madera y cuidando que no espese. Retire del fuego y bata por tres minutos más hasta que enfríe un poco.

Ponga el pastel entero sobre un platón y bañe con el jarabe de vino; con una cuchara vaya sacando hebras de yema sobre el pastel, y ya que esté cubierto adórnelo con pasas, piñones, almendras y nueces.



3/4
20 a 25 porciones	1 hora

Buñuelos de queso

Seis quesitos frescos, una libra de harina, una mantequilla de a medio, derretido y el queso molido. Se aplanan después de bien amasados con palote, se cortan con una taza y se fríen.

Ingredientes

170 gramos de queso crema o doble crema de buena calidad.
2 tazas de harina
1 pizca de sal
150 gramos de mantequilla para freír
1 taza de manteca o aceite para freír

Para acompañar

2 tazas de miel de piloncillo
1 taza de azúcar
3 cucharadas de canela molida (opcional)

Modo de preparar

Una todos los ingredientes y amase durante cinco minutos. Envuelva en un plástico y deje reposar media hora en el refrigerador. Extienda con un palote dando un grosor de aproximadamente medio centímetro. Con un cortador de galletas o una taza recorte los buñuelos de unos 10 a 12 centímetros de diámetro y dórelos en la manteca y la mantequilla calientes. Sírvalos con miel o azúcar y canela espolvoreada al gusto.



¾

¾ litro

45 minutos

Jarabe de vino

Ingredientes

1 kilo de azúcar

2 tazas de agua

1 taza de buen vino blanco o jerez o vino de consagrar

2 limones (la cáscara)

2 rajas de canela

Modo de preparar

Se pone a la lumbre el azúcar con el agua y la canela a que tome punto de bola floja; se retira del fuego, se enfría ligeramente y se le agrega el jerez. Se puede sustituir lo anterior con vino, cáscara delgada de limón y canela.



¾

15 a 20 porciones 1 hora

Buñuelos de requesón

Una libra de harina, medio de requesón, seis yemas de huevo, una mantequilla. Se amasan, cortan y fríen.

Ingredientes

3 tazas de harina

225 gramos de requesón

6 yemas

1 taza de manteca o aceite para freír

Modo de preparar

Una todos los ingredientes y amase durante cinco minutos. Envuelva en un plástico y deje reposar media hora en el refrigerador. Sobre una superficie enharinada extienda la masa con el palote y con un cortador de pastas haga círculos de unos 12 centímetros de diámetro; colóquelos sobre servilletas de algodón y fríalos en la manteca o el aceite por ambos lados.

Si lo desea sírvalos con azúcar y canela o salsa de frutas.



¾

15 a 20 porciones | 45 minutos

Buñuelos de viento

Se pone a hervir un cazo con agua de anís y manteca, así que hierve se le va despolvoreando la harina, y se está meneando porque no se queme. Así que se hace pelota y despega del cazo, se aparta y deja enfriar. Después, a cada libra de harina, nueve huevos como para freír. En la palma de la mano se van deshaciendo, así que está bien espesa, se le echa tantita manteca derretida y se van echando con una cuchara de plata en la manteca y así que revienta se aviva el fuego para que salgan dorados.

Ingredientes

1 taza de agua
1 pizca de sal
1 cucharada de anís
½ taza de mantequilla o manteca muy limpia
1½ tazas de harina
8 huevos medianos
2 tazas de manteca o aceite para freír
2 cucharadas de azúcar glas
6 cucharadas de mermelada diluida con 3 cucharadas de vino

Modo de preparar

Ponga a hervir el agua con la sal, el anís y la mantequilla; cuando esté hirviendo añada la harina poco a poco, moviendo constantemente y con fuerza, con una pala de madera. Deje que se cueza sin dejar de mover unos cinco minutos.

Retire del fuego y agregue uno a uno los huevos, batiendo fuertemente hasta que se integre cada uno y la masa quede tersa, elástica y suave pero no muy suelta, es decir, que haga ojos al centro. Cubra con un trapo húmedo y deje reposar unos cinco minutos mientras se calienta el aceite.

Pruebe el calor del aceite con un pedazo de pan; cuando éste se dore, baje un poco el fuego y proceda a tomar la masa en porciones con una cuchara de café; fría los buñuelos directamente y escúrralos.

Sírvalos espolvoreados con azúcar glas o mermelada de fruta diluida con un poco de vino.



3/4

6 porciones | 1 hora

Torta del cielo

Unta una cazuela poco usada, con manteca, se van poniendo capas de mamón echando sobre cada una bastante canela molida, se cuece en natillas espesas y así que está concluido esto, se enfría y van echando yemas hasta que la sopa está aguada, luego se pone a dos fuegos siendo el inferior algo lento y conforme se va dorando la superficie de la sopa, con unas plumas se le unta mantequilla hasta estar bien dorada que le echarás un rocío con agua de azahar, su canela y gragea.

Ingredientes

1 receta de mamón o genovesa
2 a 3 cucharaditas de canela molida
1½ tazas de crema para batir
½ taza de azúcar glas
4 yemas
¾ de taza de agua de azahar ligera

Modo de preparar

Rebane horizontalmente el mamón en partes iguales. Bata las yemas y la crema a punto de listón y añada el azúcar glas. En un refractario engrasado con mantequilla, coloque una capa de mamón, cubriendo toda la superficie. Humedezca esta capa con agua de azahar y espolvoree la canela sobre todo el mamón. Vierta sobre éste la mitad de la crema preparada, repartiendo uniformemente. Repita la operación anterior. Espolvoree la última capa de crema con azúcar granulada. Meta la torta al horno por cinco minutos a 250 °C.



¾

8 a 10 porciones | 1 hora 30 minutos

Bienmesabe

A un real de leche claco de arroz remolido, id. *de almidón, 10 yemas, todo junto se revuelve y endulza y luego que esté de punto, echa agua de azahar. Habiéndolo meneado sin cesar desde que se pone se echa en un plato y canela por encima. Si quieren hacerlo ante, ponen una capa de esta pasta y otra de mamón, guarnece con pasas, almendras, piñones y canela*.

Ingredientes

4 litros de leche
2 tazas de azúcar
1 taza de arroz
1 taza de almidón o maicena
10 yemas
½ taza de agua de azahar
2 rajas de canela

Modo de preparar

Remoje el arroz en un litro de leche desde el día anterior; muela con el almidón en la licuadora y hierva el resto de la leche con el azúcar hasta que reduzca a la mitad. Tome un poco de ésta y licúe las yemas; incorpore las yemas y el arroz molido y cocine hasta que espese o tome punto de cajeta. Ponga en un platón y deje enfriar. Espolvoree con la canela molida. Si lo desea puede hacer un ante con esta pasta.



¾

6 porciones | 1 hora

Sopa de leche

Prepare una cazuela con rebanadas de pan tostadas y doradas en manteca, después tuesta unos garbanzos molidos y cernidos, revuelve con leche la que tendrá ajonjolí tostado, pasas, almendras, acitrón, piñones y nuez y puesto a cocer de modo que no se espese con su dulce correspondiente; pon luego la cazuela a dos fuegos lentos y echa de la dicha leche en la cazuela y conforme se vaya secando el caldo de la cazuela, irás echándole más hasta que conozcas está bien penetrado el pan y la sopa está algo aguada, le echarás encima azúcar y canela, luego gallina asada, chorizos y jamón.

Ingredientes

12 tostadas de pan fritas en manteca
¾ de taza de garbanzos tostados, molidos y cernidos
1½ litros de leche
1 cucharada de manteca
1 taza de consomé de pollo
¾ de taza de ajonjolí tostado
½ taza de pasas
½ taza de almendras limpias y fileteadas
½ taza de acitrón picado en cuadros pequeños
½ taza de piñones
½ taza de nueces picadas
1 cucharadita de azúcar

Modo de preparar

Disuelva la harina de garbanzo en el consomé. Fría en la manteca la leche con el ajonjolí, las pasas, las almendras, el acitrón, los piñones, la nuez y el azúcar. Poco a poco añada a lo anterior el consomé con la harina de garbanzo ya disuelta. Mueva constantemente y deje espesar.

Para servir coloque dos tostadas de pan y en seguida vierta la sopa. Puede adornar con un poco de perejil fresco finamente picado.



¾

6 porciones 1 hora

Postre de nuez

Para un plato mediano dos reales, nuez media libra, almendra dos reales, huevos, solas las yemas. La almíbar con dos libras de azúcar en estando de medio punto, se echa lo dicho todo molido y los huevos hasta que empiece a tomar punto se echan batidos y se le da punto de espejo. Se echa sobre capas de mamón y guarnece con pasas, almendras y piñones.

Este postre también puede utilizarse para rellenar un ante, procediendo como en todas las recetas de antes.

Ingredientes

250 gramos de nuez molida
250 gramos de almendra limpia y molida
6 yemas
2 tazas de azúcar
2 tazas de agua
1 pastel esponjoso o mamón de 900 gramos
1 cucharada de pasas
1 cucharada de almendras limpias enteras
1 cucharada de piñones rosas

Modo de preparar

Ponga a hervir las dos tazas de agua con el azúcar hasta que tome punto de jarabe. Añada la nuez, las almendras molidas y las yemas; siga cocinando hasta que tome punto de cajeta, es decir, hasta que se vea el fondo del cazo y tenga brillo. Se sirve solo o se prepara como los demás antes y se adorna con las pasas, las almendras y los piñones.



3/4

6 porciones | 1 hora

Leche quemada

A un real de leche, echa 10 o 12 yemas, cuartilla de arroz crudo y molido, colado con la dicha leche, una cáscara de limón, su dulce correspondiente, y puesto al fuego se está meneando que tome punto de manjar blanco. Vacíalo en un platón luego que enfríe, azúcar molida por encima y canela, y luego pon encima un comal con fuego para que queme.

Ingredientes

½ taza de harina de arroz o de arroz molido en crudo (aproximadamente 40 gramos)
1 limón (la cáscara)
1 litro de leche
8 yemas
1 taza de azúcar
2 cucharadas de azúcar morena o quemada
1 cucharadita de canela
½ taza de almendras limpias y cortadas en tiras (opcional)

Modo de preparar

Haga hervir la leche con el azúcar y la cáscara de limón durante 10 minutos. Reserve ½ taza y añada al resto el arroz y cocine por 15 minutos. Disuelva las yemas con la leche y páselas por un colador. Agréguelas a la leche y cocine cinco minutos más sin dejar de mover. Vacíe en un platón refractario y adórnelo con las almendras, el azúcar y la canela. Métalo en el asador cinco minutos para que dore.



¾

1 kilo

7 horas

Regla para todo tipo de cajetas

A libra de carne id. *de azúcar, menos el membrillo, el que pide a libra de carne una media de azúcar y todo lo que es agrio.*

Punto, que despegue del cazo.

En esta receta sor Juana se refiere a la carne de la fruta, es decir, a su pulpa, sobre todo de frutas que tengan carnosidad y dulzura, tales como las peras, las manzanas, las guayabas o los membrillos.

Ingredientes

½ kilo de pulpa de fruta

½ kilo de azúcar

Modo de preparar

En una cacerola de fondo grueso coloque la pulpa de la fruta y cúbrala con el azúcar. Separe los corazones y las semillas y déjelos reposar toda la noche con un poco de agua; esto permitirá que suelten la pectina que podrá utilizar para que cuajen mejor las jaleas o cajetas. Al día siguiente cocínelas a fuego bajo durante cuatro o seis horas añadiendo el líquido que soltaron las semillas y moviendo constantemente. Cuando se vea el fondo del cazo continúe cocinando y moviendo hasta que la pulpa se desprenda al mover la cazuela. Retire del fuego y continúe moviendo hasta enfriar; vierta en los moldes deseados y deje enfriar. En el caso del membrillo y otras frutas agrias, añada el doble de azúcar y proceda de la misma manera.

Bibliografía

Ávila Hernández, Dolores, *et al*., *Atlas cultural de México*, VIII, *Gastronomía*, México, SEP-INAH-Planeta, 1998.

Barros, Cristina, y Mónica del Villar, *El santo olor de la panadería*, México, Procuraduría Federal del Consumidor-Fernández Cueto Editores, 1992.

Cepeda, Luis, *et al*., *Comiendo con Reyes*, México, Posada, 1986.

Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, UNAM, 1981.

Cruz, sor Juana Inés, (selección y transcripción atribuidas a), *Libro de cocina*, 3ª ed., presentación de Josefina Muriel, epílogo de Guadalupe Pérez de San Vicente, México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1996.

———, *Obras completas*, vol. IV, México, FCE, 1957.

Curiel y Monteaguado, José Luis, *Ciencia y cocina prehispánica y su mestizaje*, discurso de recepción en la Academia Hispanoamericana de Ciencias, Artes y Letras Españolas, correspondiente a la Real Española, México, 1996.

Hernández Serrano, Federico, "México, sus dulces, confituras y ambrosías", *Artes de México*, año XVI, núm. 21, México, 1969.

Hernández Serrano, Federico, "La cocina mexicana II", *Artes* de México, núm. 107, México, 1960.

Lavín, Mónica, *Dulces hábitos*, México, Clío, 2000 (Cocina Virreinal Novohispana).

Loreto López, Rosalva, "Prácticas alimenticias de los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII", en *Conquista y comida de dos mundos*, coordinación de Janet Long, México, UNAM, 1996.

Malagón Barceló, Javier (editor), *Historia y leyenda del mazapán*, México, San Ángel Ediciones, 1990.

Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, UNAM, 1993.

Muriel, Josefina, "La vida conventual femenina de la segunda mitad del siglo XVII y la primera mitad del XVIII", en *Memoria del Coloquio Internacional. Sor Juana Inés de la Cruz y el pensamiento novohispano, 1995*, México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1995.

———, *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Filosóficas, 1994.

———, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Santiago, 1946.

Novo, Salvador, *Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1979.

Paz, Octavio, *Sor Juana Inés de la Cruz o Las trampas de la fe*, 7ª reimpresión, México, Seix-Barral, 1994.

Pérez San Vicente, Guadalupe, "Sor Juana y su libro de cocina", en *Memoria del Coloquio*

Internacional. Sor Juana Inés de la Cruz y el pensamiento novohispano, 1995, México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1995.

Reyes, Alfonso, *Obras completas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1959.

Stoopen, María, *El universo de la cocina mexicana*, México, Fomento Cultural Banamex, 1988.

Suárez y Farías, María Cristina, "De ámbitos y sabores virreinales", *Los espacios de la cocina mexicana, Artes de México*, núm. 36, México 1997.

Taibo I, Paco Ignacio, *Encuentro de dos fogones. Historia de la comida criolla en México*, México, Promoción e Imagen Editores, 1992.

———, *Breviario del mole poblano*, México, Terra Nova, 1981.

Valle-Arizpe, Artemio de, *Sala de tapices*, México, Diana, 1980.

Zolla, Carlos, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, FCE, 1988.

«Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito»
Sor Juana Inés de la Cruz*, Respuesta a sor Filotea*



¿Cuáles eran los sabores del siglo XVII? Sor Juana Inés de la Cruz, al tiempo que estudiaba y escribía, recopiló las recetas que se preparaban en el convento de San Jerónimo. En este volumen, Mónica Lavín nos presenta un cuadro de las mezclas culturales que acompañaron a sor Juana, mientras que Ana Benítez nos ofrece la adaptación de las recetas a tiempos y modos actuales de elaboración.

Las 38 recetas que conforman este libro, acompañadas de la versión original y su transcripción a las medidas y técnicas culinarias contemporáneas, son precedidas por un texto de Mónica Lavín que nos coloca en las cocinas conventuales del virreinato y en la propia experiencia de sor Juana al cocinar. Entre bienmesabes, suspiros, buñuelos, huevos reales y manchamanteles, *Sor Juana en la cocina* nos acerca al sabor de un siglo, a sus claroscuros y a su poética.

Un libro para conocer nuestra historia y a una mujer excepcional, que nos enseñará a experimentar sabores olvidados.

Sobre la autora

Mónica Lavín (México D. F., 1955) es autora de seis libros de cuentos, entre ellos *Ruby Tuesday no ha muerto* (Premio Nacional de Literatura Gilberto Owen 1996), *Uno no sabe* (2003), finalista del premio Antonin Artaud, *La corredora de Cuemanco y el aficionado a Schubert*; de siete novelas, entre ellas *Café cortado* (Premio Narrativa de Colima 2001). La novela para adolescentes *La más faulera* (Plaza & Janés, 1997) se ha reimpreso numerosas ocasiones y se publicó una edición conmemorativa bajo el sello Montena-Ellas. Su novela *Despertar los apetitos* (2005), donde combina su pasión por la comida, el viaje y el periodismo, refiere un viaje de periodistas de gastronomía a través de Canadá. Sus novelas más recientes son *Yo, la peor* (Grijalbo, 2009), que recibió el Premio Iberoamericano de Novela Elena Poniatowska 2010, *Las Rebeldes* (Grijalbo, 2011) y *Doble filo* (Lumen, 2014).

Sor Juana en la cocina

Primera edición digital: junio, 2016

D. R. © 2000 Mónica Lavin & Ana Benítez Muro
c/o Guillermo Schavelzon Graham Agencia Literaria
www.schavelzongraham.com

D. R. © 2016, derechos de edición para América Latina y Estados Unidos en lengua castellana:
Penguin Random House Grupo Editorial, S.A. de C.V.
Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra núm. 301, 1er piso,
colonia Granada, delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11520,
México, D.F.

www.megustaleer.com.mx

D. R. © Penguin Random House / Diego Gamba, por diseño de portada
D. R. © Thinkstock, por fotografía de portada

Penguin Random House Grupo Editorial apoya la protección del *copyright*.
El *copyright* estimula la creatividad, defiende la diversidad en el ámbito de las ideas y el conocimiento, promueve la libre expresión y favorece una cultura viva. Gracias por comprar una edición autorizada de este libro y por respetar las leyes del Derecho de Autor y *copyright.* Al hacerlo está respaldando a los autores y permitiendo que PRHGE continúe publicando libros para todos los lectores.
Queda prohibido bajo las sanciones establecidas por las leyes escanear, reproducir total o parcialmente esta obra por cualquier medio o procedimiento así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo público sin previa autorización.
Si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra diríjase a CemPro (Centro Mexicano de Protección y Fomento de los Derechos de Autor, http://www.cempro.com.mx)

ISBN: 978-607-314-663-0

Penguin Random House Grupo Editorial

/megustaleermexico @megustaleermex

Conversión eBook: *eGIANTS, Pre-Impresión y Edición Digital*

Índice

Sor Juana en la cocina

Introducción

Primera Parte. Dulces hábitos

Segunda Parte. Sor Juana en la cocina

El recetario
- *Gigote de gallina*
- *Gigote cuajado*
- *Manchamanteles*
- *Pollas portuguesas*
- *Clemole de Oaxaca*
- *Turco de maíz cacaguazintle* [sic]
- *Guisado prieto*
- *Purín de espinacas*
- *Torta de arroz 1*
- *Torta de arroz 2*
- *Ante de piña*
- *Ante de almidón y camote molido con almendras*
- *Ante de natas*
- *Ante de cabecitas de negro*
- *Ante de betabel*
- *Ante de mantequilla 1*
- *Ante de mamey*
- *Ante de coco y almendras*
- *Ante de nuez*
- *Ante de mantequilla 2*
- *Hojaldrado*
- *Alfajores*
- *Hojuelas*
- *Huevos reales 1*

Huevos reales 2
Huevos moles
Jericaya
Postre de huevos mejidos
Huevos hilados
Buñuelos de queso
Jarabe de vino
Buñuelos de requesón
Buñuelos de viento
Torta del cielo
Bienmesabe
Sopa de leche
Postre de nuez
Leche quemada
Regla para todo tipo de cajetas

Bibliografía

Sobre este libro

Sobre la autora

Créditos