



Sor María de Cristo Santos Morales, O. P.

Cocina y vida conventual en la Ciudad de Puebla



H. AYUNTAMIENTO DE PUEBLA

Mtro. Adán Domínguez Sánchez
Presidente Municipal

INSTITUTO MUNICIPAL DE ARTE Y CULTURA DE PUEBLA

Fabián Valdivia Pérez
Director General

Mauricio Pardo Ruiz
Subdirector de Desarrollo Artístico, Cultural y Patrimonial

Diego Rodríguez Moreno
Coordinador de Fomento a la Lectura y Editorial

Juan Carlos Figueroa Cortéz
Coordinador de Diseño

Marcela de las Nieves Taboada Avilés
Fotografía de “Las místicas de la cocina“

Nacho Vega
Fotografías del ex convento de Santa Rosa

D.R. 2024 Instituto Municipal de Arte y Cultura de Puebla.
Avenida Reforma 1519, Barrio de San Sebastián.
C.P. 72090, Puebla, México.

Agradecemos a Sor María de Cristo Santos Morales, O. P. las facilidades brindadas para la edición de este libro, así como la gestión con las investigadoras Nuria Salazar Simarro y María Concepción Amerlinck de Corsi para la incorporación de sus investigaciones en esta obra.

Agradecemos al Organismo Público Descentralizado Museos Puebla del Gobierno del Estado de Puebla por la autorización para la reproducción de fotografías del ex Convento de Santa Rosa.

ISBN: 978-607-8977-14-7

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual.

IMPRESO EN MÉXICO

ÍNDICE

La vida monástica en el corazón de Puebla	9
Místicas de la cocina	13
Días de mucho y días de nada. La alimenticia entre las monjas poblanas de siglos XVII y XVIII	89
<i>Nuria Salazar Simarro</i>	
Las monjas poblanas en la cocina	137
<i>María Concepción Amerlinck de Corsi</i>	
Monasterio de Santa Rosa de Lima	179
Puebla de los Ángeles	
<i>Sor María de Cristo Santos Morales, O. P.</i>	
<i>Fray Esteban Arroyo González O. P.</i>	
Los monasterios novohispanos y su cocina mestiza	331







LA VIDA MONÁSTICA

en el corazón de Puebla

La vida monástica femenina en Puebla, empezó a mediados del siglo XVI, con el primer beaterio y después monasterio de Santa Catalina de Siena y Señora Santa Ana, de la entonces Puebla de los Ángeles.

Esto trajo aparte de una novedad religiosa y espiritual, otras consecuencias materiales, sociales, culturales y trascendentales para la configuración de la identidad de la ciudad.

La riqueza acumulada a través de los siglos y la conservación con respeto de todos los elementos importantes de los usos y costumbres de nuestro patrimonio monástico en el arte culinario, ha dado como respuesta un cocina exquisita, famosa, también barroca y representativa de mujeres que cumpliendo con una vocación concreta de amor y servicio; dieron origen a los famosos y legendarios platillos, galletas, dulces y manjares, incluyendo vinos y el famoso rompopo.

Todo esto tiene lugar en la famosa Puebla de los Ángeles que casi desde los inicios de la fundación de la ciudad, es acompañada por mujeres, que vinculadas por la fe en la

vida monástica, y siendo representantes de diversos, lugares, costumbres, lenguas, y razas, van a dar origen al famoso Arte culinario, que hoy la ciudad de Puebla ofrece a propios y extraños.

La presentación de los platillos la combinación y el equilibrio de sabores dan un toque especial a esta región, misma que se ha conservado hasta nuestros días, especialmente por aquellos monasterios que teniendo reglas concretas de ayuno y abstinencia van a despertar en los momentos de júbilo y alegría, tanto en Navidad, como en Pascua con una presencia especial de formas de celebrar ambos acontecimientos.

Cuando se tiene moderación en el comer, se valora de otra forma la fiesta y el paladar tiene formas y deseos de expresar su alegría. En la vida monástica la fiesta siempre está acompañada por una buena comida de otra forma, no se siente ningún festejo.

Valentina Santos Morales.



Famosa bebida monjil: Rompope.

MÍSTICAS

de la cocina



*Pintura de cocina del Monasterio de Santa Rosa
junto a monja lega coronada.*

Prólogo

Místicas

La presente obra está dedicada a la hermosa ciudad de Puebla en nombre de la Vida Claustral de la querida Angelópolis. Porque siendo un lugar privilegiado en el arte culinario, me permito aportar algo del conocimiento que mi propia Comunidad y la experiencia vivida en ella.

La Cocina poblana tan famosa a nivel mundial, ha tenido la fortuna de estar enclavada en un clima especial, con pobladores hacendosos y responsables que han sabido aprovechar todo: el clima, la tierra, los frutos, la temperatura, y lo que rodea este espacio del universo.

Desde sus claustros, las monjas poblanas han acompañado casi desde los inicios de la fundación de la ciudad, concretamente con el monasterio de Santa Catalina de Siena y Señora Santa Ana, fundado desde el 10 de Enero de 1568 y en total, doce monasterios restantes desde el virreinato, hasta el día de hoy.

Todos estos lugares claustrales han contribuido de una forma u otra a crear comidas, bebidas, panadería, repostería, manjares, dulces y ates, que han resistido al paso del tiempo, y hoy se encuentran entre lo típico de la ciudad.

Desde sus cocinas monásticas consideradas como lo más adelantado en aquellas épocas, hasta los sabrosos frutos que el mismo lugar ofrece a los habitantes presentes y extraños, nos ha permitido halagar y agasajar el paladar por siglos de pequeños y grandes.

Por ello se encuentra en numerosos escritos la opinión de los manjares poblanos, y actualmente la fama y progreso de que goza la ciudad por medio de la industria restaurantera.

Por ello no quiero dejar archivado este proceso, sino compartir con ustedes lo que de alguna manera de ustedes, hemos recibido.

156
CONSTITUCIONES
DE LAS MONJAS
DEL ORDEN DE
STO. DOMINGO,
CON SUS
DECLARACIONES.
PROLOGO.



PORQUE, SEGUN EL PRECEPTO de la Regla, está mandado, que tengamos un corazón, y un alma en el Señor. (A) Justo es, que las que viven debaxo de una Regla, y hacen una misma Profession, sean uniformes en la observancia de la Religion, mostrando la uniformidad de sus corazones, en la conformidad de las ceremonias exteriores. Lo qual se hará mejor, dandose la por escrito; porque restificandolo la escritura, sepan mejor, lo que siempre han de guardar: y ninguna pueda por...

Constituciones de las monjas Dominicanas.







Cocina de la casita de la Virgen. Archivo privado.

Historia de la vida religiosa

La vida religiosa cenobítica hace su aparición en la historia desde el siglo III, y a partir de este momento se volverá en una escuela de vida para la historia del mundo occidental, ya que esa parte de Europa fue evangelizada por religiosos que vivían en comunidades.

Por ejemplo: la distribución y el aprecio del tiempo es clave en toda buena organización. Los miembros de un monasterio saben lo que hay que hacer desde que amanece, hasta que anochece, esto es algo en lo que siempre se ocuparon las Reglas monásticas, que son “normas de conducta”, para organizar la vida.

Junto a los monasterios masculinos siempre encontramos mujeres que buscan esa vida desde su femineidad, en ellas especialmente aparece el deseo de una continencia perfecta, a esa etapa la conocemos como de las “vírgenes consagradas” que al principio vivían con su familia y se reunían para llevar una vida de oración y acompañamiento mutuo, después ellas

mismas prefirieron agruparse y dieron origen a los primeros monasterios femeninos. Las principales comunidades religiosas que nacen tanto en Oriente como Occidente, van a ser trasmisoras no sólo de fe, sino también de cultura. El monacato Occidental hace su aparición un siglo más tarde que en Oriente; pero su proyección, florecimiento e influencia en la sociedad son mucho mayores. El monacato a partir del siglo VI y durante toda la Edad Media, fue en la Iglesia occidental el sostén más firme y seguro de la ortodoxia, la espiritualidad y la cultura en todas sus manifestaciones.¹ Con San Benito de Nursia (c.480- 547) patriarca de los benedictinos el monacato occidental alcanzó su punto culminante y su forma definitiva, considerando que seguramente utilizó todas las reglas monásticas anteriores a él, como fueron las de San Pacomio, San Basilio, Casiano o San Agustín. De ahí que la Regla de San Benito haya sido la más aceptada por la libertad que concede y gran sentido práctico.

Tres son sus características fundamentales:

¹ Cf. Antonio Royo Marín, O.P. "Los grandes maestros de la espiritualidad", *Historia de la Espiritualidad Cristiana*, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1973. Pág. 69.

1ª Precisión y extensión: contiene leyes que ordenan la vida para saber lo que hay que hacer en cada momento del día.

2ª Sabiduría en sus enseñanzas, para dominar la naturaleza humana y moderar la personalidad.

3ª Estabilidad en la vida monástica, con voto de vivir en un monasterio determinado.²

Todas estas disposiciones son sumamente importantes para la comprensión de este modo de vida, de ahí que a través de los siglos se hayan ido perfeccionando y adaptando a las necesidades concretas de cada época. La vida religiosa en la Iglesia nace por una necesidad histórica, y perdura en la misma línea o se modifica de acuerdo a los signos de los tiempos.

Dar a conocer las Reglas Monásticas y sus constituciones, que a veces son muy precisas, ayuda a comprender cada uno de los diversos oficios conventuales.

² *Ibidem*, pág. 92-93.

Las místicas de la cocina

La mística es la parte de la teología que trata de la vida espiritual y más plenamente del desarrollo de una vida santa, y ¿en qué consiste la santidad? Se puede contestar de varias formas aquí diremos; para los cristianos, como su nombre lo indica, en una plena configuración con Cristo, en la unión con Dios por el amor, y en la perfecta conformidad con la voluntad divina.

Esto se traduce en la vida diaria, en el amor a Dios y en el servicio al prójimo, así lo entendemos en este libro, al tratar de unas hermanas que ejercieron un servicio, en un oficio sencillo y humilde, pero fundamental en la vida cotidiana: preparar la comida.

Dentro de la vida monástica femenina hubo un grupo decisivo para el servicio doméstico, que fue el de las hermanas de velo blanco, legas o conversas, que eran mujeres con auténtica vocación religiosa, pero que no tenían un estado económico suficiente para poder ingresar

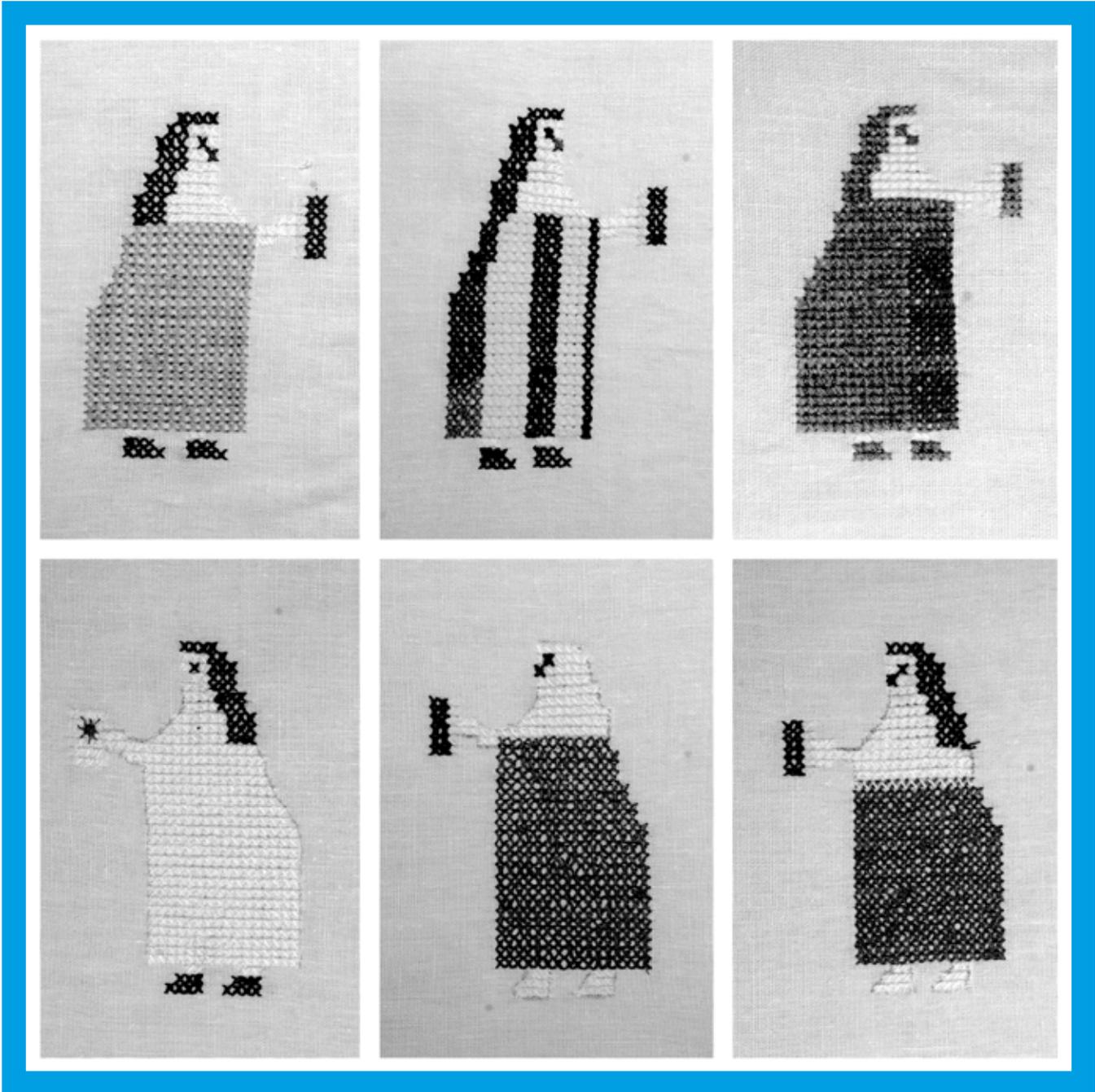
a un monasterio en que se requería el pago de una dote, y por ello aportaban una cantidad menor. Por lo tanto cumplían con todos los elementos de la vida religiosa en cuanto a un llamado verdadero, considerado como un deseo que es acogido por la Iglesia. Profesaban en una institución monástica reconocida y hacían votos de pobreza, castidad y obediencia, donde vivían en clausura.

Desde el punto de vista canónico, tenían limitaciones en lo que conocemos como voz activa y pasiva. La voz activa es la pertenencia al Capítulo Conventual, en el cual se tiene derecho a manifestar la opinión en todo aquello que se consulte respecto a la organización de la comunidad, su buena marcha, administración, economía y sobre todo la aceptación o no, de nuevas novicias. La voz pasiva es el derecho a poder ser elegida para algún cargo administrativo, por ejemplo: ser superiora, priora, o abadesa, maestra de novicias, consejera o ecónoma. Todos estos cargos pueden y deben ser obtenidos por consenso de la comunidad de velo y coro.

Ellas solamente podían participar en el capítulo de culpas, reunión en que se revisa el comportamiento y marcha de la comunidad. Cada una se acusa de las faltas de disciplina que ha tenido en su oficio y actividades personales que repercuten en la vida de todas; por ejemplo: no llegar puntualmente al coro, al refectorio, a los recreos, o a la sala de labor y los descuidos en el desempeño de su oficio.

Por lo tanto, estas hermanas entraban a los conventos para ejercer la diaconía mejor conocida como el servicio, con obediencia absoluta y una gran generosidad, haciendo muy suyo lo que aportó Jesús en su misión al mundo cristiano, ya que tomó del pueblo judío la oración y la alabanza y Él añadió: la diaconía o servicio.

De ahí que las considere unas verdaderas místicas, porque llevaron su consagración a Dios de forma sencilla, humilde e incluso ingenua y pocas veces se les ha tomado en cuenta. Hoy que nos referimos a la *cocina monástica poblana*, observamos los resultados de esa donación tanto para los monasterios como para la sociedad que los rodeaba. Precisamente ellas serán las encargadas de organizar todo lo necesario en las cocinas de los monasterios y de preparar las viandas que allí se servían y permearon a los vecinos y familias de su tiempo y conformaron la riquísima cocina poblana.



Vestimentas monásticas en lienzo antiguo.

Dentro de la Orden de Predicadores habiendo revisado las constituciones de otras órdenes de monjas del virreinato mexicano: concepcionistas, clarisas, carmelitas, agustinas, no hemos encontrado los elementos que presentamos aquí. Unas constituciones perfectamente detalladas en lo que toca a todos los oficios conventuales, y dado que la importancia de este libro es dar a conocer aquellos elementos que hicieron de la cocina monástica poblana una de las mejores del país, queremos referirnos concretamente al porqué de esta excepción.

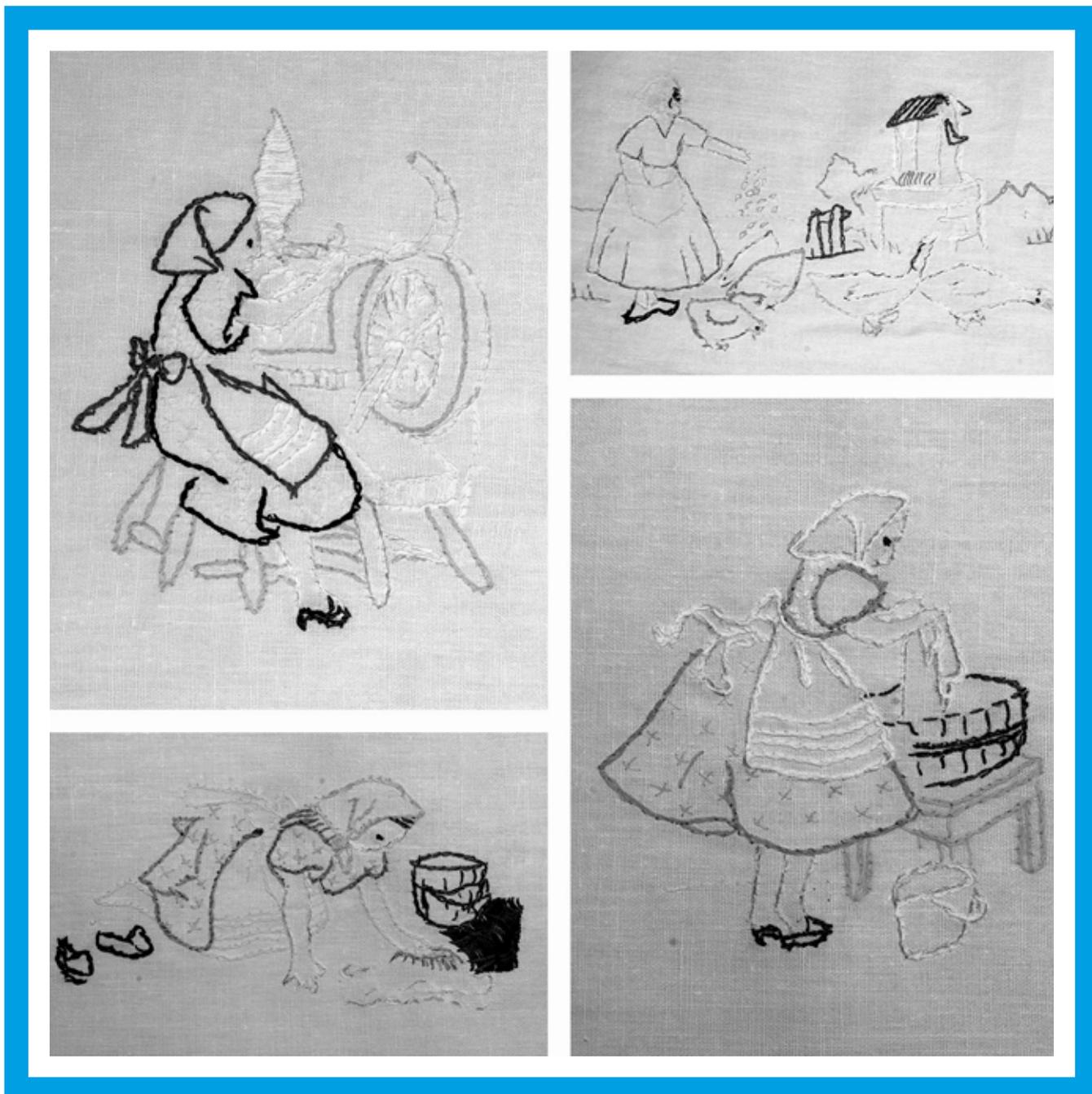
En una publicación reciente del año 2014, hecho por las Hermanas Historiadoras la Orden de Predicadores, encontramos un documento que entre otras cosas trata de la *INSTRUCCIÓN PARA LA BUENA ADMINISTRACIÓN DE LOS OFICIOS DE LA COMUNIDAD*.³

3 (ANTIGUA ESPIRITUALIDAD LITURGIA Y OBSERVANCIA DE LAS MONJAS DOMINICAS / CONSTITUCIONES 1259 Y CUATRO APÉNDICES DE LOS SIGLOS XVI Y XVIII/Julán de Cos O.P. (ED.) HERMANAS HISTORIADORAS DE LA ORDEN DE PREDICADORES/FANJEAUX/FRANCIA/2014

Según la apreciación del autor se encuentra un documento, con el título antes mencionado, escrito en el monasterio de San Pablo de Valladolid, por Fernando Zepeda, en el año 1710, hecho con licencia de los superiores.



*Imágenes en cera de capilla antigua. Monjas Dominicanas.
Archivo privado.*



*Testimonio de niñas educandas. Lienzo antiguo.
Archivo privado.*

Donde se nos dice que esta obra parece ser escrita para una función más divulgativa que legal, y hecho de forma muy detallada expresamente para las hermanas y hermanos conversos en formación, de tal forma que no quede duda, de cómo se deben desempeñar todos y cada uno de los oficios.

Aunque en el documento completo se hace mención del todos los cargos incluyendo el de las prioras, es un verdadero tratado de cada oficio conventual con una precisión clara y concisa, para llevarlo a la práctica.

Aclaro además que en la transcripción del texto en esta edición no se encuentra los detalles que se dan en el Libro de las Constituciones de 1765 Del oficio de la Maestra de las Hermanas Legas.

Entre los requisitos señalados por las constituciones se indica que las hermanas legas deben tener 18 años de edad, ser fuertes y robustas para poder sobrellevar el trabajo de la cocina.

Al oficio de las hermanas Legas pertenece saber, y haber leído lo que se ha dicho de la Maestra de Novicias, y particularmente, que tengan cuidado de que sepan la Doctrina Cristiana, y cómo y cuándo, y lo que deben rezar por sus horas, y por las otras obligaciones, que las Constituciones les ponen. Enseñarles, que cada día, después de haber oído Misa rezada, se ocupen en sus oficios, y los hagan con toda fidelidad, y obedezcan de tal manera, que nunca estén ociosas, sino ocupadas, no en cosas propias, sino de la Comunidad, pues para ello se reciben, y no en más número de las que son necesarias para este ministerio, por el cual puede su maestra dispensar con ellas, que vengan a las horas del Coro, salvo a la Salve, y Oración después de Completas, de la cual nunca falten, sino las que estuvieren en alguna nueva ocasión ocupadas.

Acerca de sus confesiones, y Comuniones, se les pueden señalar los días, y tiempos, que a la Maestra le pareciere, de tal manera, que no dejen por ello de hacer sus oficios, y cuando fuere necesario, tenerles sus capítulos, y amonestaciones, sea de la misma manera, y a tiempo, que se puedan juntar, sin quiebra de sus obediencias. A las redes (al locutorio o sala de visitas) podrán venir a librar con sus

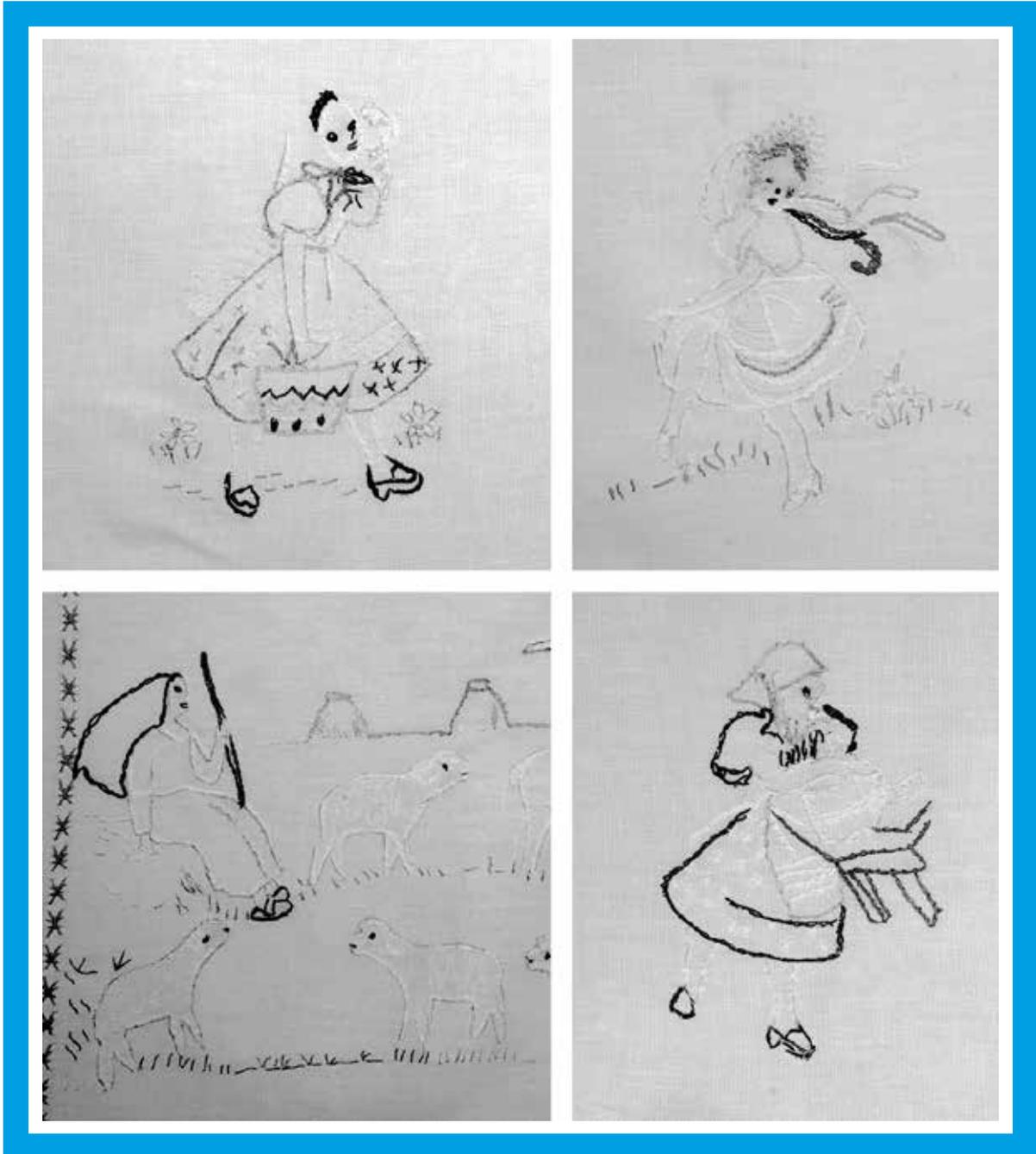
*Padres y hermanos, y no con otras personas, con licencia de la Madre Priora, y de su Maestra, y con su Redera (escucha), como lo hacen las Religiosas del Coro, moderando siempre estas licencias, que no sean sino de tarde en tarde, tres o cuatro veces al año.*⁴

Por lo tanto aquí podemos constatar cómo estas hermanas llevaban una plena vida de comunidad, con todas las exigencias que la vida religiosa conlleva. Desde la formalidad y solidez de su formación como religiosas, y la importancia que dan en su trabajo concreto y el señalamiento de todo lo que la marcha de una buena y sólida comunidad religiosa debe llevar.

4 Regla de Nro. Gran Padre San Agustín Doctor de la Iglesia y Constituciones o Manual de las Monjas de la Orden de Sto. Domingo de Guzmán: que en esta impresión costea la Provincia de Andalucía, de la Orden de Predicadores, este año 1765. págs. 135, 136. Archivo del Monasterio de Santa Catalina, Pue.

De las cocineras

Para este oficio suelen poner las Preladas dos Hermanas Legas, o tres, o cuatro, según es mayor o menor el Monasterio, las cuales su primer cuidado debe ser humillarse y servir de muy buena gana en el oficio a todas las Religiosas, que cuanto parece más bajo y de mayor trabajo, tanto será de mayor merecimiento, y así deben tener muy limpia su cocina, y muy aseada, que puedan entrar en ella, sin que haya cosa, que ofenda a los ojos, ni que se le pegue la suciedad a los hábitos, con esto muy proveída de platos, y cuchillos, y de otras vasijas necesarias para el tal oficio, todas muy limpias y puestas en su aparador, donde estén bien guardadas; demás de esto, saber siempre de un día a otro de la Madre Procuradora, lo que el convento ha de comer, y cenar y si hay algo extraordinario, como otras algunas fiestas, que siempre procuren limpiarlo el día antes, porque quede la mañana desocupada, para oír Misa, que siempre procuren de oírla cada día, y luego entender en aderezar la comida, con toda la buena gracia, y sazón que pudiesen. Si fuere pescado fritos en aceite, que no riegen los leños con él, para que ardan, temiendo a Dios que no deja tales excesos sin castigo.



*Testimonio de niñas educandas. Lienzo antiguo.
Archivo privado.*

Si fueren cosas de miel, que las tengan cubiertas, porque las golosas moscas no perescan en ella; que tengan el agua limpia muy a la mano, y los paños en que limpiarse, por ensuciarse los hábitos; que a todas las religiosas responan con paciencia, y humildad dándoles o guisándoles, como les diere gusto, y ellas pudieren, en especial a las enfermas, o flacas, que comen muy de mala gana; y así es necesario, que tengan, que hacer salsas, especies, legumbres, y cosas tales, las cuales, dé la Madre Procuradora con prudencia, y ellas las gasten con fidelidad, y así todo se hará muy bien.

Y si por ventura se hubiere de aderezar la comida de las enfermas en la cocina del convento, por no haber en la enfermería, deben procurar las cocineras, que se aderece al tiempo que el Médico manda, que coman las enfermas, y que sean con su buena gracia, tan bien guisado, que les dé gana de comer, a las que la tienen perdida.

Deben procurar acabar la primera, y segunda mesa del convento, luego barrer y fregar la cocina porque si es verano, no les estorbe esto el ir a la oración, que hace todo el convento después de nona; y en los días del invierno, comenzar luego, a aderezar la cena, si la hubiere de

haber, o cuando no, hacer alguna otra cosa en casa de labor, o en el coro, porque siempre las halle el Demonio bien ocupadas.

*Finalmente tengan cuidado de apagar la candela, luego que acaben de comer, o cenar, porque no se gaste más leña, que la necesaria, ni se olviden de juntar para los pobres todo, lo que pudieren, y que hubiere sobrado así en la cocina como en la enfermería, y despensa, y de todo se haga cuerpo, para dar con caridad a los pobres, procurando no mezclar las cosas de pescado con las de carne, sino cada cosa por sí, ni repartiendo a todos no igualmente, sino según la necesidad de cada uno, compadeciéndose más de los más miserables y necesitados, y más de los enfermos, y personas honradas, que vienen con gran necesidad, a todos deben acudir, y si las sobras fueren tantas, como acontece en las fiestas de velos, y profesiones, y no se pudieren repartir en el propio día, las guarden sin que se corrompan, ni echen a perder, para el día siguiente, que puede ser que no haya tanto que dar, y la buena gracia, y piedad, con que se diere, suplirá muchas veces las faltas y más con la buena exortación, que con la limosna se suele hacer a los pobres, persuadiéndoles a la paciencia.*⁵

5 Ibidem Págs. 183 - 186

Por lo tanto estas hermanas fueron la clave perfecta para la preparación cotidiana de los alimentos, sin olvidar que tanto las comunidades como las personas seglares que vivían en ellas eran muy numerosas. Además hacían comidas especiales para enfermas y convalecientes.

En fechas particulares se hacían festejos por ejemplo, el día de una profesión, o de su aniversario, la fiesta patronal, el santo de la priora o la festividad de la Virgen de Guadalupe. También se hacían regalos para agradecer a sus benefactores, al obispo o alguna visita especial. Todo esto dio lugar a la elaboración de dulces, refrescos, vinos de frutas, conservas y a la grata y fina repostería, que a partir de la exclaustación les ha permitido sobrevivir.

Las Constituciones más completas son las de las monjas de la orden de predicadores, puesto que se refieren a la limpieza, el cuidado, la higiene de los alimentos y de los lugares en que se encuentran, así como de la forma de tratarlos, aprovecharlos y compartirlos.

Las místicas de la cocina, especialistas y trasmisoras de esta cultura culinaria, adquirieron por experiencia lo que hoy ha llegado a ser una disciplina académica, la gastronomía. Ellas han realizado con pasión, alegría y esmero este trabajo, y nombrado los platillos y dulces como: el canónigo, la basura, las gloriosas, los buñuelos de Santa Inés, los camotes de Santa Clara, las tortas y el corazón de Santa Catalina.

Y como de la abundancia del corazón habla la boca, esas creaciones culinarias verdaderamente expresan el amor a Dios y el servicio al prójimo, no solamente porque así lo mandan las Reglas Monásticas, sino porque ellas lo hicieron propio.



Refectorio monástico en día de fiesta.

Del oficio de la Refectolera

Para el oficio del Refectorio provea la Madre Priora de una religiosa limpia, y diligente del Coro, si le pareciere, o de las Hermanas Legas, la cual sirva con toda buena gracia, paciencia y humildad, a todas las demás religiosas, procurando, que así el Refectorio, como la despensilla, del que llaman hospicio, y la entrada, donde se asientan las religiosas, en cuanto la Prelada hace señal, todo este limpio y barrido, y quitadas las arañas y otra cualquier inmundicia, que ofenda los ojos, de las que lo vieren. Debe tener particular cuidado, de que las mesas estén limpias, y aderezadas, puesto el pan en ellas, y el agua, y la sal, y vinagre, en sus vasijas limpias, y cubrir el pan de los lugares con la parte de los manteles, que caen de parte de los asientos, sino es, que ponen servilletas, para que cada una se limpie; que con ellas se cubrirá el pan en su asiento. Debe saber de la Procuradora, o de las cocineras, si la comida estuviere aderezada, cuando la Sacristana hiciere señal, para que luego toque el símbalo del Refectorio, y las Religiosas no anden perdiendo el tiempo con esperar, que las llamen.



Refectorio esperando al Señor Arzobispo.

También pertenece a la refectorera tener agua en el lavatorio, que debe estar en la pieza antes del Refectorio, o cerca de ella, para que las Religiosas se laven las manos, antes o después de comer, y tener cada día sus toallas limpias, en que se limpien las manos.

También debe tener sus asientos bajos, y su mesillas humildes, para las que se sentaren entierra, y les dieran de comer en ella (que si fuere por culpas gravísimas) sentadose en el suelo se les pondrá la comida en la mesilla humilde; y si por otras culpas más ligeras, se les pondrá un asiento, en que se sienten, para comer. A la Refectorera pertenece después de sentadas las Religiosas en sus lugares, discurrir por las mesas, y si falta alguna Religiosa de su lugar, guardarle el pan, y servilleta, que allí estaba; porque si entrare después a comer, se lo ponga, donde hubiere lugar, y mejor pudiere, sin que se levanten las demás de la mesa y de sus lugares, por dar el suyo, a la que vino tarde. Debe tener aguado y dispuesto el vino, en sus vasos limpios, para las viejas y flacas, que lo pidieren dándoselos a su tiempo, u poniéndoselo en sus lugares, discurriendo siempre por las mesas, y proveyendo todo lo que faltare, para que ni las Religiosas, ni las servidoras tengan ocasión, de quebrar el

silencio; y si viere que a la ventana de la cocina, las que dentro están, hablan alto, de manera que se oiga en el Refectorio, y se estorbe de oír la lección de la mesa, debe llegarse a ellas y avisarlas, que hablen bajo. A ella pertenece también, cuando en alguna fiesta, o Profesión hubieren de comer en el Refectorio algunas Señoras seglares, preguntar a la Madre Priora, en que lugar se deben sentar en el Refectorio, para tenerles puestos los cubiertos limpios en ellos, avisando a las Religiosas, que cerca de ellas hubieren de estar, para que las acaricien ⁶ cerca de sí con toda buena gracia, y urbanidad; que si las huéspedes fueren algunas Princesas o Señoras de Título, siempre la Madre Priora las ponga en la mesa de atraviesa, dándoles su lugar (si fueren tales) o muy cercanas a sí o en las otras mesas, según que le pareciere, que su calidad merece, honrando a todas y acariciándolas con todo amor y buena gracia.

También debe tener cuidado de tener sus velas o candiles bien aderezados, y limpios, para las cenas en el tiempo de invierno, que suelen cenar, o hacer colación un poco tarde; y si los fríos fueren grandes, procurar tener sus braceros, con brasas en medio del Refectorio, para que esté más abrigado. A su cargo está, cuando algunas Religiosas no comieren

⁶ Acariciar, alhagar. Esteban de Terreros y Pando, *Diccionario Castellano con las voces de ciencias y artes*, Madrid, en la Imprenta de la viuda de Ibarra, hijos y compañía, MDCCCLXXXVI. Edición Facsimil, Madrid, Arco/Libros, 1987, Tomo I, p. 13.

los manjares de la Comunidad, por alguna flaqueza o indisposición, saber de la Madre Priora, que se les ha de dar, y procurárselo, y servírselo con toda piedad, porque las servidoras no dejen de acudir a la Comunidad, por las particulares. Y si estas tales, y otras particulares comieren con particular licencia en el hospicio, la Refectolera les ha de servir y acudir, como mejor pudiere. Y si alguna Religiosa, por justa causa, viniere tarde al Refectorio, la Refectolera debe pedir licencia a la Madre Priora, para que entre luego a sentarse a comer, o que se quede a la mesa segunda, en la cual deben comer las servidoras, y la Refectolera, con su lección como en la primera.

A la Refectolera pertenece tener también un aposentíco (que de ordinario suele ser el hospicio) en el cual tenga sus cestos, y tazas, en las cuales pueda tener limpios, y bien puestos los jarros, saleros, vinageras, vasos, y las demás cosas necesarias para el aseo y limpieza de aquella oficina, las cuales debe quitar cada día de las mesas, luego que acaban de comer, o de cenar, los días, que no son de ayuno; porque los que lo fueren, para la colación no han de tener manteles, sino cuando mucho medio mantel, y la mesa limpia, con todas las jarras de agua para beber, como el Viernes de la Semana Santa, que se ayuna a pan y agua.

También pertenece a la Refectolera mirar, y guardar el pan, que se alza, y sobra de las mesas, para darlo a los pobres, que si no fueren tantos, los que vienen al monasterio por limosna, cuanto son las sobras, que dejan las Religiosas, escoja de ellas, las que viere más limpias, y enteras, para darlas a los criados de la casa para su ración, dejando lo que bastare, para los pobres, procurando siempre, que no se desperdicien las cosas de la Santa Comunidad, sino antes aprovechándolas cuanto pudiere.

También le pertenece (cuando es tiempo de los ayunos se dispensa, que cenén las Novicias, o algunas otras achacosas Religiosas) tenerles a su tiempo aderezadas las mesas, sirviéndolas con toda mansedunbre, y piedad. Y a las que entre día pidieren licencia para beber, o algunas, que han de trabajar, se anticiparen a comer, almorzando, o merendando; que a todas acuda con toda paciencia, y piedad, y con tanta observancia y silencio, que les convide con su buen ejemplo, a que no le quiebren, ni hay turbación alguna en aquella oficina, que cuanto más ocasionada puede ser, para que las haya con el comer, y beber, tanto se ha de celar, que siempre haya en ella más observancia de silencio, y religión.⁷

⁷ *Ibidem* Págs. 161- 166

Aquí encontramos las normas de urbanidad y de caridad para poder asistir, atender, el buen orden de las comidas.



Imp.^{ta} Litografica de Macias. C.^o de Micises N.^o 2.



Platillos típicos de la cuaresma.



De las que sirven la mesa

Suele la Madre Cantora echar en la tabla⁸, que se lee los sábados, dos religiosas o cuatro, o seis, según fuere el monasterio, para que sirvan a las mesas primera y segunda, a las cuales pertenece la semana, que les cupiere, acudir luego que hacen la señal, al refectorio, ayudarla con silencio, a que se acabe de hacer, en cuanto las religiosas se juntan; las cuales habiendo dicho la bendición, y estando sentadas, comienzan las servidoras a servir desde las inferiores, y mesas bajas, subiendo hasta la de las mayores, Madre Priora, y esto con tanta limpieza, y concierto, que no se encuentre una con otra, ni menos se derrame lo que se llevare en las tablas, o platos.

Y lo que decimos del primer plato, se entiende del segundo, y del tercero, y de los que se dieren; que siempre al dar se comienza por las inferiores a las superiores, y al quitarlos, después de haber comido, han de venir, quitándolos desde la mesa de la Madre Priora, hasta las porteras.

⁸ Se refiere a la tabla de oficios.

En quitar de estos platos y escudillas, siempre procuren hacerlo con limpieza, y urbanidad, no echando las sobras de unos platos, ni escudillas en otras, y poniendo unos sobre otros, sino quitar tres, o cuatro de una vez, y volver por los otros, que a pocas vueltas se quitan todos.

Y lo que vieren que sobra, y es de provecho ponganlo bien puesto en la vasija, que para esto está en el aparador del refectorio o en las ventanas de la cocina, para que se guarden para los pobres; y de la misma manera hagan, cuando se acaba la comida, les mandan recoger el pan, que todo lo den a la refectolera en sus canastas, para que lo reparta, y dé para los pobres.⁹

Por ejemplo en las constituciones que para el monasterio de Santa Catalina de Siena y Santa Inés, que hizo el obispo Don Juan de Palafox y Mendoza dice: *“La cocina este arrimada al refectorio, con ventanilla que salga a él, y sirvan en ella las criadas de la Comunidad, y siendo necesario, acudan las criadas de las religiosas, remudándose. Y si pareciere conveniente, se nombre cada semana una religiosa de velo que asista a la disposición de la comida”*.¹⁰

⁹ *Ibidem* Págs. 166-167.

¹⁰ Con las Ordenanzas y Constituciones, que en su ejecución y declaración han hecho los Ilustrísimos y Reverendísimos Señores Obispos de la Puebla de los Angeles. Mandadas guardar, y reducidas a buena, y clara disposición. Por el ILLmo. Y EXCmo. Sr. D. Juan de Palafox, Y Mendoza. Obispo de la Puebla de los Angeles, del Consejo de su Majestad en el Real de Indias, y Visitador General de esta Nueva España. Reimpresa en la Puebla en la Imprenta de la Viuda de Miguel Ortega. Año de 1721. Pág. 32

En estas mismas Constituciones encontramos lo siguiente: *“elijan así mismo una religiosa a propósito que sea maestra o correctora de las criadas; no sólo del convento sino de las particulares, a la cual están sujetas y subordinadas, cuidando que sepan la Doctrina, oigan Misa, y Sermón y confiesen y comulgen, y júntenlas a la hora que pareciere a la Priora para que recen la Corona de nuestra Señora, o parte del Rosario a coros, presidiendo la Maestra; la cual cuidará de las que se han de ir remudando cada semana para el servicio del convento. Y le mandamos corrija, y castigue con caridad cualquier desorden que tuvieren, o desobediencia a las que sirven con acuerdo de la Supriora”*.¹¹

Todos estos elementos manifiestan una forma de comportarse que lejos de quedar en el monasterio trascendió a la sociedad, puesto que las sirvientas de la comunidad tenían que ser instruídas al igual que algunas mujeres sencillas que entraban al convento para aprender ese oficio.

Por otra parte los monasterios recibían niñas, que frecuentemente estaban emparentadas con las monjas y eran educadas por ellas. Algunas salían y contraían

¹¹ *Ibidem* pág. 34 v.

matrimonio y repetían en sus hogares lo aprendido en las cocinas monjiles, otras permanecían en los conventos aunque no siempre profesaran.

Algunas comunidades no tuvieron hermanas legas, porque el obispo beato, Juan de Palafox, consideró que si había sirvientas no era necesario que hubiera legas. En los conventos de dominicas nunca se extinguieron porque ellas fueron las instructoras más directas del personal de servicio, las seglares y mandaderas.¹²

Las hermanas legas, conversas o de velo blanco perduraron hasta antes del Concilio Vaticano II.¹³ Las nuevas constituciones¹⁴ advierten que: “las monjas forman una sola familia en Cristo y todas son de igual condición canónica”.¹⁵

En cambio en las órdenes masculinas aún existen los hermanos cooperadores, que son religiosos plenos pero no sacerdotes.¹⁶

12 En el Libro de las Constituciones de las Monjas de 1930, siendo Maestro general el P. Martín Estanislao Gillet, y aprobadas por su Santidad Pío XII, se habla de que: “hay en el monasterio otras Monjas, Menores en número, dedicadas principalmente a los trabajos manuales durante toda su vida, llamadas ordinariamente Conversas”.

13 Vat. II: 194.- Párrafo I.

14 LCM = Constituciones de las Monjas de la Sagrada Orden de Predicadores, adaptadas al Código de Derecho Canónico Aprobadas por su Santidad el Papa Pío XI y publicadas por orden del Rmo. P. Fr. Martín Estanislao Gillet Maestro General de la Orden de Predicadores, Almagro, Convento de los PP. DOMINICOS 1930. Pág. 108.

15 Libro de las Constituciones de las Monjas de la Orden de Predicadores, Guadalajara, España, Ed. OPE, 1971, Pág. 135.

16 *Ibidem* pág. 34 v.

El famoso revoltijo de las Carmelitas.



Dieta conventual

Casi no se encuentran recetarios propiamente dichos en los monasterios, ya que quienes elaboraban los platillos habían aprendido en la práctica y difundieron sus conocimientos por transmisión oral.

Generalmente se podía comer carne los jueves y domingos, el resto de los días, la comida era más sencilla y estaba compuesta por verduras, semillas, hortalizas, leguminosas y alguna fruta de temporada. Aunque en las Constituciones se indica que la carne era permitida para las enfermas, en Europa esto abarca al pescado cuyo consumo era más común que en el centro de la Nueva España, donde en cambio, era más frecuente contar con aves de corral.

Se solía desayunar chocolate de metate en agua o atole y más adelante café con leche, acompañado de pan dulce o blanco. La comida de medio día constaba de tres platillos: una sopa aguada o arroz, guisado y frijoles, agua natural en los días ordinarios y de fruta en los de fiesta.

Durante la cena, una bebida caliente como en el desayuno, pan blanco o tortilla y frijoles. En los días de mayor austeridad la colación de la noche consistía en pan blanco y tizana.

El Jueves Santo en Santa Catalina de Siena, de Puebla, tradicionalmente se come sopa de arroz, una ración de pescado con lechuga fresca, dos chiles chipotles capeados rellenos de queso y ayocotes, agua natural y de postre dos empanadas rellenas de crema dulce, para sobre llevar el ayuno. El Viernes Santo se ayuna a pan y agua.

La carne y el pescado se suplen con guisos de: flor de colorín con huevo, nopales en ensalada, o guisados con huevo; huazontles capeados y rellenos de queso; tortitas de camarón o de arroz con jitomate o mole; espinacas con jitomate y cebolla, lentejas con jitomate; ejotes con huevo; chayotes rellenos con nata y pan molido al horno, tlacloyos rellenos de frijol o arvejón con salsa de jitomate o tomate.

Todas las monjas comen con moderación. Una pieza de pollo, de carne o pescado, una ración de arroz, una taza o vaso de cualquier líquido y una fruta. Todo repartido equitativamente.

En los días de fiesta

Si no hay una buena comida, no hay fiesta, por ello en los días de fiesta las responsables del festejo adornan la iglesia, el convento y especialmente el refectorio, donde luce la mantelería, las flores, todo el servicio de mesa y los platillos se presentan de la mejor manera.

Cada monasterio prepara su receta favorita, las clarisas el “Lomo de don Cruz”, las hermanas de Santa Rosa “Mole poblano”, las carmelitas “Revoltijo”, las mónicas “Chiles en nogada”, las de Santa Inés “Tamales”, las concepcionistas “Buñuelos de reguilete”, y “La “Basura”, las dominicas la torta de “Santa Catalina” grande, chica y el corazón. A todo ello se suman los antes o ates, “Ensalada de Nochebuena”, la “Conserva de higos, rábanos y piñones”, las cocadas, los camotes, el rompo y las bebidas de frutas. Ese día los únicos ausentes son los famosos niveladores: los frijoles.

Por tradición las chicas casaderas acostumbraban llevar una canasta de huevos a los monasterios, para pedir oraciones para que el día de la boda todo saliera bien, sin lluvia ni contratiempos.

Confeción de Hostias

Hay varias comunidades religiosas que se dedican a hacer hostias, para ayudarse, tanto con las formas listas para ser consagradas, como con la venta de lo sobrante, conocido como recortes e incluso se aprovecha el polvo de oblea para hacer atole.

Las obleas del monasterio de Santa Clara, de la ciudad de Atlixco son muy apreciadas, por su consistencia, sabor y duración. Antiguamente se elaboraban a mano, mediante un molde. Actualmente se hacen en costosas máquinas, pero aún así el trabajo requiere de mucho cuidado y habilidad, además de tener que realizarse en un lugar especial, sin humedad.

Los huevos, regalo de las chicas casaderas para que todo salga con éxito el día de su boda.



La basura. Exquisito platillo de las hermanas Concepcionistas.



RECETAS



Ensalada de nochebuena

Ingredientes:

- 1 taza de Jerez dulce.
- Cacahuates y piñones para adornar.
- 1 lechuga fresca.
- 4 jícamas.
- 5 plátanos.
- 5 naranjas.
- 5 betabeles.

Manera de hacerse:

- Se cuecen en agua los betabeles. Se cortan en cuadros pequeños y se reserva el agua donde se han cocido.
- Se lava y desinfecta toda la fruta y la lechuga.
- Las naranjas se cortan en rodajas con todo y cáscara.
- Se pela la jícama y se rebana en rodajas.
- Los plátanos se cortan en rodajas.
- Se pica finamente la lechuga.
- Todo lo picado se coloca en un recipiente.
- Se añaden el jugo de betabel y el jerez.
- Se sirve en tazones individuales, adornados con las rodajas de jícama y naranja, cacahuates y piñones.

Caldo de habas. Comida de viernes de cuaresma.



Caldo de habas secas para los viernes

(10 Porciones)

Ingredientes:

- ¼ de kg de jitomate.
- 1 queso fresco.
- 1 ramita de yerbabuena.
- 1 cebolla mediana.
- 10 puños de habas.
- Sal al gusto.

Manera de hacerse:

- Se lavan las habas y se remojan toda la noche.
- Se ponen a cocer con la misma agua, cebolla y sal hasta que se ablanden, se licúa el caldo para quede terso.
- Se fríen la cebolla y el jitomate, dejando que sazone todo bien, se agrega el caldo de habas y la ramita de yerbabuena y se hierve unos diez minutos.
- Para servir agrega el queso partido en cuadritos o nopales previamente cocidos y cortados en cuadritos.

El famoso y tradicional chile en nogada de las Agustinas.



Chiles en nogada

Ingredientes para relleno de chiles:

- 80 chiles poblanos, 2 kg. de carne de puerco, 6 pechugas de pollo, 3 kg. de jitomate, 20 peras pardas grandes. 20 duraznos, 20 manzanas panocheras, 2 ½ kg de plátano macho., 500 gr., de almendras, 3 cebollas grandes, 1 cabeza de ajo, 400 grs. de pasitas, canela molida, sal y azúcar, 5 granadas, un manojo de perejil.

Ingredientes para la nogada:

- 3 kg., de nuez de Castilla pelada, 1 botella de vino de consagrar, 2 litros de leche, 3 quesos frescos de cabra medianos.

Modo de hacer el relleno:

- Se pone el aceite a calentar. Se fríe el ajo y luego la cebolla hasta que esté transparente con tono amarillo. Se añade la carne de puerco picada, el pollo desmenuzado y el jitomate picado, las almendras y toda la fruta picada en cuadritos, el azúcar y por último las pasitas. Todo se cuece al tiempo que se va moviendo para que no se pegue. Se sazona con un poco de canela en polvo y se deja enfriar.

Modo de preparar los chiles:

- Se lavan, se desvenan y se ponen en agua de sal. Se asan a fuego lento. Si hay brasero esto se hace en el anafre, si no al fuego. Se ponen en una bolsa que se cubre con un paño húmedo y se dejan reposar para que sea más fácil (limpiarlos).

Modo de hacer la nogada:

- Se muele la nuez con la leche, el queso y se le añade un poco de vino y azúcar al gusto.

Modo de preparar los chiles:

- Se rellenan. Se revuelcan en harina cernida, y después en huevo batido. Se fríen en aceite muy caliente y que los cubra por completo. En cuanto empiezan a dorarse se sacan y se ponen sobre un escurridor en papel absorbente para quitarles el exceso de grasa.

Se colocan en un platón, se cubren con la nogada y se adornan con hojas de perejil y granos de granada.

El mole poblano de las monjas de Santa Rosa.



Mole poblano

Ingredientes:

- Guajolote, gallina o pollo cocido con cebolla, ajo, cilantro, sal y pimienta, se corta en piezas y se reserva el caldo para la pasta y salsa del mole.

Para la pasta:

- Manteca de cerdo o aceite.
- 1 tableta de chocolate oscuro.
- 1 pan blanco frito.
- 1 tortilla quemada.
- 1 cucharadita de canela molida.
- 1 cebolla mediana.
- 1 kg de jitomate.
- 100 gr de pasitas.
- 2 plátanos machos.
- 1 taza de c/u de: Almendras, pepita de calabaza sin sal, cacahuete, ajonjolí.
- 1/2 kg de c/u chile ancho, guajillo y pasilla.
- Ajo al gusto.
- Sal al gusto.

Manera de hacerse:

- Se asa el ajonjolí con que se adornará el platillo. Se limpian los chiles, se desvenan y se asan. Se fríen en muy poco aceite las semillas. Se muelen los chiles y las semillas. Se fríen los chiles y las semillas en manteca o aceite caliente en una cazuela de barro. Se agrega el jitomate molido con el ajo y la cebolla.

Ya que está frito lo anterior se agregan: el plátano, la pasitas, la tortilla y el pan, todo previamente molido. Al final se agrega la canela, el chocolate, la sal y el azúcar al gusto. Se mueve hasta el fondo de la cazuela para que no se quemé. La textura y el espesor de la pasta se obtienen con el caldo de guajolote. Se sirve con una pieza de guajolote que se cubre con la pasta del mole y el ajonjolí asado.

La famosa cocina de Santa Rosa. Grabado antiguo.



RECETAS

antiguas...

Huevos Poblanos

Los huevos se hacen estrellados y se colocan en un platón; se bañan con la siguiente salsa: se escogen chiles grandes y frescos se asan y se dejan cubiertos con un trapo, se pelan se desvenan y se cortan en rajas, Después de lavados se deja escurrir y se fríen. Casi inmediatamente se ponen en una salsa que se habrá molido con jitomate, un diente de ajo y sal. Se deja freír y se le pone un poco de caldo para soltarla. Después sobre cada uno de los blanquillos, se va poniendo una rebanada de queso fresco y un poco de salsa.

Sopa de Jocoque

En 50 gr. De manteca se hace una fritura con 4 chorizos, 200 gr., de jitomate picado, 2 cebollas grandes picadas y unas rajas de chiles del tiempo y cuando está bien frito todo, esto se aparta de la lumbre y por separado se fríen las tortillas una por una, procurando que sean chicas y se van colocando en un platón, después de haberlas rellenado con la fritura que se preparó antes, procurando hacerlas en forma de taco formando hileras, las que se van cubriendo con jocoque y ya terminadas se ponen a dos fuegos, para servir se adornan con queso fresco y rebanadas de aguacate.¹⁷

17 Archivo
Conventual del
monasterio de
Santa Catalina
de Siena y Señora
Santa Ana. /
Sección Gobierno
/ Serie Religiosas /
Subserie / Recetas
/ Caja 11

Pastel imperial



Pastel Imperial

Harina flor 100 gr. Harina de almidón 100 gr. azúcar 200 gr. 8 huevos, para hacerlo se apartan las claras de las yemas, dejando una clara con las yemas, que se batan, hasta que estén duras, agregándole el azúcar que debe estar cernida, y se sigue batiendo otros diez minutos más, luego se va echando el harina sin dejar de menear y cuando sea incorporado bien , se le agregan las claras a punto de turrón, y cuando todo esto está bien incorporado, se vacía en un molde cuadrado que se habrá untado de mantequilla se le pone un papel y se mete al horno, procurando que esté bien caliente, después se saca partiéndolo a la mitad, se le pone betún y coco rayado y se le pone la otra mitad, y se cubre todo con betún y coco rayado y unas figuritas de mantequilla, procurando darle un buen aspecto.

Betún para el pastel

Para dos claras, 50 gr. de azúcar, se batan las claras hasta que tengan punto de turrón, se pone el azúcar y se sigue batiendo, hasta que al levantar la cuchara se hagan como hebras, entonces se pone el color al gusto, procurando que sea vegetal.

Turrón Francés

Se baten las claras de huevo perfectamente a que queden muy duras, se agrega azúcar granulada y molida, jugo de limón y un poco de pulque, todo esto sin dejar de mover, una vez que todo se encuentra bien incorporado, se engrasa un papel de china, y con una dulla especial para merengues, se procede a formarlos, se meten al horno en fuego regular.

Biscochos del Obispo

Se pone libra y cuatro onzas de manteca, doce yemas de huevo, nueve onzas de azúcar, lo que recibe en una peseta de carbonato, un pocillo de vino jerez, un polvo de sal, una cucharada cafetera de canela, todo se revuelve y se le va echando tres libras de harina, se amasa de puño y se deja que repose y con un palote labrado se estiran, se cuecen en el horno y se polvorean con azúcar.

La riqueza de la calabaza mexicana en el famoso pipián.



Pipían de Guajolote

Para un guajolote cuatro libras de pepita de calabaza, que se pela y que se tuesta en el comal, se muele en seco, como el cacahuate se fríe en manteca, se muelen chiles verdes y hoja santa, aparte se echa el chile si se quiere picante, hartitos chiles, y si no pocos se le van echando, la hoja santa molida, poco a poco cuando se está friendo al gusto, ya que está bien frito se le echa el caldo y el guajolote, se deja hervir a que se sazone y quede de un espeso regular.

Pipían de Cacahuate para Guajolote

Para un guajolote de a libra de cacahuate, media libra de almendra, una libra de chile ancho; el cacahuate se compra tostado se limpia y se muele, la almendra se dora en manteca y se muele, el chile se desvena se tuesta en manteca y se muele, el cacahuate se muele junto con la almendra sin agua y se fríe en doce onzas de manteca se le echa el chile que se fría junto, se le echa el agua con que se lavó el metate, que ha de ser caliente se le agrega el caldo en que se cosió la carne, de paso se le agrega el guajolote, este se sancocha en manteca y se echa en el pipián, se le echa sal suficiente y agua para que se cueza, se le echa canela y se deja hervir para que se sazone a fuego manso, ha de quedar de espeso regular.



Mole de Guajolote

(Sencillo)

Para un guajolote una libra de chile pasilla y otra de chipotle, se desvenan, el pasilla en manteca procurando que no se quemé y para que no amargue y el chipotle en la lumbre en que se quemé poco, los tomates se asan en el comal que queden bien cocidos y se les quemé el pellejo, se queman cuatro tortillas, se asa una cabeza de ajo y se muele todo, se sancocha el guajolote como el anterior, se le echa clavo, canela suficiente tres o cuatro pimientos gordos.

Mole de Guajolote

Se toma chile ancho, mulato, pasilla y chipotle, diez onzas de cada uno se desvena y se dora en manteca, menos el chipotle que se tuesta en la lumbre procurando que se quemé un poco, no se le echa tomate, sino jitomate asado en el comal para cuando se le quite el pellejo y se muele el chile y le jitomate, se doran almendras bastantes y dos tazas de piñones bien limpios y se muelen se sancocha el guajolote en manteca se saca y se echa el chile a que se fría, que no se quemé ni quede crudo, ya que está se le echa el caldo en que se coció el guajolote y agua suficiente para que se cueza, ya que se está cociendo se le echan las especies que consisten: en una taza de ajonjolí tostado y molido, las almendras, los piñones, una cabeza de ajos tostada y molida, un poquito de culantro seco y tantito anís, ambas cosas tostadas y molidas y un pedazo de pan frito y (pasado de dorar molido), clavo, canela hartita, tres pimientos gordos y un pedacito de nuez moscada.

Sopa de Bolitas de Arroz

Una taza de arroz se cuece hasta que se seque, después se le pone un cuarto de litro de leche, y se deja hervir, cuando se haya consumido la leche, se muele con sal y se le ponen dos huevos crudos, y se hacen las bolitas que se fríen en manteca o mantequilla.

Por separado se hace un caldillo de cuatro jitomates grandes asados, molidos y colados; en una cacerola con manteca se pone ha acitronar una poco de cebolla finamente picada y la mitad de un ajo, se fríe el jitomate, se sazona con sal y pimienta al gusto y se le incorpora caldo, cuando ha sazonado bien, se le pone una ramita de perejil y ya para servirse se le ponen las bolitas de arroz.

Pavo al Horno Deshuesado

Hay que hacer notar que las aves que se van a deshuesar no se deben sumergir en agua caliente como se acostumbra limpiarlas, estas se despluman en seco, procurando queden bien limpias dándoles después una flameada con alcohol y una limpiada con vinagre. 24 horas antes de matar el pavo se prepara un picadillo de 1/2 kg., de lomo de puerco y un kg., de filete de ternera, media botella de vino tinto, un decilitro de vinagre, 20 aceitunas, 20 ciruelas pasas, 50 gr., de almendras, 5 chiles en vinagre hechos rajas, un manojo de hierbas de olor (mejorana, tomillo, laurel, orégano) 10 dientes de ajo 20 pimientas enteras, unos chícharos a medio cocer, y sal al gusto, este picadillo se deja en maceración durante 24 horas, transcurridas estas se rellena el pavo ya deshuesado y se mete al horno, el tiempo necesario, según la juventud o vejez del ave, y cuando se saca del horno se adorna con rabanitos, hojas de lechuga y mantequilla.

Pescado Empapelado

Cantidades para 8 cubiertos. 1 pescado huachinango que pese 250 gr., 2 decilitros de aceite, 2 cucharadas de manteca, 250 gr., de jitomate, 5 pimientas, 3 clavos, una raja de canela y 2 cucharadas de vinagre. Para decorar el platillo 5 pimientos morrones cocidos, 20 aceitunas, y 100 gr., de mantequilla.

Manera de hacerse: Se limpia el pescado y se espolvorea con sal, pimienta, y vinagre, dejando que repose media hora, durante este tiempo se fríe, en las dos cucharadas de manteca el jitomate, y las especias molidas enseguida se tiende un papel sobre una charola o platón que resista el calor del horno, engrasándola con un poco de aceite, después se echa el jitomate frito y enseguida se coloca el pescado procurando que quede bañado por todas partes y se cubra con el papel, y se mete al horno durante 25 minutos, tiempo suficiente para coser pescados tiernos. Transcurrido el tiempo señalado, se saca quitándole el papel se deja en el platón y se decora cortando figuras de los pimientos, alternándolas con rajadas de limón o naranja alrededor del pescado, se forma una flor de mantequilla y tres aceitunas hasta formar una corona, sirviéndose bien caliente.

Pescado Huachinango

Se prepara igual que el anterior, pero no se envuelve en papel, sin dejar por eso de ser un platillo exquisito, y tomar mejor sabor con una salsa de mostaza. Que se prepara de la siguiente manera: en dos cucharadas de mantequilla fundida se pone una cucharada de harina a que se disuelva bien, enseguida se agregan 4 cucharadas de aceite y una de vinagre, 3 yemas de huevo cocido con media cucharada de mostaza, ya incorporado todo esto, se baja del fuego y se bate en una cuchara de madera, agregándole tres o cuatro cucharadas de vino blanco, esta salsa se vierte sobre el platón estando ya el pescado y se mete al horno, se decora igual que el anterior.

Bacalao en día de fiesta.

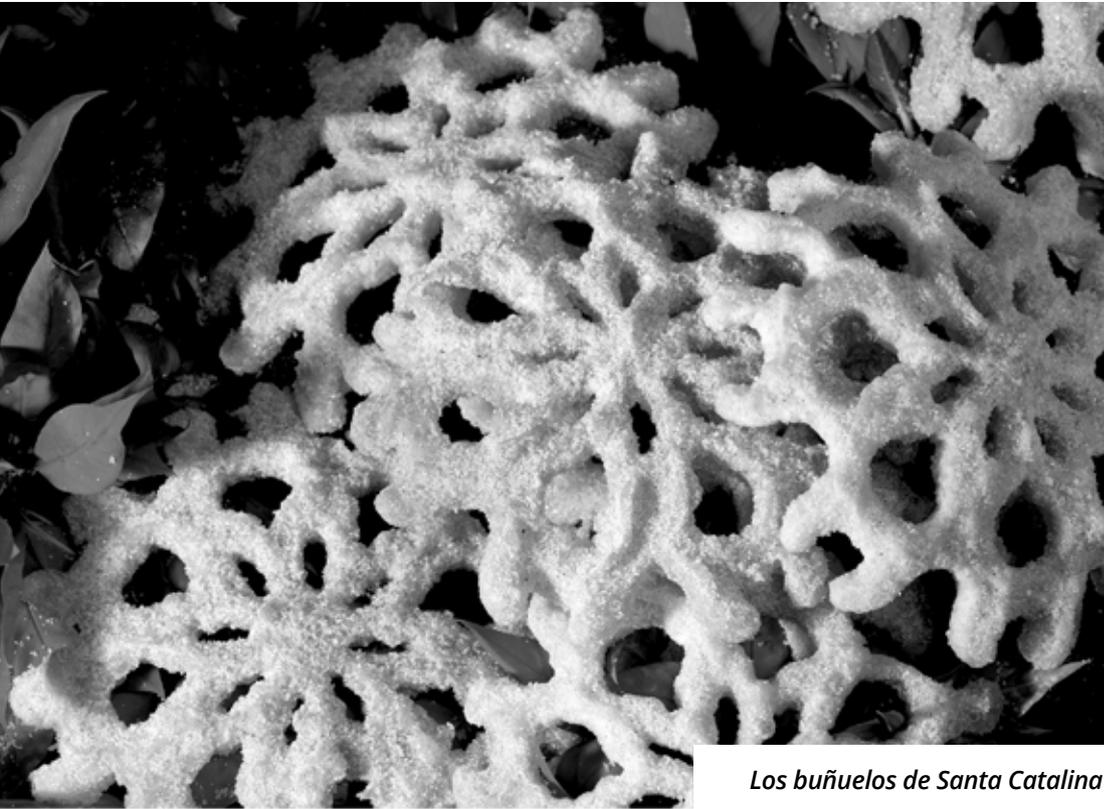


Bacalao

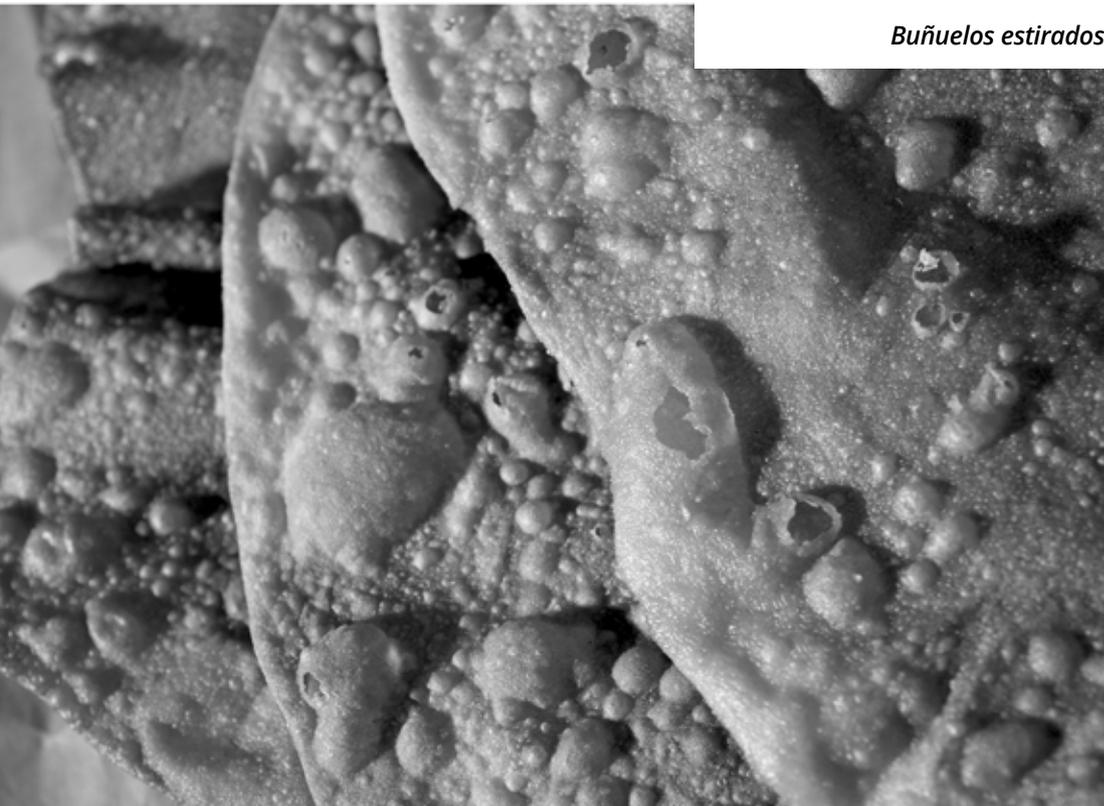
Se pone a remojar el bacalao en agua de ceniza asentada, ya que esa bien remojado se lava bien y se pone a coser con limón, y rabos de cebolla, para dos libras de pescado, dos limones en rebanadas, ya que está cocido se lava con agua tibia, se pica bastante jitomate, cebolla y perejil, se echa aceite de comer en una cazuela y se fríe el jitomate y cebolla y perejil, ya que está bien sazonado se echa el pescado en pedacitos sal y pimienta gorda en polvo, se le vacía una botella de aceite, se adorna con alcaparras, aceitunas, y chiles en vinagre.

Otro Bacalao

Se prepara y cuece el pescado como el anterior, bacalao, se pica bastante jitomate y cebolla, se fríe y sazona en suficiente manteca, ya que está se echa el pescado, una libra de mantequilla y un vaso de vino jerez, se adorna con chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras.



Los buñuelos de Santa Catalina



Buñuelos estirados





Los camotes de las Agustinas



Los dulces de las Agustinas



El famoso Ate de Membrillo

La Cocina poblana, y la dulcería y confitería conventual, de la cual la ciudad de Puebla es emblema y orgullo nacional, en la que ha participado, la vida monástica, desde un lugar donde se realizó un mestizaje tan bello y variado de mujeres: españolas, criollas, mestizas, indias, y morenas, el que culminó en un **movimiento barroco** que no fue sólo en la **arquitectura, escultura, pintura, etc.**, sino también en la **Cocina**.





Las famosas rosquitas de Santa Catalina





Las tortitas de Santa Catalina en proceso.



Días de mucho y días de nada

La alimenticia entre las monjas
poblanas de siglos XVII y XVIII

Nuria Salazar Simarro
INAH

Los conceptos de abundancia y moderación han estado históricamente relacionados con el lugar que ocupan los alimentos en el imaginario cultural de los pueblos. Quienes habitaban en la parte occidental del continente europeo y sus migrantes y descendientes de ultramar intercambiaron productos a través de la ruta comercial que iba de Cádiz y otros puertos españoles al puerto de Veracruz, principal puerta de entrada a la Nueva España. Por tierra pasaba por Jalapa, Puebla de los Ángeles, México rumbo a Acapulco; trayectos y receptáculos de ingredientes que enriquecieron la dieta de las grandes urbes y de pueblos pequeños a ambos lados del Atlántico.

Aunque los principales alimentos energéticos del occidente europeo eran carne, pan y vino, los cada vez más frecuentes contactos con Asia, sumaron otros insumos a la dieta principal. La obtención y consumo de éstos y otros productos estaba relacionada con el lugar, el clima y las estaciones del año, y de ello además de un proceso de adaptación, dependió también su explotación en América.

En este marco general de importación de mercaderías y de una fluctuación entre la aceptación de nuevos sabores y la persistencia de la cocina tradicional, se desarrollaron entre la carencia, la abundancia y la moderación de consumo de productos, los doce conventos de las siete diversas órdenes que hubo en la diócesis de Puebla-Tlaxcala.¹ ¿Por qué esa diócesis y no otra? ¿Por qué nos interesan los ingredientes que se usaban en la cocina conventual? ¿Por qué proponemos abundancia y moderación y no únicamente pobreza?

En los recintos conventuales femeninos las mujeres se ocuparon del tema culinario, no sólo para satisfacer una necesidad, sino como parte de la búsqueda de perfección que regía sus vidas, de ahí el voto de pobreza, pero también hay que considerar que algunas enclaustradas ayunaban y se mortificaban voluntariamente. Por otro lado, tratar sobre comida también nos permite, en un intento de composición de lugar, tratar sobre los refectorios y su mobiliario, lo que revela costumbres y otros aspectos de compostura y organización de la mesa.

¹ En orden de fundación los conventos a que me refiero son: Santa Catalina de Siena OP, La Concepción OIC, San Jerónimo (jerónimas), San José (Santa Teresa) OCD, Santa Clara (clarisas), La Santísima Trinidad OIC, Santa Inés de Montepulsiano OP, Santa Mónica OSA, Santa Ana (capuchinas), Santa Rosa OP, Ntra Señora de la Soledad OCD y Santa Clara de la Villa de Carrión de Atlixco.

Cada uno de los conventos de las siete diversas órdenes que hubo en la diócesis de Puebla-Tlaxcala siguió su propia regla y constituciones; también recibieron cartas pastorales y mandatos que generaron variantes entre las distintas órdenes y comunidades. Se guiaron por ellas para respetar horarios y disposiciones temporales relacionadas con el calendario litúrgico y las recomendaciones particulares entre las que se contaron ayunos, penitencias y el cuidado de las enfermas. Todos esos ingredientes fueron delineando el perfil de una dieta que fue abundante en los días de fiesta y substituida o limitada en caso de enfermedad, convalecencia, abstinencia o ayuno.

Contaron en sus huertos con frutales y hortalizas, criaron animales en gallineros y corrales lo que significó un ahorro porque evitó gastos. Algunos conventos tuvieron fincas, cuyos cultivos pusieron a su alcance otros insumos entre los que destacaron las leguminosas y el trigo, o bien al arrendarlas a terceros, les producían renta, que sumada a las dotes de las profesas garantizaban su subsistencia.

Días de nada. A pan y agua.

Tanto el agua como el alimento sólido fueron básicos para el nacimiento de un convento de monjas, ninguno fructificó sin asegurarlos; por ello la mayoría de las comunidades en ciernes hicieron una petición al ayuntamiento para transportar el agua a una pila en el claustro principal. Más adelante se hacían ductos para conducir el agua a la cocina, el aguamanil del refectorio, los lugares comunes y al crecer el convento se incrementaban las fuentes en otras pilas, aljibes y estanques.

Fray Juan de Alcázar O.P.² por ejemplo, hizo la solicitud al Cabildo el 12 de octubre de 1556, de una merced de agua para las dominicas recoletas, cuyo convento fue el primero de la ciudad de Puebla.³ Una vez garantizado este suministro, las dotes eran el recurso para asegurar el mantenimiento a futuro.

El pan fue el segundo nutrimento básico que muchas comunidades compraban ya horneado y otras en harina para su manufactura en la panadería conventual.

2 En 1552 fray Juan de Alcázar quien conocía la lengua náhuatl, fue asignado como vicario a la población de indios de San Pedro Etlá, Magdalena Vences Vidal, "Notas para la arquitectura de la evangelización en el Valle de Oaxaca" en: José Barrado OP (Ed.) Los dominicos y el Nuevo Mundo, Actas del II Congreso Internacional, Salamanca, Editorial San Esteban, 1990, pp. 404-505. [https://books.google.com.mx/books?id=8-B-4piy-n4C&pg=PA504&lpg=PA504&dq=Fr+ay%20Juan%20de%20Alc%C3%A1zar&source=bl&ots=+Z2jtD_PGVR&sig=mv_gBRfuA8YyYjMaxj56gz30&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwi78_3Ao8PLAhWEmIMKHVo0Ae8Q6AEILTAE#v=onepage&q=Fr+ay%20Juan%20de%20Alc%C3%A1zar&f=false](https://books.google.com.mx/books?id=8-B-4piy-n4C&pg=PA504&lpg=PA504&dq=Fray+Juan+de+Alc%C3%A1zar&source=bl&ots=+Z2jtD_PGVR&sig=mv_gBRfuA8YyYjMaxj56gz30&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwi78_3Ao8PLAhWEmIMKHVo0Ae8Q6AEILTAE#v=onepage&q=Fr+ay%20Juan%20de%20Alc%C3%A1zar&f=false) (Consulta del 15/03/2016)

3 Mariano Fernández de Echeverría y Veytia, Historia de la fundación de la Ciudad de la Puebla de los Angeles en la Nueva España, su Descripción y presente estado, Puebla, Ediciones Altiplano, 1963, Tomo II, p. 426.

Día de ayuno y abstinencia.



Aunque ponerse a pan y agua fue una práctica común entre los anacoretas, que sirvió de ejemplo a las monjas, lo fue también para la sociedad entera.

De acuerdo con las normas eclesiásticas, las monjas se privaban de la ingestión de carne entre 140 y 160 días anuales, ⁴ más los que guardaban por voluntad propia o devoción comunitaria. Por ejemplo la dominica María de la Santa Cruz, del convento de Santa Inés, “no solo guardó escrupulosamente los ayunos y abstinencias señaladas, sino que hizo otros muchos ayunos de superogación”.⁵

Otro ejemplo es el de la novicia carmelita de Santa Inés, sor Francisca del Espíritu Santo o de Miranda; uno de sus biógrafos afirmaba que siendo novicia dejó de comer durante 25 días, lo que causó “estragos en su salud y en su apariencia física, a tal grado que los médicos pronosticaban su muerte y las monjas ya estaban buscando el espacio donde debían enterrarla”,⁶ pero no murió.

El pan formaba parte fundamental de la práctica del ayuno con otros alimentos, que integraron la dieta moderada, recomendada a las maestras de novicias en formación.

4 Montanari, Massimo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Editorial Crítica, 1993 (Colección la Construcción de Europa) p. 82.

5 Arroyo González, Fray Esteban, O.P. y Sor María de Cristo Santos Morales, O.P. *Monasterio de Santa Rosa de Lima. Puebla de los Angeles*, Instituto Dominicano de Investigaciones Históricas, Gobierno del estado de Puebla, 1992, p. 274.

6 Doris Bieñko de Peralta, Azucena mística. *Isabel de la Encarnación, una monja poblana del siglo XVII*. Tesis de licenciatura en Etnohistoria, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 2001, p. 58.

A las de San Jerónimo de Puebla, se les pidió tener especial cuidado

*de aliviar á Las que son de poca edad en los ayunos y abstinencias de la Orden y de la Iglesia, dándoles alguna cosa de alimento quando juzgare lo necesitan, hasta que tengan la edad competente para poder ayunar; Pero estará advertida, quando reconociere tienen yá mas fuerzas, de ir las habituando y acostumbrando á que hagan los dichos ayunos y abstinencias; Todo lo qual procure hacer con discreción, de manera que ni por demasiada blandura ni delicadeza dejen de hacer dichos ayunos y abstinencias, ni por demasía en ellos pierdan la salud y las fuerzas.*⁷

Entre las jerónimas, el castigo por descuidos o hechos accidentales que casi siempre ocurrían en el refectorio se intentaba corregir con una llamada de atención, por ejemplo:

si alguna quebrare escudilla, u otra cosa qualquiera, o derramare la vianda, o el vino, o el agua, o la tomare por bendecir; si alguna tomare alguna cosa de vianda sin licencia, fuera de la hora de comer; si alguna sentada a la

⁷ En las transcripciones que se incluyen en este texto se ha respetado la ortografía original incluyendo los acentos y se han añadido en cursivas las letras que faltan o las omitidas por ser abreviaturas. Regla, y Constituciones que han de guardar las religiosas del convento del glorioso padre San Jeronymo de la ciudad de los Angeles. Reimpresas en el Seminario Palafoxiano de dicha Ciudad. Año de 1773, pp. 23-24. Agradezco a la Dra. Circe Hernández Sautto su apoyo y digitalización de este ejemplar de la Biblioteca Franciscana (Portal de Peregrinos del Convento de San Gabriel Cholula, Puebla). Universidad de las Américas, Puebla y Provincia Franciscana del Santo Evangelio de México. http://catarina.udlap.mx/xmLibris/projects/biblioteca_franciscana/browse/book_cover.jsp?id=libro_antiguo_sace&key=book_3302d5.xml(consulta del 2/03/2016).

mesa común comenzare a comer, o beber antes que la lectora comienze a leer, y sea hecha señal para comenzar a comer; si alguna no fuere presente por su negligencia al comienzo del Capitulo de la refección, o colacion; y mayormente si alguna sin causa razonable faltare del todo a algo de lo susodicho [...] Si alguna no guardare silencio, o murmurare por el vestido, o por el comer.⁸

El ayuno voluntario está relacionado con las sanciones, ya que una falta se les podía sancionar con un ayuno a pan y agua:

Si alguna quebrantare los ayunos de la Iglesia, o de la Orden,... sea dada una disciplina en Capitulo, a las que las confessaren sin se las acusar... ayunen un dia a pan, y agua; y sea doblada esta penitencia a las que fueren acusadas...⁹

Una falta se consideraba grave si afectaba a otras religiosas o estaba relacionada con la priora y sus disposiciones o si quebrantaba la estricta clausura:

Sea puesta en la cárcel por quarenta días, [...] y en el Refectorio no se asiente con las Monjas a la mesa, sino en

8 Constitución XXVI de la Regla, y Constituciones, que por autoridad Apostolica deven observar las Religiosas del Orden Maximo Doctor S.Geronimo, en esta Ciudad de Mexico. Diose a la estampa Siendo Priora, la Madre Juana del Sacramento, a solicitud, y cuidado del Br. Don Joseph de Ribera Calderon, Comisario de Corte del S. Officio, y Capellan Mayor. Quien lo dedica a la Madre Maria de San Francisco, Vicaria de dicho Convento. Con Licencia. En Mexico, por los Herederos de la Viuda de Bernardo Carderon. Año de 1702, f. 27v-28v.

9 *Ibid.*, f. 30.

tierra, assi al comer como al senar; y coma en medio del Refectorio sobre una tabla desnuda, y seale dado del pan bazo¹⁰, y agua sola para beber [...]. Y lo que sobrare de su comer, o beber no sea ayuntado con lo que sobra a las otras. Y echese tendida en tierra sobre su faz, juntas las manos delante de la puerta [...], quando [...] las Monjas, [...] salen de [dar] las gracias de la refección dela mañana. ¹¹[...] mientras la Monja hiziere penitencia, no Comulgue, ni reciba con las otras paz, ni sea llamada ni escrita para hazer algún oficio en el Choro, o en otro qualquier Lugar, sino fuere oficio de servidumbre [...]". ¹²

Por lo tanto, en la normatividad conventual como en la vida en el mundo, las limitaciones alimenticias para el cuerpo por actos culposos, repercutían también en el alimento espiritual. Un caso de castigo excesivo y recompensa por no quebrantar la obediencia consta en la vida de la concepcionista sor María de Jesús “el lirio de Puebla”. La abadesa, le ordenó abstenerse de comulgar y mientras las otras se acercaban a hacerlo, ella permaneció inmóvil en **un rincón:**

¹⁰ El término quizá se refiere al color del pan, pues la palabra derivada del latín se refiere a uno moreno que tira a amarillo. El pan bazo es el que "se hace con moyuelo y una parte de salvado" <http://dle.rae.es/?id=RcmAvfa> (consulta del 15/03/2016).

¹¹ Constitución XXVIII de la Regla, y Constituciones... del Orden Maximo Doctor S.Geronimo...op. cit., 1702, f. 31-31v.

¹² *Ibid.*, fs. 31v-32.

*[...] pero al momento en que por el orden de antigüedad, la mortificada religiosa había de llegar al sacerdote, voló del copón una de las Formas Consagradas y, atravesando la distancia hasta el retirado sitio fue a la bendita boca de su predilecta”.*¹³

Uno de los biógrafos de sor María de Jesús menciona que, incluso regalaba a las enfermas los manjares que recibía como obsequio sin siquiera probarlos.¹⁴ En las hagiografías de otras monjas los eventos de abstinencia y ayuno obligado o voluntario son muchos, relacionados con prácticas cotidianas, pero también con visiones y experiencias que se consideraban sobrenaturales y que no siempre se inclinaban a castigar al cuerpo, como culpable de las debilidades y faltas cometidas. Por ejemplo, sor María de San José, agustina del convento de Santa Mónica, cuando estaba ante el último plato que le pusieron en la mesa y que era de dulce, se vio en la disyuntiva de comerlo o no, ya que no había probado nada dulce en toda su vida; tuvo entonces una revelación en la que el Señor le dijo: “María, come, que esta vida no se puede pasar sin comer y todo lo que da la comunidad es para que se coma, sea lo que fuere, que yo no me desagrado de que se coma como sea con templanza”.¹⁵

13 Enrique Gómez de Haro, Sor María de Jesús. El libro de Puebla, Monasterio de la Purísima Concepción, s.p.j. p. 44.

14 Francisco Pardo, Vida y virtudes heroicas de la madre María de Jesús, religiosa profesora en el convento de la limpia concepción de la Virgen María N. Señora de la ciudad de los Angeles deducida de las informaciones auténticas, que el Illust. mo y Ex. mo Señor D. Diego de Ossorio de Escobar y Llamas, Obispo de esta Diócesis hizo en esta misma Cesarea Ciudad, México, Viuda de Bernardo Calderón, 1676, ff. 67-68.

15 Asunción Lavrin, Las esposas de Cristo. La vida conventual en la Nueva España, México, Fondo de Cultura Económica, 2016, p. 254.

Combatir la gula y extremar las privaciones se interpretaban como un medio de alcanzar los beneficios de la vida eterna. Las profesas habían celebrado un contrato nupcial con Jesucristo, veían a su esposo como modelo de perfección y como Él, practicaron ayunos en vísperas de las grandes celebraciones litúrgicas, o de importantes acontecimientos.

También buscaron experimentar en carne propia los efectos de la flagelación. Dos sentimientos dominan en los relatos de sus vidas: un profundo amor a Cristo y un claro temor a la condenación. Una serie de miedos y promesas proyectaban desazón o esperanza respecto al futuro. Se buscaba a toda costa evitar los sufrimientos del infierno, ese “espantoso lugar de eternas amarguras”,¹⁶ cuya idea muchas veces las atormentaban.

Por ello, aunque mantenerse a pan y agua era una forma de castigo, también era de mortificación voluntaria que no sólo practicaban las monjas del claustro ya que existen muchas referencias a los anacoretas y ermitaños como ejemplos a imitar. Para el caso de las monjas, santa Teresa dejó una impronta en este sentido

16 Pardo, *op. cit.*, f. 76.

por haber escapado de su casa con su hermano Rodrigo con la intención de vivir como ermitaños.

Quizá por eso las hagiografías de algunas monjas como la de la carmelita sor Isabel de la Encarnación informan que desde su niñez practicaban ayunos a pan y agua, y que omitió decir que en la mesa del refectorio su vaso estuvo vacío durante nueve días, lo que le causó una enfermedad crónica que según los médicos le causó un desorden humoral: “secáronse las vías en todo el cuerpo, requemáronse las cóleras con fiebre ardiente, púsose adusta la sangre en medio de las entrañas e inflamado el corazón le hacía estar ardiendo.”¹⁷ Para los facultativos de la época estaba claro que se podía vivir “a pan y agua”, pero en ningún caso sin “agua”.

¹⁷ Pedro Salmerón, *Vida de la venerable madre Isabel de la Encarnación, carmelita descalza, natural de la Ciudad de los Angeles*, p. 7v. Tomado de: Doris Bieñko de Peralta, *Azucena mística. Isabel de la Encarnación, una monja poblana del siglo XVII*. Tesis de licenciatura en Etnohistoria, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 2001, pp. 55, 65.

El que parte y recomparte ¿se queda la mayor parte?

Si pasarla a pan y agua era una oblación o un correctivo, al hacer este planteamiento partimos de la certeza de que en general las monjas comían cada día una dieta que para la época resultaba balanceada, suficiente y sabrosa, y que se hacía otra mucho más elaborada y exquisita para las fiestas;¹⁸ pero además de tratar sobre la dieta conventual hay que afirmar que la tradicional cocina monjil y la poblana en particular favorecieron a otros sectores de la población.

En los conventos de monjas se preparaba alimentos especiales para sus capellanes, confesores y funcionarios eclesiásticos y civiles, así como a sus benefactores, médicos, boticarios y mandaderos. Eventualmente alimentaban a quienes trabajaban en el convento y por tradición sabemos que podían hacer platillos por encargo o golosinas para vender. Cocinar para otros era parte de una tradición de la Europa medieval, coincidente con la que hacían las mujeres que atendían los templos en la antigua Tenochtitlan.¹⁹

18 Sus archivos se nutrían de cuentas y entre ellas los libros de gastos son básicamente los costos de su mantenimiento y en ellos se registraban los alimentos que ingería.

19 A la edad de 8 años y del uso de razón, se advertía a la doncella al ingresar a la casa de reclusión junto al templo, que: "no solo vienes a cuidar de los braseros divinos [...] a hilar y matizar las vestiduras sagradas, y a guisar las comidas, que se ponen en el altar para primicias del día. [...] reducida a un perpetuo ayuno supuesto, que no se comía en aquellos encerramientos, sino una vez al día". Carlos de Sigüenza y Góngora, Paraíso occidental plantado y cultivado por la liberal benéfica mano de los muy católicos y poderosos reyes de España, nuestros señores en su magnífico Real Convento de Jesús María de México: de cuya fundación y progresos y de las prodigiosas maravillas y virtudes, con que exhalando olor suave de perfección florecieron en su clausura la venerable madre Marina de la Cruz y otras ejemplarísimas religiosas, México, Juan de Ribera impresor y mercader de libros, 1684, fs. 3v-4.

Las fiestas religiosas estaban acompañadas de viandas, igual que otros festejos públicos, y en Puebla de los Ángeles se acuñaron o difundieron algunos platillos como el “manjar blanco” identificado como una delicia desde el siglo XVII, ya que formó parte de un banquete ofrecido por el Ayuntamiento al virrey José Sarmiento Valladares conde de Moctezuma y de Tula. Los ingredientes principales fueron pollo, su caldo, almendras, arroz, azúcar, canela, agua de rosas, clavos de olor y granos de granada.²⁰

La práctica cotidiana estuvo a veces al margen de la norma, ya que algunas religiosas alimentaban a los menesterosos e incluso a sus parientes pobres, aún por encima de las posibilidades comunitarias. Un ejemplo útil para ilustrarlo es la patente dirigida al convento de Santa Clara Atlixco por el ministro provincial Manuel de Saabedra desde el convento de San Francisco, del mismo “Atrisco”, que entre otras cosas puntualizaba:

por quanto estamos informados de la suma pobressa, y necesidad, â que ha llegado ese nuestro Convento [...] manifestamos a todas las Religiosas [...] se abstengan de gastar nada superfluo [...] que el gasto de trigo en cada

20 El 10 de octubre de 1696 se pagaron 18 pesos a las monjas del convento de dominicas de Santa Catalina de Siena por preparar 24 plátanos. Castelló Yurbiade, *Delicias de Antaño...*, op. cit., p. 217.

*un año es de ducientas, y setenta y sinco cargas, y esto para quarenta, y ocho Religiosas, y [a] los Padres pairesse exorbitante; y puede nazer de no pessar la Arina, sino medirla solamente en que ay gran diferencia. Ordenamos que la Religiosa a cuió cargo esta la Arina que la pesse, y que se la den assi a la hermana Panadera.*²¹

Por su parte, la abadesa debía nombrar a dos religiosas para asistir al “Amasiso” y las procuradoras compraban la carne de carneros ya crecidos y se pesaban para dar una ración a cada religiosa. Si quedaba carne se guardaba para el día siguiente.

*y [...] encargamos a la Madre Boticaria que [...] por quanto nos parece mucho el sto dela assucar que ha avido en este tiempo en dicho nuestro Convento assí en Botíca, como en dulsses encargamos [...] que procuren reducir dicho gasto a lo pressiso, y [...] suspendemos por el tiempo de nuestra voluntad las reservas que se dan a las Religiosas, pues el Convento les assiste con todo lo necesario para que se anden abergonsando en busca de lo que no tienen.*²²

21 En este documento del 12 de mayo de 1718, y en general hemos colocado puntos suspensivos al editar el texto original dejando sólo la parte que interesa al tema de la cocina; hemos puesto en itálicas las letras o palabras que agregamos o que no se pueden leer a causa de la encuadernación del ejemplar. Y Archivo Histórico de la Biblioteca Eusebio Dávalos Hurtado (AHBEDH), Fondo Franciscano (FF), vol. 105, fs. 232-233.

22 Idem.

La orden de Saavedra pretendía además reducir el consumo de carnero y de azúcar en la botica para hacer las conservas destinadas a las enfermas.

En un proceso más lento que el marcado por el calendario, y que de por sí comprendía días de mucho y días de nada, los vaivenes económicos afectaron el ritmo de la alimentación monjil de las clarisas de Atlixco. Como resultado de la venta de una parte de su hacienda, problemas de cobranza, de rentas y censos, las contadoras tuvieron que analizar y disminuir desembolsos destinados a comida. Entre los gastos fijos semanales estaban dos pesos mensuales para chocolate, más dos pesos semanales de alimentos para cada una. Como todos los conventos, también gastaban en la comida de los padres vicario y capellán.²³

Ocasionalmente fue quebrantada la clausura porque el médico de Santa Clara de Puebla pasaba a las “Rejas, Torno y Puerta antes, o después de visitar las enfermas” y las monjas le ofrecieron alimento “o tabaco en humo”. Esto dio lugar a principios del siglo XVIII, a un escrito emitido por en papel sellado el ministro provincial de los franciscanos, fray Manuel Vigil, acompañado por cláusulas del Concilio de Trento.²⁴

23 Medio de pan, medio de carne, cuatro libras de chocolate, azúcar, azafrán y otros suministros; “manteca, carbón y tlacos”, eran los productos básicos obligados a la distribución alimenticia, su monto ascendía a 118 pesos y medio anuales, para cada una de las 48 monjas que vivían en el convento de Atlixco en 1737. En ese año eran 48 las monjas profesas. De esta cantidad casi la tercera parte era para su mantenimiento, el resto correspondía a su vestuario. En el siguiente cuadro se resumen los gastos del convento de Santa Clara de Atlixco en el año de 1740. AHBEDH, FF, vol. 105, fs. 128, 165.

<small>Se puede dar a cada Religiosa cada semana para su comida a dos ps. para chocolate cada mes otros dos pesos, y para vixuario cada año diez pesos. Monta esto, cada año seis mil, setecientos, y sesenta y dos pesos.</small>	<small>6,762 ps.</small>
<small>Para las comidas de los Padres tres pesos y quatro reales para cada uno, cada semana, los tres pesos de chocolate cada mes, al Padre Vicario treinta pesos para havito y al Padre Capellan veinte y cinco. Monta todo quatrocientos, y noventa y un pesos.</small>	<small>491 p.</small>
	<small>7,253 ps.</small>

24 Este reproche y recomendaciones de fray Manuel Vigil, ministro provincial de la Provincia del Santo Evangelio, Custodia de Tampico y Nuevo México y encargado de las monjas de Santa Clara y hermanos de la Tercera Orden, se dio en la ciudad de Puebla de los Angeles el 20 de abril de 1709. AHBEDH, FF, vol. 105, f. 226-226v.

También se consideró que la mala administración dañaba su economía y para prevenir y remediarlo, tras la visita de los vicarios, las religiosas recibieron lineamientos y mandatos para controlar sus gastos fijos. Las clarisas atlixqueñas compraban lo necesario para cuando se ofrecieran “cumplimientos de convento”, así ya preveían adquirir agua nevada, “chilacayotes tamalayotes”, “viscocho” para el chocolate y almuerzos del confesor; dos semitas y medio pan, todos los días para el sacristán; chocolate para el mayordomo, azúcar y chocolate para los mozos mandaderos; chocolate y ración de pan para los mozos panaderos que beneficiaban las cargas de harina. Por apoyar a la enfermería se daban dos semitas todos los sábados a Juan Antonio y una al pulquero; “garvansos” a los “purgados” y limosna a los padres recoletos y a los de San Juan de Dios,²⁵ por ser los más necesitados en el paraje de Atlixco.

El recorte de gastos no significaba dejar de dar limosnas o de agradecer como era costumbre, incluso la iglesia conventual de Santa Clara de Puebla, “estaba comunicada con el patio de la casa en que vivían [...] dos franciscanos [que] atendían a las monjas: uno en calidad de vicario y otro simplemente como sacerdote [...] a quienes las religiosas suministraban alimentos” a través el torno.²⁶

25 AHBEDH, FF, vol. 5, fs. 51v, 53-53v, 54-55.

26 Manuel Ramos Medina, *Imagen de santidad en un mundo profano*, México, UIA, Departamento de Historia, 1990 y Amerlinck María Concepción y Manuel Ramos Medina, *Conventos de Monjas. Fundaciones en el México virreinal*, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex, Ediciones del Equilibrista-Turner libros, 1995, p. 168.

Ayudar a otros era posible, porque las monjas administraban sus propiedades, por ello, en las cuentas de gastos entre 1739-1741 la abadesa sor Margarita del Sacramento, la contadora mayor sor Clara Antonia de San Francisco y la segunda contadora sor María Josefa de la Encarnación, entregaron el balance de egresos, avalado por fray Antonio Grajales O.F.M.²⁷

Un lustro más tarde fray Juan Fogueras comisario general de los franciscanos en “Nueva España, Yslas adyacentes, y Philipinas” recomendó:

Por quanto estamos informados de los inevitables dispendios, que se siguen a las Religiosas de nuestra Obediencia, por el exceso a que ha llegado la introducción de gastos en cumplimientos de días, años, y convites de Fiestas, con [...] transgresion de el voto de la altísima Pobreza [...] mandamos a todas [...] por Santa Obbediencia [...] que assi en Pasquas, como en días de Santas, y [...] en los Convites para las Fiestas, en que respectivamente solian hacerlo, se abstengan totalmente de la contribucion, [...] de embiar regalos a los Religiosos, assi Prelados, como Subditos, ni hazer comidas, ni otros agasajos, que excedan del Chocolate que

27 Las clarisas dependían de los franciscanos de ahí la participación de un administrador de esa orden. AHBEDH, FF, vol. 5, ff. 8v-9v.

*oportunamente pueda administrarsse a los concurrentes, con apercevimiento, que haciendo lo contrario (aunque sea con nuestra misma Persona) Nos será preciso exceder los límites de nuestra natural blandura.*²⁸

En Atlixco, los ingresos de las clarisas seguían disminuyendo “porque las rentas de dicho convento se van deteriorando a toda prissa, y cargándose de mas y mas deudas”. Entre otras providencias Fogueras señalaba que debían portarse con los confesores como los demás conventos de su provincia, dándoles de comer, pero sólo el día señalado por las Constituciones

*[...]y no quando a las particulares se les antoja confesar, y de la [...misma] manera con los que dicen missa que no se les de chocolate de comunidad salvo en los entierros de Religiosas y funciones del Convento, que se quiten las Comidas en las rehas, o se minoren. Que no mantengan mas criadas de Comunidad, pues a mas de la que cada Religiosa tiene [,] oy ai treinta y quatro a quienes se les da rasion de carne y semitas, y caco quebrado.*²⁹

28 "Dada en el convento de San Francisco de Mexico el 9 de junio de 1745 y dirigida a los conventos de Santa Clara, Santa Isabel y San Juan de la Penitencia de México". AHBEDH, FF, vol. 102, f. 33v

29 Sala Capitular y febrero 15 de 1743 años, "Nuestro Muy Reverendo Padre Comisario General Reverendo y Venerable Deffinitorio, que dicha regulación pase a manos del Reverendo Padre Provincial Que fuere electo en [...] este para que en sus letras patentes mande se observe, y guarde de dicha regulación, sin replica, y recurso alguno". AHBEDH, FF, vol. 5, fs. 165 165v.

No obstante durante la segunda mitad del siglo XVIII, en un balance general se vio que las religiosas gastaban 264 pesos mensuales en provisiones; las comidas del vicario y capellán costaban el 10.6 % de esa cantidad y las del padre Contreras el 3.7 % porque para él se molía chocolate regularmente y el día de Dolores; a los que componían el altar les daban bizcochos para su chocolate, y chocolate o pan y almuerzo. Mensualmente en un día de confesión se gastaba en ello y en el dulce que se daba a todos los padres.³⁰

En las haciendas de las monjas, por ejemplo, en la de Zapotitlán, a la mayoría de los sirvientes se les pagaba su salario, pero a muchos se les daba también algo más en especie. El arriero Joachin Gordillo, y Lusiano, un ayudante de la hacienda, recibían media fanega de maíz cada ocho días; a los indios gañanes de la Villa se les dieron chivos, carneros y un buey. El trigo y el maíz eran los productos principales, aunque también se producía frijol, garbanzo y chile.³¹

30 Este ejemplo data de 1762. "Se gastaban 28 pesos en las comidas de los Reverendos Padres Vicario y Capellán y diez en las del Padre Contreras". La comida de un día de confesión costaba 2 reales y 3 pesos 6 reales el dulce que se daba a todos los padres. Las mozas conventuales consumían 9 pesos 3 reales; los mandaderos 4 pesos y el que cuidaba el agua de la pila 1 peso. AHBEDH, FF, vol. 5, fs. 50, 57, 58

31 La consulta de las cuentas corresponde a los años de 1742-1763. AHBEDH, FF, vol. 5, f. 11v

Atlixco era el granero de la diócesis de Tlaxcala, lo que no implica una bonanza permanente. Prueba de ello es un edicto en que el obispo Francisco Fabián y Fuero hizo recomendaciones, en 1767, sobre rentas, compraventa de haciendas y cobro de bienes por el Juzgado de Capellanías y Obras Pías, con la intención de impedir fraudes y apoyar la agricultura. En el juzgado se manejaban en buena medida los bienes de las religiosas porque ellas se alimentaban del usufructo, así que las transacciones relacionadas con el campo las afectaba por: “EL DEPLORABLE ESTADO EN QUE SE HALLA EL Gremio de Labradores del Obispado de la Puebla de los Angeles, [póngase] está patente á la vista de todos,[...ya] que cada dia hai más motivos de temer su total ruina”.³²

La argumentación del obispo era en realidad una defensa de los jueces eclesiásticos que embargaban las fincas, pero también analizó otros factores que transparentaban la causa de quiebra de la producción agrícola, misma que imposibilitaba el cumplimiento de compromisos de los finqueros. Tomaba en cuenta que el fruto principal de las labores de “Huexotzinco”, San Martín y Atlixco era el trigo y las harinas, que salían para las Islas de Barlobento y la Capital de México. El cultivo en las haciendas de Tierra-adentro y

32 Colección de providencias diocesanas del obispado de la Puebla de los Angeles hechas y ordenadas por su Señoría Ilustrísima El Sr. Dr. D. Francisco Fabián y Fuero, obispo de dicha ciudad y obispado, del consejo de Su Mag. &c. en la imprenta del Real Seminario Palafoxiano de la expresada Ciudad, año de 1770, p. 166. Agradezco a la Dra. Alicia Bazarre, mi colega y amiga la posibilidad de consultar este impreso, pues ella me lo facilitó. Ver el ejemplar en la red.
[http://catarina.udlap.mx/xmlib/browse/book_page.jsp?key=book_jbc020.xml&path=/db/xmlibris/Biblioteca%20Franciscana/Libros/San%20Juan%20Bautista%20Coyacac%20E1n/book_jbc020/Libro%202&pageIndex=181&id=libro_antiguo_saca&size=medium libro \(consulta del 10/06/2016\).](http://catarina.udlap.mx/xmlib/browse/book_page.jsp?key=book_jbc020.xml&path=/db/xmlibris/Biblioteca%20Franciscana/Libros/San%20Juan%20Bautista%20Coyacac%20E1n/book_jbc020/Libro%202&pageIndex=181&id=libro_antiguo_saca&size=medium libro (consulta del 10/06/2016).)

señaladamente la de “Chicomoselo” había diversificado el mercado y los regatones aumentado artificialmente los precios. Por ellos los labradores se veían obligados a poner ranchos y haciendas en garantía para seguir produciendo y a bajar el precio tanto del trigo como del maíz, la cebada, el alverjón, el haba, el frijol, el ganado de cerda y otras semillas; junto con ellos muchos sectores resultaban afectados.

*[...] porque como và faltando asi la Labranza, se vé casi perdido el Patrimonio de los Pobres en los Diezmos, los alimentos de las Esposas de Christo en los Concursos, y en estos mismos, confundidos los Sufragios de las Almas del Purgatorio, y las Dotes de las Huerfanas, juntamente con las demás Obras pias, que eran de un gran socorro a las innumerables necesidades de que está llena la Ciudad.*³³

En síntesis, compartir o dar obsequios en labores y alimentos a quienes trabajaban para el convento, así como a sus benefactores y patrocinadores, fue una práctica de apoyo mutuo que funcionó en largos períodos de estabilidad; pero a la larga, la suma de compromisos enraizados por costumbre, derivaron en tiempos de escasez. Las crisis financieras del campo y la ciudad afectaron el patrimonio que servía a las monjas para su mantenimiento cotidiano.

33 Esta información forma parte del “Edicto XXXIV e instrucción que para el mejor y mas pronto expediente del juzgado de testamentos deben observar su juez, el promotor, el notario, y oficial mayor, y demás dependientes, así notables receptores, como procuradores del dicho juzgado. En este edicto de Francisco Fabián y Fuero del 19 de mayo de 1767, se incluye una defensa de los labradores del obispado de Puebla, es decir de los deudores que en ese momento estaban pagando menos Reditos; por ello las Capellanías, Obras pias y Religiosas, se iban quedando sin sus rentas, y sin sus alimentos. Fue dado en el “Palacio Episcopal de la Puebla de los Angeles à diez y nueve dias del Més de Mayo de mil setecientos sesenta y siete años” Colección de providencias diocesanas., op. cit., pp. 167-172, 176-177.

La tradición y las reformas o ¿las costumbres hacen leyes?

Sobre los modales y formas alimenticias algunos de los obispos que analizaron varios aspectos de la vida religiosa hicieron propuestas alternativas. Unos plantearon cambios menores, otros fueron muy tajantes sobre todo cuando consideraban que el monto gastado afectaba el capital destinado al mantenimiento.

Las reglas y libros impresos que hacían recomendaciones a las monjas y exaltaban las virtudes son un medio de conocer las “recomendaciones” de austeridad, pero también de reflexionar sobre las “costumbres”, que a veces estaban al margen de la norma, según el criterio en turno de quienes las dirigían o gobernaban.

Por eso las reformas conventuales tienen nombre y apellido: Juan de Palafox y Mendoza y Manuel Fernández de Santa Cruz en el siglo XVII y Francisco Fabián y Fuero XVIII. En Puebla como en las otras diócesis, fueron los obispos quienes tuvieron entre sus funciones vigilar, procurar y proteger los claustros de mujeres y su injerencia quedó plasmada

en las reediciones de las Reglas, reimpresas a la letra o con modificaciones para estimular su lectura, adaptadas a las necesidades “actuales” y locales.

Hasta aquí, se ha hecho hincapié en los gastos para fiestas y cumplimientos o regalos. Pero los libros de cuentas y también las pragmáticas de los obispos poblanos revelan que durante la cuaresma y el adviento algunas religiosas se imponían rigurosos ayunos, mientras que paradójicamente la adquisición de carne no disminuía en los periodos de abstinencia, incluso se incrementaba por las raciones extras que debían comprarse para alimentar a las enfermas.

Por ejemplo, debido a que la mayoría de las comunidades y las antiguas *Reglas y Constituciones* conventuales hacían énfasis en dosificar el consumo del chocolate. El obispo Juan de Palafox y Mendoza desaprobó que se ingirieran alimentos en el locutorio, y en Santa Catalina de Siena de Puebla se castigó con seis meses de privación del oficio, a la Prelada que permitiera que personas seglares “coman, cenan, ni beban chocolate ni cosa alguna en el locutorio” con excepción de “los padres y hermanos de las religiosas a quienes tan sólo una vez al año les permitirá la visita”.³⁴

34 Juan de Palafox y Mendoza, *Ordenanzas y constituciones que para su perfecta práctica han hecho los Ilustrísimos Señores Obispos de esta diócesis de la Puebla para las religiosas de los conventos de Santa Catalina de Sena y Santa Inés de Monte Político, Reimpresas en las oficinas del Real Seminario Palafoxiano, 1789, p. 67, tomado de: Sor María de Cristo Santos Morales OP y Fray Esteban Arroyo González OP, Las monjas dominicas en la Cultura Novohispana, México, Instituto Dominicano de Investigaciones Históricas de la Provincia de Santiago de México, s/f, pp. 71-72.*

Las dominicas poblanas conocían muy bien las propiedades nutritivas y energéticas del chocolate; las ordenanzas de la fundación encargaron a la priora que “muela o mande moler chocolate para la comunidad, el cual se les dé por la mañana y por la tarde”.³⁵ Esta costumbre fue compartida por todos los conventos y órdenes en Puebla durante todo el siglo XVIII.³⁶ El chocolate ocupó el primer lugar, entre los productos que las monjas podían consumir diariamente y estuvo presente en la enfermería para fortalecer a las convalecientes, lo mismo que el pulque. En la enfermería del convento de clarisas de la Villa de Carrión del Valle de Atlixco se consumía igual que la leche. Ambos productos estaban a cargo del administrador,³⁷ mientras que otros abastos de la enfermería eran “cuenta a parte”: la mantequilla, los huevos, las almendras, los pichones y las gallinas; el agua nevada y la nieve, la manzanilla, el redaño de carnero y el unto de marrano.

Además de los alimentos que proveían las enfermerías se han conservado algunas de las antiguas recetas, una de las que rescató Teresa Castelló y dio a conocer en su libro *Delicias de antaño*,³⁸ fue el atole de cebada que preparaban las monjas de Santa Catarina de Puebla para las de estómago delicado. Se hacía con agua, harina de cebada, un poco de leche y azúcar al gusto; debía tomarse durante tres meses,

35 Tomado de Sor María de Cristo y Fray Esteban Arrollo en: Teresa Castelló Yaurbide y María Josefa Martínez del Río de Redo, *Delicias de Antaño. Historia y recetas de los conventos mexicanos*, Grupo Financiero BBVA Bancomer-Oceano-Landucci Editores, 2000, p. 216.

36 Sirva como ejemplo el convento de clarisas de Atlixco, ya que en una de las solicitudes que hacen del ingreso y profesión de tres doncellas y que trata del quebranto de sus rentas registra que las monjas reciben 2 pesos semanales para su sustento más otros dos pesos al mes para chocolate. Este documento está fechado el 15 de febrero de 1743 y estas mismas condiciones prevalecen el 2 de febrero de 1781. AHBEDH, FF, vol. 105, fs. 165, 212v.

37 Se consigna el gasto de estos productos en cuentas de 1762 y 1763. AHBEDH, FF, vol. 105, f. 50

38 De Teresa Castelló nació la idea de hacer un libro sobre comida conventual que hoy está en curso. Le agradezco su bondad e interés por mi investigación, ella lo sabe, pero deben saberlo otros, para que su memoria permanezca.

cada día durante del desayuno y después de la cena.³⁹ Estas recetas centradas en la alimentación de las enfermas, y el afán de cuidar la dieta y sus ingredientes, fue parte de un compromiso de caritativa hermandad.

Por su parte don Manuel Fernández de Santa Cruz dio su licencia para reeditar las constituciones y Regla de San Agustín, por decreto de 2 de Julio de 1691. Y entre otras cosas pidió: “Domad vuestra carne con ayunos, y abstinencia de comida y bebida, cuando la salud lo permitiere” y en el aspecto de la alimentación y la salud, hizo algunas recomendaciones a las monjas del convento de Santa Mónica, que podrían ser extensivas a cualquier individuo, dentro o fuera del convento: “Asi como las enfermas han de comer menos, porque no les haga daño el demasiado manjar; asi después de la enfermedad han de ser tratadas con tal regalo, que convalezcan mas presto...”⁴⁰

El prelado se refirió a la relación entre cuerpo y alma al tomar asiento en la mesa: “[...] oid con atención, sin ruido, ni voces, hasta levantaros de ella lo que se acostumbra à leer: porque no solo guste el paladar el manjar; sino también el oído de la palabra de Dios”⁴¹

39 Castelló Yturbe, *Delicias de Antaño...*, op. cit., p. 217.

40 Regla dada por nuestro padre San Agustín. A sus Monjas, constituciones que han de guardar las Religiosas Agustinas Recoletas de Santa Monica de la ciudad de la Puebla. Aprobadas por los muy Santos Padres Paulo V. y Urbano VIII. Y ampliadas por el Ilmo. Señor Doctor D. Manuel Fernandez de Santa de Santa Cruz, del Consejo de su Magestad, y Obispo de la Puebla, en virtud del Breve, que obtuvo de nuestro muy Santo Padre Inocencio XI. El Ilmo. Señor Arzobispo de la Puebla y el Ilmo. Señor Obispo de Císamo, su auxiliar, concede ochenta dias de Indulgencias a cada una de las Religiosas, por cada vez que leyeren estas Constituciones. Reimpresas en la oficina del Ciudadano Pedro de la Rosa, Año de 1826, p. 3, 5

41 Regla dada por nuestro padre San Agustín..., op. cit., pp. 3-4.

Chocolate que se tomaba generalmente en agua.



Sobre el tema de la manutención, la Regla reeditada por Fernández de Santa Cruz ordenó: “repartase a cada una lo que fuere menester en el comer y vestir; No igualmente á Tódas porque no todas tienen igual necesidad ”.. “ y las que nada tenían [...] no piensen que son dichosas porque hallaron en el Monasterio lo que en el Siglo no tenían para su sustento”.⁴² Y en el capítulo quinto, “De la Eleccion y Oficio de la Procuradora”, le encarga que “se esmere mucho en proveer de las cosas necesarias para la Cocina y comida de las monjas”.⁴³

Independientemente de las Reglas, pero dentro del mismo marco normativo, las reformas más significativas sobre la cocina fueron las del siglo XVIII. El ayuno fue una de las preocupaciones que en tiempos de cambio tocó a Puebla de forma directa, ya que entre 1765 y 1773 la diócesis dependió del obispo Francisco Fabián y Fuero, y una de sus disposiciones trató: “Acerca del modo que se ha de observar en el ayuno, aun por aquellas personas enfermas que tienen licencia para comer carne en quaresma y demas viernes del año”.⁴⁴ Enfatizó el breve de Clemente III que señala que a los días de ayuno corresponde una única comida, lo que implicaba que los que lo guardaban coman pescado y los

42 Regla, y Constituciones que han de guardar las religiosas del convento del glorioso padre San Jeronymo... op. cit., s/p.

43 Regla, y Constituciones [...] que han de guardar las religiosas del convento del glorioso padre San Jeronymo... op. cit., p. 19.

44 El edicto XXXIX fue publicado en: Colección de providencias diocesanas... op. cit., pp. 210-220.

exentos huevos y carne o alimentos que tienen ese origen, pero no carne y pescado el mismo día, pues eso es lo que implica “la Obligación de no mezclar Manjares”.⁴⁵

Por otro lado, no es de extrañar que muchas monjas tuvieran licencia de comer carne, cuando a los prelados de las Indias se dio la facultad de “Dispensar á Pueblos enteros, por causas urgentes, de la abstinencia de la Quaresma”.⁴⁶

En ellos recaía la mayor responsabilidad, pues “à nadie se le puede conceder la dispensación del santo Ayuno de Quaresma, ni demàs del Año, sino con causa legitima, y de consejo y dictamen de ambos Medicos de Alma y Cuerpo”

⁴⁷ Se colocaron ejemplares de este edicto en las sacristías de: Puebla, Tlaxcala, Cholula, Huejotzingo, Tepeaca, Tecali è Izúcar, con el encargo a los sacristanes de recordarlo a los predicadores antes de subir al pùlpito.

Es ya sabido que Fuero fue muy duro y aún intransigente con las religiosas poblanas y entre sus recomendaciones propuso la construcción de oficinas comunes,⁴⁸ como cocina y provisoría; lo que puso en práctica destruyendo y haciendo construir claustros nuevos de acuerdo a su criterio:

45 Fuero cita el breve del Papa Clemente III: *Appetente sacro Quadragesimali tempore* (20 dic 1759) y la bula *Universalis Ecclesiae cura*, que expidió el pontífice a solicitud del Rey Carlos III y en coincidencia con su Real Orden (31 mar 1767) dirigida al "Arzobispo de Santo Domingo en la Isla llamada Española, sujeta también al Rey de España, y los demás Prelados de los Reynos y Dominios de sus Indias [para que] publiquen solemnemente y hagan observar estos Establecimientos Canonicos". *Colección de providencias diocesanas...*, op. cit., p. 212.

46 *Ibid.*, p. 214-215.

47 *Ibid.*, p. 218.

48 "Carta circular è instrucción que Su Señoría Ilustrísima dirigió a las Reverendas Madres Superiores de los dichos cinco Conventos, sobre la construcción y uso de las Piezas propias para la VIDA COMUN, con otras providencias y avisos importantes", en: *Colección de providencias dadas a fin de establecer la santa Vida Comun...* op. cit., pp. 56-69. Esta carta circular fue dada en Puebla de los Angeles el 8 de septiembre de 1768. *Ibid.*, p. 69.

Hàn de ser tan grandes que tengan la capacidad suficiente para que se pueda trabajar en Ellas con menos fatiga de las Oficalas y Criadas [...]⁴⁹ La Cocina se fabricará inmediata á el Refectorio [...] Se les harán Alhacenas embutidas en la Pared, y Fogones ù Ornillas para que puedan guisar, [...]Se procurará encañar el Agua limpia corriente [...], y que la misma Agua no limpia con que dicha Oficina se sirviere, tenga su desagüe y conductos [...]si fuere posible, todos los Techos de las Oficinas que se huvieren de fabricar, sean de Bobeda, respecto de que aún para la pobreza es lo mejor porque se gasta para siempre, y quando èsto no se pueda en tódas, en la Cocina no se omitirà [...], pues tanto para el fresco, como para el asèo y precavér los peligros del fuego, es necesario que sea así.⁵⁰

La Provisorìa há de ser una Despensa tan capàz que se provèan desde Ella todas las demás Oficinas de quanto comestible se haya de gastar en la Comunidad; Tendrà Cajas para las que se llaman Menestras ô Semillas, que comprandose en junto le saldràn al Convento mas baratas; Y del mismo modo se proveerà, comprandose de primera mano por el Encomendero ô Encargado de Veracruz, de los Generos que son de España, y pertenecen à esta Oficina,

49 Ibid., p. 56-57.

50 Ibid., pp. 57-58, 60.

como Aceyte, Canela y toda suerte de Especies, pues de todo se há de usàr como que no es el fin escasear à las Religiosas èsto ni otra cosa correspondiente al Estado, ni reducir las à la abstinencia de los Anacoretas.⁵¹ [...] para el gasto de todas las menudencias que no se pueden tener en la Provisoria por ser indispensable comprarlas diariamente; A saber: Pan, Vituallas, Carbon &c. Ordenamos que las Madres Contadoras entreguen los dichos Reales precisos para este gasto diario, ó á las Madres Torneras, ó á las Madres Provisoras.⁵²

Hay que destacar el agua y la limpieza en la cocina, la prevención de incendios y la administración de los caudales, porque responden a una mentalidad ilustrada, atenta a las obras hidráulicas y al aprovechamiento de los recursos.

Fabián y Fuero autorizó que las preladas siguieran destinando una reserva para las religiosas y las enfermas y que se diera a todas algún regalo extraordinario en los días de “mayor Solemnidad, V. g. Pasquas, sus Santos Patriarcas &c. no solo en el Coro sino en el Refectorio y Refresco”.⁵³ Respecto a hacer algún obsequio a los bienhechores de la

⁵¹ *Ibid.*, pp. 60-61.

⁵² *Ibid.*, p. 65.

⁵³ *Ibid.*, p. 65-66.

comunidad, “se permita á las Religiosas tener Reja [...] con algun religioso agasajo, como Chocolate”, pero que fuera moderado y reflejara la pobreza en que vivían las monjas; no “se les prohíbe tener en las Celdas de su habitacion alguna cosa de refeccion de las que pueden necesitar en el Dia ô la Noche”.⁵⁴

Estas disposiciones contradicen lo que el mismo Fuero había considerado, así como la prohibición del obispo Palafox de consumir chocolate en el locutorio. En otra carta Fuero abundó en recomendaciones para el refectorio, el 12 de diciembre de 1769:⁵⁵

En el refectorio hà de haver tantos Lugares quantas son las Religiosas; De modo que aunque haya algunas tan enfermas que nunca hayan de bajar á Comer y Cenar al Refectorio mientras vivieren, no se les hà de quitar su Lugar ô Asiento como les toca por Antigüedad: En todos estos Asientos es del cuidado de la Refectolera poner todos los dias una Torta de Pan, la Fruta ó Dulce segun la costumbre de la Comunidad, y si son Dias Festivos en que se sirve en dicha Oficina alguna cosa de Ante ó Postre que no sea necesario que se ponga caliente; En una palabra, todo lo que se hà de

⁵⁴ Ibid., pp. 66-67.

⁵⁵ “Carta a las Reverendas Madres Preladas instruyéndolas en el modo práctico de vencer las dificultades que se ofrecen en el principio de la santa VIDA COMUN”, Colección de providencias dadas a fin de establecer la santa Vida Comun,... op. cit., pp. 73-83.



*comer frio se pone con anticipacion en los Lugares de Tòdas; En la mano derecha de cada Asiento tiene cada Religiosa la Jarra de que hà de beber, y èstas tambien las llena por la mañana la Refectolera para el medio dia, y á la tarde para la noche. En cada Asiento de las Religiosas hà de haver siempre Cuchara, Cuchillo y Servilleta, que es con la que hán de comer y en la que hán de dejar envuelto el Pan que se reserva para la noche, pues Tòdas haviendo cogido el Pan que necesitaren para el medio dia, hán de reservar el de la Cena en esta misma Servilleta.*⁵⁶

Fuero disponía que, a un lado del asiento reunieran los mendrugos destinados a las criadas o los pobres, y del otro lado las cáscaras de fruta y desperdicios. Una religiosa recogía en un cesto lo que podía servir y otra ponía en una jícara lo inservible.⁵⁷ Los manteles se usaban para cubrir las mesas y las servilletas para tapar en cada asiento lo que las monjas dejaban para la noche; así quedaba resguardado del polvo y las moscas. Cada servilleta debía tener un número o letra que identificaba a cada una de las religiosas “para que las Oficialas y Criadas Enfermeras cojan de los Asientos de Las que nunca pueden bajar al Refectorio, todo lo que està prevenido [para] llevarles sus Desayunos, Comidas ó Cenas”.⁵⁸

56 Coleccion de providencias dadas a fin de establecer la santa Vida Comun,... op. cit., pp. 74-75.

57 ** Lo que aquí se llama Gicara es como una cazuela grande de madera muy poco pesada” Esta aclaración se incluyó al margen en el impreso, “Carta a las Reverendas Madres...”, Coleccion de providencias dadas a fin de establecer a santa Vida Comun,... op. cit., p. 75.

58 Coleccion de providencias dadas a fin de establecer la santa Vida Comun,... op. cit., pp. 75-77.

Por esto [...] desde por la mañana se prevee el Refectorio de modo que quando las Religiosas bajan à desayunarse no tienen que darles las Provisoras y las Cocineras mas de lo que es fuerza darles caliente, como Chocolate ô Almuerzo, pues el Pan ô Vizcochos en los días que se los dãn, yà la Refectolera lo tiene puesto en sus Asientos [...] Con este buen orden están desahogadas las Cocineras, porque en siendo cosas frias como Ensalada, Ante ô Postre ô cosas semejantes las que se hãn de servir à la Comunidad á el medio dia, se les pone de ante-mano en sus Asientos.⁵⁹

La Llave del Refectorio y de la Cocina há de quedar siempre en lugar que á qualquiera hora de la noche puedan cogerla las Oficalas Enfermeras para subir Pan, Caldo y las otras cosas [...] para que no carezcan de alivio las Enfermas ni en Alimento ni en Medicamentos.⁶⁰

[...Otra recomendación general era que] cada Una admita ò pida moderadamente lo que necesitare [...]sin desperdicio [...]y procurar que no haya gasto superfluo.⁶¹ Nos explicaremos mas: Si una Religiosa para las refecciones del dia tenia suficiente con una Torta de Pan, porque sigue Vida Comun no está obligada á admitir dos en el Refectorio

⁵⁹ *Ibid.*, 76-77.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 77.

⁶¹ *Ibid.*, p. 78.

[...] Y èsto es menester que sea bien entendido en todas las Comunidades, y de todas las Religiosas.⁶²

Y no obstante que V.V.R.R. tienen Pieza destinada con el nombre de Chocolatero para tomar las refecciones de Chocolate, nos parece que se hará mejor en el Refectorio [...] Y como en el Refectorio siempre guardan V.V.R.R. el debido silencio y modestia, [...] y se tomaràn mas religiosamente estos alivios.⁶³

No por esto decimos que no hà de haver Chocolatèro, porque siempre es necesaria Pieza destinada para que lo muelan y lo labren; Lo que querèmos decir ès que de la Cocina ô de otra parte inmediata al Refectorio se les dè à las Religiosas para que lo tomen en sus propios Asientos, como las demàs refacciones, sin que sea menester para èsta del Chocolate que se sirva á la Comunidad junta como debe ser al medio dia y à la Noche, sino à cada Una à las horas regulares, porque el Refectorio siempre hà de estar dispuesto para que à todas horas entren à proveerse de quanto necesiten de lo que pertenece à esta Oficina.⁶⁴

62 Ibid, pp. 78-79.

63 Ibid, pp. 79-80.

64 Ibid, pp. 80-81.

Además de disciplina, todas estas disposiciones revelan que las monjas desayunaban, almorzaban, comían, cenaban, y podían tener colación y raciones en su respectiva celda si lo requerían a otras horas.

Fuero estableció el número de criadas destinadas a la cocina, el refectorio, la provisoría, cuidar el chocolate y a las demás oficinas y actividades, de acuerdo con el número total de religiosas de cada convento. Consideró que tres religiosas legas eran suficientes para atender a veinte o veinticinco religiosas profesas y escribió una carta a las Preladas con otras “Disposiciones” relacionadas con la convivencia de las seculares de los conventos, ya que consideraba que perturbaban:

el debido orden por el mucho tiempo que hai que consumir en dar de comer en el Refectorio de las Religiosas á otra Comunidad de Niñas casi tan grande como la Principal, sin poder de esta suerte asistir à tòdo las Mozas del Convento, [...y para] no echarlas de los Conventos Mandamos que en el Sitio que parezca mas oportuno se destinen dos ô tres Celdas en que todas las Niñas habiten, coman, y duerman bajo la Crianza y Direccion de una Religiosa à quien

veneren como à su Rectora⁶⁵ [...y que] teniendo para guisar y fregar el numero de Criadas de modo que corresponda Una para diez Niñas, se les disponga la Comida en parte distinta de la Cocina de las Religiosas para que coman en su habitacion, y en lo demàs unas Niñas sirvan al Comun de Tòdas alternando por Semanas á disposicion de la Religiosa Rectora para dar el Chocolate, servir la Comida y Cena, hacer las Camas y barrer las Viviendas con lo demás que se contemple necesario para el buen orden, se cosan, se remienden, tengan su Chocolate, [... y que] algunas que sean activas y de gobierno, [...] se hagan cargo de recibir las Mesadas de Tòdas, [...] pues la experiencia enseña que si con ocho Pesos no puede comer Una sola, con diez y seis pesos pueden comer tres juntas. ⁶⁶

En teoría y por medio de una carta del obispo al virrey el domingo primero de adviento [3 de diciembre de 1769] dio inicio la práctica de la vida común⁶⁷ y a principios del año siguiente, el rey, de acuerdo con la información recibida, aplaudió el celo y providencia del prelado.⁶⁸ Esto no significó el fin de la reforma, ya que Fuero continuó estableciendo controles:

⁶⁵ *Ibid.*, pp. 86.

⁶⁶ Fabián y Fuero escribió esta misiva el día de la Expectación de Nuestra Señora de 1769. *Ibid.*, pp. 86, 88-89.

⁶⁷ Esta carta del obispo fue escrita en Puebla, el 26 de Noviembre 1769. "Cartas à las Reverendas Madres..."; Colección de providencias ..., op. cit., pp. 101-102.

⁶⁸ La respuesta del virrey es del 6 de diciembre de 1769 y la del rey fue dada en el Prado el 15 de febrero de 1770. Colección de providencias ..., op. cit., pp. 103, 111.

Prohibimos el que de aquello que sobr re   la Comunidad   [...] de Comida, Chocolate, Ropa   otra cosa, puedan [la monjas] dar   embiar   Los de fuera del Convento cosa alguna sin excepcion de Padre, Madre, Parientes, Conocidos, ni otra Persona de qualquiera clase que fuere,   no ser los Dulces que por las santas Pasquas las diere el Convento [lo que] se distribuirá de comun acuerdo [...] por las Preladas Procuradoras   Provisoras, prefiriendo en caso de Pobreza   los Padres   Parientes de las Religiosas, [...] prohibimos [...] el que   Religiosa,     Niña alguna se le lleve de fuera del Convento cosa guisada,   de qualquiera modo cocida   compuesta. ⁶⁹

Entre las publicaciones que tratan sobre alimentación, cabe señalar que monjas o niñas podían comer guisos preparados en sus casas, ya que lo común era que del convento salieran los manjares al exterior de la clausura. También se infiere que la comida fuera del refectorio había sido tolerada o permitida por los obispos anteriores, al menos en días de fiesta. A Fabián y Fuero le pareció inadmisibles: ordenó que ninguna religión de vida regular faltara al refectorio al medio día y propuso que en los días en que antes había dispensa por recreación pudieran cenar en un lugar distinto al refectorio, pero no

69 El 21 de diciembre de 1769 Fuero dió a conocer otra "Carta [...] dando reglas para precaver abusos...". Colección de providencias ..., op. cit., pp. 93-97.

divididas ni retiradas en sus Celdas sino en una Pieza capáz y bien dispuesta para que todas las Religiosas puedan cenar los Dias de Recreacion divirtiendose en religiosas Pláticas sin que haya Leccion, ni estén obligadas á observar Silencio en esta Pieza como en el Refectorio, que por èsto se destina con independenciam de èl, y se há de procurar que esté cerca de la Cocina para que las Oficialas y Servidoras les asistan como en el mismo Refectorio; Pero porque esta Cena fuera de èl se permite por Recreacion no será impedida la Bendicion de las Mesas, ni Accion de Gracias, sino que junta la Comunidad en él á la hora regular bendecirán las Mesas y darán Gracias antes de la Cena.⁷⁰

Por otro lado, como las fiestas anuales eran dotadas; con esos fondos deberían pagar a los ministros, predicadores y a quienes escribían o repartían las cartas de convite; pero que las religiosas no debían estar destinadas “à ser Cocineras de Los de àfuera” ni a cargar con el gravamen de lo que el prelado llamaba “regraciar con Comidas”. Entre ellos excluía a los que les daban pláticas interiores en “Adviento, Quaresma y Festividades de la Santísima Virgen” y permitía que les dieran comida “de tres cosas

70 “Carta [...] dando reglas para precaver abusos...”, Colección de providencias..., op. cit., pp. 99-100.

pobres y de Viernes [...] Legumbres, Leche, y Frijoles” y a los predicadores por su paciencia hasta recibir su pago: “dos cajetas, [y] dos búcaros de Guadalaxara”.⁷¹

En los regalos o presentes que llaman “desempeños de la Comunidad” y que a nombre de la prelada se daban a los padres de las religiosas o a otros parientes y bienhechores, se les podía dar comida hasta dos veces al año, y tres veces al año a los padres del convento, es decir al capellán, sacristán y mayordomo. También con licencia previa se permitía dar “Dulces, Vizcochos y Conservas” a la comunidad, únicamente en tres fiestas: en “Pascuas de Natividad, Resurreccion, y Espiritu Santo, y en el Dia de sus Santos Fundadores, de Dulces, Vizcochos y Conservas,⁷²

mientras que de todo lo demàs que es para la manutencion de las Religiosas de Guisados, Antes, Postres &c. nada hà de salir fuera, y solo se hà de hacer lo necesario para que coman las Comunidades, quedando prohibido el que las Religiosas Particulares dèn Comidas como las que expresan en sus Informes, de Camaron, Pescado &c, porque de cosa guisada no hà de salir fuèra sino lo que à las Preladas es permitido [...]

71 Este tema forma parte del octavo punto del edicto, *Ibid.*, pp. 155-156.

72 Este tema forma parte de los puntos nono y décimo del edicto, *Ibid.*, pp. 156-157.

disponer el que alguna vez se pueda llevar à los Enfermos, Parientes, y Bienhechores alguna cosa moderada, como no sea diaria, ni tan repetida que llegue à ser cada Semana, ni à un cada Mès. ⁷³

En éstas últimas disposiciones, el prelado puso límites a las religiosas que no aceptaron la vida común, y aprovechó para criticarlas y censurar su comportamiento: “Es cierto que las Religiosas comen poco, pero es lo también que cuando saben que lo pueden regalar nada comen; Todas son muy amigas de regalar, y aunque les parece Virtud, entra allí la Vanidad y una oculta Complacencia”.⁷⁴ Además de centrarse en los cinco conventos de calzadas, no dejó de referirse a las recoletas y particularmente a la comunicación que tenían entre comunidades:

enviandose Comida ó Cena en la muerte de alguna Religiosa, [lo que] se puede continuar, y lo mismo se permite à los dos Conventos de Carmelitas en lo particular que informan de una á otra Comunidad en sus Elecciones, y Dias del Santo de la Prelada: Las otras correspondencias de Regalos que se tienen con Religiosas de otros Obispados, aunque sean tan moderados como se afirma, omitase en adelante [...] ⁷⁵

73 Este tema forma parte del décimo punto del edicto, *Ibid.*, p. 158.

74 *Ibid.*, loc. cit.

75 El mismo punto y edicto citado en *Ibid.*, op. cit., pp. 161-162.

Para Fabián y Fuero era evidente la resistencia de las monjas, por lo mismo extendió su control a través de publicación de nuevas las reglas. A las jerónimas de Puebla les recordó: “Tened todas las cosas comunes, y repartase á cada una lo que fuere menester en el comer, y vestir”⁷⁶ y citando las *Reglas y Constituciones* antiguas hizo énfasis en que: “sea propuesta para el Oficio de Procuradora la Monja que pareciere ser mas á propósito, y conveniente para este ministerio; ésta cuidará de todo lo que pertenece á la provision del mantenimiento de las Monjas, comprando todas las cosas que fueren necesarias para este efecto [...] por el Torno [y que] ninguna Monja pueda librar o negociar sino es la Procuradora en lo necesario á su Oficio”.⁷⁷ En esa misma *Regla* se valió para desprestigiar la defensa de las monjas de México, que el licenciado Baltazar Ladrón de Guevara había publicado para el IV Concilio Mexicano. En algunos pasajes de la introducción a la de Puebla, lo parafraseó asegurando que los:

Impugnadores [de la Vida Común...] han echado la culpa á la Crianza, el Temperamento, á los Alimentos, [lo que él consideraba de] poca, o ninguna sustancia” y [... afirma que personas como esta son enemigas] de esta parte del

76 Regla, y Constituciones que han de guardar las religiosas del convento del glorioso padre San Jeronymo... op. cit., p. 9.

77 Ibid, p. 13.

78 Ibid, p. 20.

*Orbe.*⁷⁸ Vosotras sois mas delicadas de Conciencia que de complexión [...] Con vuestra alegre serenidad de espíritu habéis hecho santa fiesta de Los que con poca consideración se han puesto á hablar de los Guisados, y se han manifestado espantados del caldero; No hai tal Caldero ni tales malos Guisados, porque Vosotras sabeis mas de Gobierno que Los que se meten á hablar de hechos que no entienden, [...] en la Linea espiritual es nuestra Ciudad y Obispado de los Angeles el verdadero Pais de las Amazonas.⁷⁹

Esa carta introductoria la escribe el obispo en “esta santa Casa de Nuestra Señora del Desierto ó de la Fuga á Egypto, sitio sagrado del Venerable APARICIO, el 10 de enero de 1773.⁸⁰ Sus intransigentes medidas se perpetuaron en transformaciones arquitectónicas realizadas en los monasterios y en la vida cotidiana de las religiosas. Ellas se quejaron, pero las represalias por ello fueron mayores, y lo sabemos porque las del convento de la Santísima Trinidad enviaron un informe de los hechos a Carlos III, abogando por sus hermanas de Santa Inés ya que al relatar los acontecimientos dijeron que en ese convento se presentaron

79 *Ibid.*, pp. 28-29.

80 *Ibid.*, pp. 34-35.

a las 11 de la noche [...el secretario del obispo y su] Vicario, con muchos de su familia y más de 100 hombres de todas las calidades... y rompiendo las puertas de las piezas en que estaban durmiendo, las fueron prendiendo para lo que metieron cordeles. Grillos, cerrojos y candados [...] Amarraron y encarcelaron a las que no quisieron darse a la recolección o vida común; las encerraron con cerrojos y candados, dando orden de que las mortificaran con ayunos a pan y agua... Esto lo ejecutaron el 15 de febrero del año de 1772, y hasta [1774] hoy las tienen presas” Y para festejar y en contraste con la dieta de las encarceladas...

Al segundo día el Obispo hizo un banquete en su palacio, en que se comieron once platillos y tres géneros de vinos, el banquete “lastimó mucho a toda la ciudad” [...] “llevan de presas [un] año y cerca de tres meses”.

Las imposiciones de Fabián y Fuero nos permiten leer entre líneas las costumbres que habían echado raíces en los conventos de Puebla, y que el obispo censuró.

A lo largo de este período notamos a través las fuentes, que tanto el ordinario como los vicarios de monjas, las abadesas

y procuradoras, se preocuparon por la alimentación, a través de ellos percibimos altas y bajas en la producción, compra y consumo de productos. Aquí sólo exploramos algunas de sus causas.

A pesar de los cambios que siguieron en el futuro con la exclaustación y las persecuciones, la cocina monjil no perdió su identidad. Quizá una de las raíces de su personalidad puede rastrearse en la regla que observaban las agustinas de Santa Mónica: “las dichas religiosas han de ser las naturales, y vecinas de esta *Ciudad* y Obispado de la Puebla, y no de otra alguna Diócesis”.⁸¹

Esto indica que lo cocinado allí, obedeció a una sazón poblana, resultado de una experiencia cotidiana de abundancia y moderación. Las monjas cocineras combinaron productos del viejo mundo y locales, en un largo proceso de aculturación, que dio lugar en la Puebla los Ángeles a un crisol de sabores.

81 Regla dada por nuestro padre San Agustín..., op. cit., pp. 18-19.

Los buñuelos de reguilete de las monjas Concepcionistas.



Las monjas poblanas

en la cocina

María Concepción Amerlink de Corsi
Coordinación de Monumentos Históricos INAH

Hoy por hoy nadie pone en duda la originalidad, riqueza y variedad de la cocina poblana, cuya identidad radica en la sabia mezcla de ingredientes prehispánicos, con los traídos a Nueva España desde el otro lado del océano. Es bien sabido que con los conquistadores y primeros pobladores no sólo llegaron caballos, sino ganado vacuno, ovejuno, cabrío y porcino, además de aves de corral, a excepción del guajolote, que aquí existía. Trajeron trigo, arroz; especias como azafrán, pimienta, canela y clavo; hierbas de olor, entre las que destacan el laurel, el tomillo y la mejorana. Entre las frutas que trasladaron se cuentan: el melón, la manzana, la pera, el albaricoque, el higo y la uva, así como los cítricos: naranja, limón, lima, cidra y toronja. También introdujeron el azúcar de caña, las nueces, las almendras y las castañas.

En Mesoamérica era profusamente usado el maíz nixtamalizado, con el que se hacían tortillas y otras variantes elaboradas con masa de maíz, cocida en comal de barro. Los indígenas comían primordialmente frijol, chile, tomate y jitomate; además de animales terrestres, pescados y una gran variedad de insectos y larvas; consumían calabaza y su flor, huitlacoche, aguacate,

camote y numerosas hierbas, semillas y frutas como: cacao, cacahuate, amaranto, tuna, pitaya, tejocote, guayaba, guanábana, chirimoya, zapote blanco, amarillo o prieto, chico zapote, mamey, papaya, piña, capulín, flor de jamaica y chía. Los europeos no sabían del buen sazón que dan el achiote, la hierbabuena, el epazote o el cilantro, ni de las dulzuras de la miel de maguey o de tuna. Asimismo aquí vinieron a descubrir el delicioso sabor de la vainilla y del chocolate.

Acá no era empleada la grasa para cocinar, sólo se horneaban en hoyo algunos alimentos o bien se cocían y calentaban, pero no pocos eran consumidos crudos. En cambio los recién llegados usaban manteca, mantequilla y aceite para freír. Si inicialmente convivieron las respectivas prácticas culinarias, pronto empezaron a fusionarse, al ir sustituyendo e incorporando ingredientes y condimentos a las respectivas preparaciones de guisos, aguas de sabor, bebidas embriagantes y nieves o sorbetes. Al sumarse las tradiciones alimenticias ancestrales, tanto indígenas como foráneas, se enriquecieron con ingredientes y productos de nuevo cuño, con el consiguiente incremento nutricional.

Todos ensayaron y adoptaron técnicas de cocción e incorporaron inéditos aromas y sabores a sus viandas y bebidas tradicionales, así ampliaron el arte culinario, que aunado a la mayor o menor abundancia de insumos, en las diversas regiones geográficas novohispanas, fue dando origen a una gran diversidad de preparaciones culinarias y manjares, que a la larga se convertirían en regionales. Un gran aporte derivado de esos nuevos productos y técnicas de elaboración fue la repostería, inconcebible sin harina de trigo, mantequilla, leche, huevos y azúcar de caña.

Los nuevos pobladores hicieron corrales, potreros y acequias para riego de huertos y sembradíos; criaron animales y aclimataron plantas y árboles, con ayuda de los tlaxcaltecas, que los acompañaron en sus conquistas y actuaron como civilizadores de pueblos indómitos. Una zona favorecida por su clima fue la que rodeaba a la Puebla de los Ángeles, ciudad situada en la importante ruta comercial, que iba de Veracruz y Jalapa a México y que comunicaba a Puebla con Oaxaca, Chiapas y Guatemala, de ahí su variedad racial, riqueza cultural e importancia social y religiosa. Quienes hemos tenido alguna grata experiencia gastronómica poblana, podemos coincidir con

Guillermo de Tortosa, que estando ya en México el 20 de noviembre de 1755, escribió una carta a su hermana doña Silveria, que se encontraba en Madrid:

En esa noble ciudad de Puebla... lo más encantador fueron las fiestas de los conventos de monjas. !Qué dulces, qué refrescos, qué succulenta delicia la de aquellos guisados olorosos! Los ángeles titulares de esa magnífica ciudad bajaron, sin duda, a ayudar a aquellas monjas suavísimas, cariñosas, redonditas y blancas, a confitar sus duraznos, sus membrillos, sus peras, sus fragantes guayabas, y a darles el punto a sus almíbares y cajetas, a ayudarles a amasar sus frágiles rosquillas, a hacer sus alfeñiques, sus yemitas encarameladas, sus grajeas o engranujos, sus rosquetitos de almendra, sus melindres, sus rodeos, sus mamones, sus bizcotelas, sus bolas de viento, sus molletes y sus escotafíes, sus puchas, sus bollos nevados y sus hojaldres, y a condimentar aquellas perdices escabechadas, aquellos pollos fritos, aquellas magras, y aquellas albondiguillas apretadas con cilantro verde!¹

Don Artemio de Valle Arizpe también se refirió a la forma en que las religiosas poblanas, mientras trabajaban en la

1 Artemio de Valle Arizpe, Virreyes y virreinas de Nueva España, Leyendas, tradiciones y sucesos del México virreinal, Madrid, Espasa-Calpe, 1933, vol. I, pp. 365-366.

cocina, se encomendaban a San Pascual Bailón: “Pascualito muy querido, mi Santo Pascual Bailón, yo te ofrezco este guisito y tú pones la sazón”. Ese cronista con su prodigiosa imaginación, aunada al conocimiento de las artes plásticas y culinarias poblanas, explica como:

Mientras el Santo aparece entregado dulcemente a la oración o sumido en el éxtasis, los ángeles se acercan diligentes al fogón a aderezar con sus celestiales gracias, dulces, panecillos y pasteles... dan el punto a los almíbares y esparcen sutiles espolvoreos de canela a las fuentes de las natillas, a las de los huevos moles formando con ellas complicados arabescos, y además delicadamente, los adornan con piñones, nueces, pasas y pequeñas florecitas de geranio o azules de nomeolvides.

En efecto, hay grabados y numerosas pinturas que representan al humilde lego franciscano en una cocina típicamente poblana, elevado ante una visión eucarística y arrodillado sobre una nube, mientras que detrás de él y ante el brasero, un angelito cierra la ventilación del fogón, indicando que ya no será necesario avivar su fuego con el aventador de palma; de hecho está dando por terminada

su labor, pues la comida ya está preparada. Quedan en el rescoldo cazuelas y ollas; ante el característico lambrín de azulejos que recubre parte del muro de la cocina, seguramente hay otras vasijas colocadas sobre arena mojada, para que se mantengan frescas. Otro angelito sostiene una cazuelita llena y mira al espectador. En una más grande está lo ya guisado, con la cuchara encima, apoyada en los bordes del recipiente, lista para servirlo.

Aquí y allá se observan varios chiles, poblanos ¡cómo no! así como diversas verduras y legumbres; el santo ora al tiempo que muestra un plato con frutas sobre una mesa, bajo la que se aprecia, así como al descuido, una canasta con pan y un lienzo o mantel. Completan la escena una serie de objetos propios de las cocinas poblanas, como son las ollas, cazuelas y jarros de barro, diversos comales del mismo material cuelgan de la pared, al igual que distintas tenazas metálicas y una vela ante la lámina que aumentará el reflejo de su llama. En la más baja de las repisas de madera está el cucharero, con sus cucharas de palo, seguramente de naranjo, de variados tamaños y formas, colocadas en sus correspondientes orificios; al igual que un tenedor, un cuchillo y el indispensable molinillo para espumar

San Pascual Baylón. Santo patrono de las cocinas del virreinato mexicano.



el chocolate de metate, hecho, como debe de ser, de tres hervores, con una libra de chocolate y una onza de canela.

En una tabla más alta hay botellas de vidrio, objetos indistintos e implementos para contener las yerbas de olor cuando se meten en el agua que hervirá al preparar caldos o pucheros. Más arriba pende de cuatro cadenas el característico tablón, donde una longaniza se halla a buen recaudo, fuera del alcance de algún perro o gato. Todo ese realismo indica que el abogado de las cocineras poblanas: San Pascual Bailón, como Santa Teresa de Jesús, entre los cacharros de la cocina encontraba al Señor.

Aunque la historia oficial haya dejado de lado los tres siglos virreinales, son cada vez más numerosos los investigadores de nuestra historia gastronómica que han vuelto los ojos hacia ese periodo y han empezado a hacer justicia a los conventos de monjas, como lugares privilegiados para la creación de las artes culinarias. Pero cabe aclarar que esto no abarcó a todos los monasterios monjiles, sino primordialmente a los de religiosas calzadas o de vida particular, ya que en los de descalzas y de vida común se vivía la estricta pobreza, se ayunaba con frecuencia y

durante mucho tiempo no se consumió chocolate. Sus comunidades eran reducidas y atendidas por unas cuantas sirvientas. Por ende las viandas servidas en el refectorio común eran poco variadas.

En cambio en los otros conventos, también descritos como de suave yugo religioso, si bien se fundaron con una comunidad pequeña, que comía reunida en el refectorio, muy pronto se incrementó el número de novicias y las monjas profesas se contaron por centenares. Ya no fue posible que todas comieran de una cocina común, máxime que para responder a las necesidades de la época, hubo niñas confiadas a la educación de las monjas, así como mujeres viudas o maltratadas por sus maridos, que por ello o alguna otra razón encontraron refugio en la clausura.

Monjas y seglares fueron atendidas por numerosas mozas o sirvientas o incluso por esclavas, que frecuentemente y en premio a sus buenos servicios, obtuvieron su libertad en los conventos, aunque no necesariamente salieron de la clausura. Así convivieron españolas, indias, filipinas, negras o mulatas, también llamadas morenas, lo que se tradujo en una rica mezcla de saberes y tradiciones

culinarias, ensayadas en la cocina comunitaria y en las de las celdas particulares. Las niñas aprendían a rezar o cantar en latín, a leer, escribir y contar; hacían labores de manos y veían o ayudaban a cocinar y cuando ellas o las sirvientas salían del convento, repetían en sus casas lo allí aprendido.

Diversos autores afirman que en determinado convento poblano nació uno u otro platillo. Por ejemplo en 1607 los camotes en Santa Clara.² Las leyendas y tradiciones son valiosas, porque suelen tener algo de cierto, aunque no pueda verificarse su autenticidad. Si tal o cual hallazgo afortunado se hizo para agasajar a una visita, como puede que sí, puede que no, pero es verdad que el número de visitantes era amplio y que entre ellos se contaron personas de distinción, a quienes se agasajaba con algún refresco, golosinas y chocolate servidos en el locutorio, pues no era fácil que obtuvieran permiso para ingresar a la clausura, aunque como suele suceder, hubo excepciones.

De hecho el 24 de enero de 1587 Sixto V restringió la entrada de “mujeres seculares” en los conventos, sin exceptuar a las esposas de los virreyes, que solían acudir de visita y a las fiestas. Pero esa prohibición no debió haberse acatado del

2 Ma. Cristina Suárez F. “La dulce Puebla, “Los dulces de Puebla”, Lecturas Históricas de Puebla, núm. 67, Puebla, Gobierno del Estado de Puebla, Secretaría de Cultura, Comisión Puebla V Centenario, 1991, p. 9.

todo, ya que Paulo V insistió en ello en 1612.³ Las monjas tenían a bien regalar ocasionalmente a ciertas personas; una vez leí un recadito que decía “para que su merced tome agua”. Seguramente acompañaba unos deliciosos dulces, que podrían acabar siendo empalagosos.

Obispos, vicarios, administradores y benefactores, además de los virreyes, sus esposas u otras personas señaladas, recibían con gusto los pequeños regalos de las monjas, consistentes frecuentemente en golosinas, que se esmeraban en presentar con primor y elegancia, acompañándolas de servilletas curiosamente deshiladas y bordadas por ellas mismas. Las enviaban como presente para agradecer un favor, celebrar una llegada, homenajearlos antes de su partida o hacerse presentes con una cuelga en el día de su santo. También tomaban encargos para ayudarse en su manutención y celebraban con refrescos y manjares a los invitados a la toma de hábito o profesión de una nueva religiosa.

Ante las grandes deudas por pan y carne, debidas a una mala administración, el arzobispo Fray Payo Enríquez de Rivera después de una visita pastoral, en 1672, mandó que

3 M^a Justina Saravia Viejo e Isabel Arenas Frutos, “¿Olla común? El problema de la alimentación en la reforma monacal femenina, México, siglo XVIII”, en Antonio Garrido Aranda, compilador, *Los sabores de España y América, Cultura y alimentación*, Huesca, La Val de Onsera, 1999, p. 250.

en los conventos de monjas en México y Puebla se diera a cada monja el derecho a disponer de las rentas de sus capitales y una cantidad semanal para su sustento, que variaba de 1 a 4 pesos, suma muy baja para la alimentación de una religiosa y de quienes la rodeaban.

Consideró el prelado que eso ayudaría a mejorar la “olla común”, de la que comían las monjas pobres y las legas, porque se acabaría con la harina pasada y el pan mal cocinado. Pero no fue así, por lo que se siguió dando a las monjas lo necesario para su comida.⁴

Bajo el reinado de Carlos III varios obispos reorganizaron en España las órdenes religiosas que estaban bajo su jurisdicción, con el fin de incrementar su espiritualidad. Cuando algunos de ellos pasaron a Nueva España quisieron hacer lo mismo con los conventos de monjas de vida particular. Esto se tradujo en terminar con el reparto monetario semanal, las ayudas personales y el uso privado de objetos valiosos. Además redujeron las sirvientas particulares a una por monja, y exigieron la salida de niñas y demás seglares. Mandaron que las religiosas participaran en los oficios domésticos y comieran reunidas en el refectorio.

4 Sierra Nava-Lasa, *El arzobispo Lorenzana...*, p. 195 y ss. y M^a Justina Saravia Viejo e Isabel Arenas Frutos, *op. cit.*, pp. 250-251.



Las famosas campechanas en proceso.

Por prontas providencias, en 1768 el obispo Fabián y Fuero prohibió en Puebla la preparación de comidas y refrescos para enviar fuera del convento; impidió agasajar a las visitas, que limitó a los familiares, a quienes solamente podría obsequiárseles con un refresco en el locutorio.⁵

En Santa Inés del Monte Policiano se desató una polémica entre autoridades y monjas y entre éstas y las pocas que, de entre ellas, aceptaban convertirse en “recoletas”. Entre las calificadas como “apasionadas” por oponerse al cambio, se contó la definidora María Margarita de la Santísima Trinidad, que el 13 de abril de 1773 envió un extenso Memorial al virrey Antonio María de Bucareli y Ursúa, en el que planteó las razones por las que refutaba las disposiciones episcopales relacionadas con la “olla común”, ya que consideraba perjudicial tanto el cobre de los calderos, como la mala preparación de la comida por:

...extrañar la naturaleza de los alimentos que antes teníamos bien cosidos y sazonados, i estos siendo calderos para más de cien personas, no pueden tener el cosimiento sazonado que tiene (la) poca porción... y que las (monjas) que tenían

5 M^a Justina Saravia Viejo e Isabel Arenas Frutos, op. cit., pp. 252-253.

*mantenimiento lo dieran al común y a ninguna se permita tener su porsión particular...*⁶

Así y en forma semejante la mayoría de las monjas calzadas se defendieron de una imposición que implicaba un cambio en el modo de vida que conocían y habían profesado. No obstante a la larga terminó por imponerse, mediante la entrada condicionada de novicias y la paulatina salida de niñas y mozas de servicio. Sin embargo no se cumplieron a cabalidad todas esas disposiciones.

Finalmente a partir de la exclaustación, las comunidades se vieron obligadas a sobrevivir en la clandestinidad, sin novicias, ni sirvientas y a salto de mata. Pero para entonces la suma de sazones, aromas y presentaciones en los alimentos, ya había dado lugar a un rico conjunto gastronómico, del que se apropió la sociedad y acabó por tomar carta de naturaleza. El conjunto de viandas, bebidas, postres, y golosinas, elaborados a lo largo y ancho del territorio novohispano, dio lugar a la cocina mexicana, así llamada a partir de que el país reconoció su propia identidad y se declaró independiente. Esta denominación “cocina mexicana” tiene sus raíces en el siglo XIX, porque se derivó del nuevo país, no del nombre de la ciudad de México.

3 M^a Justina Saravia Viejo e Isabel Arenas Frutos, “¿Olla común? El problema de la alimentación en la reforma monacal femenina, México, siglo XVIII”, en Antonio Garrido Aranda, compilador, *Los sabores de España y América, Cultura y alimentación*, Huesca, La Val de Onsera, 1999, p. 250.

No podemos pasar por alto el título de un libro publicado en 1831, que recogió recetas de cocina de ambos mundos y se llamó: *El Cocinero Mexicano ó Colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano*, nombre al que siguió un descriptivo subtítulo, no exento de resabios barrocos, por su prolijidad. Le seguía una descripción del contenido del libro que, a pesar de su nacionalista nombre, tenía pretensiones de universalidad, al añadir: “Y de las más selectas según el método de las cocinas españolas, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el servicio decente de una buena mesa.”

Ese primer recetario mexicano impreso en México, en la Imprenta de Galván a cargo de Mariano Arévalo, en 1831, tuvo tanto éxito, que mereció una segunda edición en 1834: *El Cocinero Mejicano, Refundido y considerablemente aumentado*, Méjico, Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arévalo, 1834, 2 vols. A esa segunda edición siguieron otras más en 1845, 1858, 1878, 1888, 1894 y 1909.⁷

Después de la Revolución mexicana la mentalidad y las circunstancias sociales cambiaron, al tiempo que cayó en desuso proponer, como lo hacía ese manual, “el servicio

Campechanas. Aquí no solamente puedes comerte una.



decente de una buena mesa”, entre otras cosas, por lo que el libro dejó de reimprimirse, hasta que ya bien avanzado el siglo XX, fue editado en facsímil, para ser estudiado y apreciado por los académicos y aficionados a la cocina de antaño y hogaño.

Con respecto a Puebla, cabe mencionar el Manual del cocinero y cocinera, publicado en esa ciudad por la Imprenta Litográfica de Macías, calle de Micieces N° 2, en 1849.⁸ Asimismo *La Cocinera Poblana y el Libro de las Familias, Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana, hygiene y economía domestica*, publicado en México, en la Tipografía de Narciso Bassols, dirigida por Joaquín Romero, en 1881. Esa obra tuvo tanto éxito que Ángel Bassols y hermanos la editaron de nuevo en 1890 y en 1895 ya iba en su quinta edición, a la que todavía siguieron otras en 1907 y 1913. Esta última publicada en México por Herrero hermanos, existe en facsímil.⁹

Antes hubo recetarios manuscritos, que hoy han empezado a publicarse, con estudios introductorios. Gracias a esas ediciones facsimilares y a la transcripción de antiguas recetas, frecuentemente conventuales, podemos conocer la historia y características de nuestra gastronomía.

7 El cocinero mexicano, México, Imprenta de Galván, 1831. (tomo III, Colección de Recetarios Antiguos, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000 y 2010). Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario, Lo publica Mariano Galván Rivera, México, Impr. de I. Campiño, Calle de los Rebeldes..., 1845. (Diccionarios, Biblioteca Nacional de México) Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario, París, Librería de Rosa y Bouret, Méjico, Librería Mejicana, 1858. Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario, París, Librería de la Vida, de Ch. Bouret, 23 Vicoiti 23, México, 14 Cinco de Mayo 14, 1878. Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, París, Librería de la Vida, de Ch. Bouret, 23 Vicoiti 23, México, 14 Cinco de Mayo 14,⁷ 1888, Edición facsimilar (5ª ed.) Universidad Autónoma Metropolitana, Miguel Ángel Porrúa, 2008. Nuevo cocinero mexicano, en forma de diccionario, París / México, Librería de la Vida, De Ch. Bouret, en 1894. Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario, París, Librería de la Vida, de Ch. Bouret, 23 Vicoiti 23, México, 14 Cinco de Mayo 14, 1899 y 1909.

8 Una edición facsimilar, con un estudio preliminar de Manuel Ramos Medina, fue reeditado en la ciudad de Puebla, por la Comisión Puebla V Centenario, en 1992.

Los antiguos manuales son difíciles de usar hoy en día, debido a que indican las medidas de áridos o líquidos en cuartillos, adarmes, celemines, azumbres, onzas, dracmas y libras, cuyas equivalencias aunque con cierta dificultad, pueden conocerse, gracias a ciertas investigaciones.¹⁰ No así las que indican las cantidades de los ingredientes con base en reales o en centavos, porque a pesar del poco variante precio de los insumos, dejan más lugar a dudas, por lo que sólo se pueden llevar a cabo mediante el recurso de prueba y error.

Hoy en la industria de los alimentos se conoce la medida calorífica precisa y los procesos están automatizados. En los hogares se cuenta con batidora eléctrica, licuadora y diversos procesadores de alimentos. Ya no se cuece a dos fuegos con carbones encendidos sobre una tapadera metálica, sino en el horno, cuya temperatura se controla en grados. En algunos casos la leche condensada ha sustituido a la lenta reducción de una gran cantidad de litros mezclados con azúcar. La crema de coco se emplea en vez del coco en almíbar molido; la grenetina ya no se adquiere en láminas, ni mucho menos se obtiene después de hervir durante mucho tiempo huesos de ternera,

9 La Cocinera Poblana ó el Libro de las Familias, Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana, higiene y economía doméstica..., México, Herrera Hermanos, Sucesores, 7, Plaza de la Concepción 7, 1913. Edición facsimilar hecha en Valladolid, España, Editorial MAXTOR, 2014.

10 María Isabel Borja Mujica, Actualización de recetas de postres y dulces mexicanos en la época del virreinato, Seminario de Investigación para obtener el grado de Licenciado en Administración de Instituciones, México, Escuela Superior de Administración de Instituciones, 1987, p. 59.

basta con abrir sobrecitos y remojar su pulverizado contenido en agua fría, antes de incorporarlo a lo que aún esté caliente y ha de cuajar. Hay botellitas de colores vegetales, de los que se usan apenas unas gotitas para dar color. Aunque no sea igual, suele emplearse crema en vez de nata, así como esencia de almendra, o de vainilla, en lugar de los ingredientes naturales, que sin lugar a dudas perfuman mejor los postres, como sucede con la insustituible raja de canela.

Pero subsiste una dificultad difícil de dominar: la de dar el punto preciso a lo que se prepara. Conocer exactamente el grado de cocción requiere de guía y experiencia; a veces no bastan las recomendaciones escritas para atinar con la consistencia que debe darse al jarabe o al almíbar, a la cajeta o al queso de almendra o de pepita.

Durante el proceso de elaboración de postres de platón o de mano la receta escrita puede recomendar observar si al poner un poco de mezcla preparada entre el índice y el pulgar se pega ligeramente, o si se forma un hilo que se rompe con facilidad o bien se estira sin romperse. A veces es necesario ver si lo batido ya tiene el tono deseado o si está a punto de

La cajeta de las monjas de Santa Catalina que le participan a la Virreyna.



listón o si al hervir algo se le forman pequeñas perlas en la superficie, si “hace ojos” o bien grandes burbujas. En otros casos hay que recurrir al agua fría y echar una pequeña porción para tocarla y sentir si se forma una bola blanda o dura, o incluso si al morderla se pega en los dientes o se casca sin pegarse, como sucede cuando el punto es de laminado o de espejo. Una distinción más es si al mover una mezcla ya se ve el fondo del cazo, que solía recomendarse que sea de cobre, porque permite un calor uniforme, o si al enfriarse el producto se despega con facilidad.

Se dice que “echando a perder se aprende”, pero esto no basta, todo aprendizaje requiere de práctica supervisada, aunque proliferen los manuales de cocina para uso doméstico, de ahí que en algunas casas particulares, herederas y amantes de la buena cocina, suele comerse mejor que en los restaurantes, porque se practica todos los días y se pasan las recetas familiares de madres a hijas. Lo mismo sucede en los conventos de monjas, donde perviven tradiciones culinarias inveteradas, no sólo por gusto, sino por necesidad. No deja de llamar la atención que las religiosas exclaustadas hayan sobrevivido en la clandestinidad y que numerosas comunidades aún se mantengan con productos de sus manos.

En los conventos poblanos actuales se preparan platillos bajo pedido, tanto de platón, como para comer con cuchara o tomar con la mano. Se elaboran rompopo, miel, buñuelos, ates y toda una variedad de antojos de repostería y exquisitos dulces conocidos como poblanos, cuya merecida fama confirman investigaciones que se ilustran con excelentes fotografías, que nos invitan a comer y no sólo con los ojos, las exquisiteces saladas o dulces que retratan.

Esto se ha potenciado a partir de que la cocina mexicana fue reconocida como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Apéndice

Conventos del Virreinato en Puebla
de los Ángeles, 1521 - 1821.

Los polvorones de cacahuete mexicano.



1.- ORDEN DE PREDICADORES.

El 10 de enero de 1568, se funda el monasterio de Santa Catalina de Siena y Señora Santa Ana, primer monasterio de la ciudad, por la señora María de la Cruz Monnegro, viuda, de Francisco Márquez, quien junto con 11 mujeres entre ellas viudas y doncellas, consiguen la Bula de fundación del Papa Pío V, siendo obispo de la ciudad Don Fernando de Villagómez. Quedando bajo la autoridad espiritual del prior de Santo Domingo, fray Juan de Alcázar de la Orden de Predicadores. De este monasterio han salido tres fundaciones: Santa María de Gracias, Guadalajara, Jal. 1588, Santa Catalina de Siena, Valladolid (hoy Morelia), Michoacán 1595, Santa Inés de Montepulciano 1626.

2.- ORDEN DE LA INMACULADA CONCEPCION.

El 25 de febrero de 1593, se funda el monasterio de la Limpia Concepción, formado por tres monjas de la ciudad de México: Leonor de los Ángeles, Abadesa; Francisca de los Ángeles, Maestra de Novicias; Isabel de San Francisco, Tornera. Más la monja dominica del monasterio de Santa Catalina de Siena de esta ciudad, Beatriz de Santo Tomás, hermana del fundador, Leonardo Ruíz de la Peña, pasa como primera fundadora, quien con permiso del Papa Clemente

VIII, cambia de hábito, regla y orden. Siendo Obispo de la ciudad, Don Diego Romano. A este monasterio pertenece la famosa monja María de Jesús Tomelín y del Campo, mejor conocida como: “El Lirio de Puebla”. (1579-1637). De este monasterio salió la fundación de la Santísima Trinidad el 19 de septiembre de 1619, que se extinguió en 1865, por la persecución religiosa.

3. ORDEN DE SAN JERÓNIMO.

El 15 de julio de 1600, se funda el monasterio de San Jerónimo por hermanas jerónimas procedentes de la ciudad de México, La Madre María de San Pablo Carrillo y Altamirano Vázquez, del convento de San Lorenzo priora, María Francisca de San Lorenzo Arias y de la Paz y Tovar del monasterio de San Jerónimo, Juana de San Francisco, del monasterio de San Lorenzo (hermana de la priora), Beatriz de Santa María Altamirano Villalobos. Siendo la tercera y última fundación de Jerónimas en la Nueva España. Con Bula de fundación del Papa Clemente VIII expedida el 21 de febrero de 1597, siendo obispo Don Diego Romano. Pasaron a la vida apostólica el 27 de diciembre de 1957.

4. ORDEN DE CARMELITAS DESCALZAS.

El 27 de diciembre de 1604, se funda el monasterio de San José y de Santa Teresa, primer monasterio de la reforma carmelitana en las Indias orientales. Por mujeres españolas: Ana de Jesús, priora; Elvira de San José, subpriora y sacristana; Juana de San Pablo, maestra de novicias; María de la Presentación, tornera. De este monasterio han salido cuatro fundaciones.

5.- ORDEN DE SAN FRANCISCO. CLARISAS

El 25 de agosto de 1607, el monasterio de Santa Clara fue fundado por monjas clarisas procedentes de la ciudad de México: Francisca de los Ángeles y Francisca de Santa Clara del monasterio de Santa Clara y la novicia, doña Felipa de Arellano; y Leonor de Santa Clara y Petronila de la Concepción del monasterio de San Juan de la Penitencia y la novicia Francisca Cerón. Este monasterio estaba bajo la custodia de los frailes menores franciscanos de la Provincia del Santo Evangelio. El obispo de Puebla era Don Idelfonso de la Mota I Escobar, y el Papa Pablo V.

6.- ORDEN DE LA CONCEPCIÓN.

El 19 de Septiembre 1619, se fundó el monasterio de la Santísima Trinidad, fundado por el regidor Antonio Rodríguez Gallegos, el alcalde ordinario, don Alonso de Ribera Barrientos, y el capitán Alonso Hidalgo Dávalos, vecinos de la ciudad, y las monjas del monasterio de la Concepción de la misma ciudad, madres: Constanza de San Miguel y Mencía de la Concepción y la novicia Ana de San Agustín (parientes de los patronos), además ingresaron como novicias catorce primas hermanas, sobrinas de las dos religiosas referidas. La licencia la dio Felipe IV, el obispo era don Alonso de la Mota y Escobar, el Papa Pablo V. (Ésta comunidad se extinguen por la persecución religiosa en 1865).

7.- ORDEN DE PREDICADORES.

El 20 de abril de 1626 se funda el Santa Inés de Montepulciano, por la señora Gerónima de Gamboa, quien después recibir el permiso de construir el monasterio, al obispo Alonso de la Mota y Escobar pide monjas al monasterio de Santa Catalina de Siena de la misma ciudad, a Madres: Isabel de San Francisco, priora (prima hermana de la señora Gerónima), María de la Cruz maestra de

novicias y subpriora, María de la Visitación tornera y portera, y Gerónima de los Ángeles vicaria y sacristana. La fundadora nombró ocho capellanas para tomar el hábito que son: María de la Trinidad, Leonor del Espíritu Santo, Marina de San Nicolás, Manuela de Santa Clara, Francisca de San José, Inés de Jesús y María de la Encarnación. El virrey es Don Diego Fernández de Mendoza, Marqués de Guadalcázar y la Bula es de su Santidad Benedicto XIV.

8.- ORDEN DE SAN AGUSTÍN.

El 24 de mayo de 1688 se fundó el monasterio de Santa Mónica, perteneciente a la Orden de San Agustín, profesaron 24 colegialas a cargo de doña María Bobadilla que se había educado en el monasterio de Santa Catalina, y tomó el nombre al profesar de María de Cristo, todas ofrecieron al padre fray Miguel de Consuegra, prior de San Agustín la obediencia. La fundación de este monasterio se debe al obispo don Manuel Fernández de Santa Cruz, el Papa que da la Bula de erección es Inocencio XI, fechada el 12 de diciembre de 1687. Ha sido un ejemplar monasterio que ha restaurado y apoyado a sus hermanas en la República.

9.- ORDEN DE SAN FRANCISCO. CAPUCHINAS

El 2 de febrero de 1704, se fundó el monasterio de Señora Santa Ana de Capuchinas, por sus hermanas del monasterio de San Felipe de Jesús de la ciudad de México. La primera abadesa fue Ángela Javiera; vicaria y conciliara Jerónima María; maestra y conciliara Leocadia María; primera tornera y conciliara Rosa María; segunda tornera y conciliara Ana María; y tornera y conciliara María de Guadalupe; y la hermana lega Clara Joaquina. El obispo era don García de Legaspi Velasco, y el Papa Inocencio XII. Estos monasterios se han extendido mucho en nuestro país.

10.- ORDEN DE PREDICADORES.

El 12 de julio de 1740 se fundó el monasterio de Santa Rosa de Lima, por iniciativa del padre Bernardo de Andía O.P. pero duró mucho tiempo como beaterio, hasta conseguir el permiso de su Majestad Felipe V, concede la Bula de fundación su Santidad Clemente XII; primera priora Madre María Agueda de San Ignacio, quien consiguió la Bula con ayuda del padre Juan Antonio de Uribe S.J su confesor y profesaron 21 beatas para monjas de velo y coro más cuatro hermanas legas o de velo blanco. Esta Comunidad



ha prestado a sus hermanas una ayuda especial en los momentos difíciles para restaurar sus comunidades en tiempo de extinción, lo hizo primero con el monasterio de Santa Catalina de la ciudad de México y después con sus hermanas Catalinas de esta ciudad.

11.- ORDEN DE CARMELITAS DESCALZOS.

El 26 de febrero de 1748 se fundó el monasterio de Nuestra Señora de la Soledad, de la Orden de Carmelitas Descalzos. Fue el segundo monasterio de la Orden del Carmen en esta ciudad y el quinto de la Nueva España. La fundación sale del convento antiguo de San José de la misma ciudad, las cuatro fundadoras fueron: Madre María Teresa de San José, priora; María Jacinta Cirila de la Asunción, subpriora y maestra de novicias; Micaela de San Elías, tornera, y María Josefa Bárbara de Santa Teresa, sacristana. El día de la fundación tomaron el hábito: Juana María de San Pantaleón, Ana María de la Expectación, María Gertrudis Josefa de Santa Teresa, María Margarita de San Eliseo, María Manuela de San Juan de la Cruz y María Rosa de la Soledad. El Papa que dio la Bula de fundación fue Benedicto XIII, en 1729, el rey Fernando dio permiso real en 20 de febrero de 1747 y el obispo de Puebla fue Don Domingo Pantaleón Álvarez de Abreu.

12.- ORDEN DE FRAILES MENORES

El día 2 de febrero de 1618 se fundó el monasterio de Santa Clara de monjas urbanistas, la antigua Villa de Carreón, hoy Atlixco, por petición del bachiller Antonio Pérez de las Casas, presbítero y beneficiado de esta villa. También con la aprobación del comisario general de los franciscanos, fray Juan de Otarola, y el provincial Fray Juan López, el virrey marqués de Guadalcázar concedió la licencia el 27 de mayo de 1617 las fundadoras son las monjas clarisas del convento de San Juan de la Penitencia de la ciudad de México, las madres: María de Santa Ana, abadesa; María de Jesús, vicaria; Juliana de la Concepción, maestra de novicias, y como parte de la comunidad, Mariana de San Pedro, Mariana de San Jacinto, Luisa de la Encarnación, María de la Cruz y Ana de San José, a esta comunidad ingresaron doncellas de esta villa y de otros lugares como Cholula y Puebla.

Durante el virreinato la mujer era considerada como incapaz de salir adelante por sus propios recursos, sin embargo los monasterios femeninos han dejado muchos vestigios y su aportación no sólo a la vida espiritual, sino también a la cultura, el arte, la gastronomía, y la identidad de las ciudades.

A partir del Concilio Ecuménico Vaticano II, convocado por el papa san Juan XXIII de (1958- 1963), quien lo convocó en 1962, y su santidad Pablo VI, lo concluyó en 1965. La renovación de la vida religiosa ha llevado a cabo una reestructuración, que continúa en proceso dentro de la Iglesia.

Las visitas a la República Mexicana de su santidad san Juan Pablo II, concluyeron con las relaciones Iglesia-Estado, el 21 de septiembre de 1992, con el entonces presidente de México Carlos Salinas de Gortari.

Los monasterios se dedican enteramente a la vida contemplativa, que es la responsable de mantener la vida litúrgica de la Iglesia, por medio de la santificación del tiempo con **la Liturgia de las Horas**, la alabanza, adoración, y súplica confiada a Dios por la Iglesia y el mundo, unido a un espíritu de reparación y sacrificio. De esta forma el culto a Dios se vive dentro de una forma continua e incesante por todo el mundo.



Estas comunidades religiosas se mantienen a través de trabajos artesanales que van desde la confección de hostias, ornamentos, objetos religiosos (rosarios, escapularios, imágenes). Repostería, pintura, bordados, lencería, e infinidad de modalidades, para buscar como todos los hombres el sustento necesario y el amor al trabajo como medio de santificación.

En algunos momentos gozan de la ayuda de benefactores o amigos, que les proveen generalmente de algo en especie. Y con la ayuda del pueblo de Dios que les ofrece su aprecio y veneración.

Bibliografía

- Antonio Royo Marín, O.P. “Los grandes maestros de la espiritualidad”, Historia de la Espiritualidad Cristiana, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1973.
- Antigua Espiritualidad Liturgia y Observancia de Las Monjas Dominicanas / Constituciones 1259 y Cuatro Apéndices de los siglos XVI y XVIII/ Julián de Cos O.p. (Ed.) Hermanas Historiadoras de la Orden de Predicadores/ Fanjeaux / Francia / 2014.
- Regla de Nro. Gran Padre San Agustín Doctor de la Iglesia y Constituciones o Manual de las Monjas de la Orden de Sto. Domingo de Guzmán: que en esta impresión costea la Provincia de Andalucía, de la Orden de Predicadores, este año 1765.
- Esteban de Terreros y Pando, Diccionario Castellano con las voces de ciencias y artes, Madrid, en la Imprenta de la viuda de Ibarra, hijos y compañía, MDCCLXXXVI. Edición Facsímil, Madrid, Arco/Libros, 1987.

- Con las Ordenanzas y Constituciones, que en su ejecución y declaración han hecho los Ilustrísimos y Reverendísimos Señores Obispos de la Puebla de los Angeles. Mandadas guardar, y reducidas a buena, y clara disposición. Por el Llmo. Y Excmo. Sr. D. Juan de Palafox, Y Mendoza. Obispo de la Puebla de los Angeles, del Consejo de su Majestad en el Real de Indias, y Visitador General de esta Nueva España. Reimpresa en la Puebla en la Imprenta de la Viuda de Miguel Ortega. Año de 1721.

- En el Libro de las Constituciones de las Monjas de 1930, siendo Maestro general el P. Martín Estanislao Gillet, y aprobadas por su Santidad Pío XI, se habla de que: “hay en el monasterio otras Monjas, Menores en número, dedicadas principalmente a los trabajos manuales durante toda su vida, llamadas ordinariamente Conversas”.

- Documentos Concilio Vaticano II /BAC MINOR1/Madrid/1971

- LCM = Constituciones de las Monjas de la Sagrada Orden de Predicadores, adaptadas al Código de Derecho Canónico Aprobadas por su Santidad el Papa Pío XI y publicadas por orden del Rmo. P. Fr. Martín Estanilao Gillet Maestro

General de la Orden de Predicadores, Almagro, Convento de los PP. DOMINICOS 1930.

- Libro de las Constituciones de las Monjas de la Orden de Predicadores, Guadalajara, España, Ed. OPE, 1971

- Sor María de Cristo Santos Morales O.P. y Fr. Esteban Arroyo González O.P. / Las Monjas Dominicanas en la Cultura Novohispana/ Ed. UPAEP/ Puebla, México /1993

- Ma. Concepción Amerlinck De Corsi, y Manuel Ramos Medina/ Conventos de Monjas, Fundaciones en el México Virreinal/ Ediciones de Equilibrista, S. A. de C.V. / Turner Libros, S. A. / Condumex 1995

- Dr. Hugo Leicht / Las Calles de Puebla / Secretaria de Cultura del Gobierno del Estado de Puebla, México / 1967

- Fr. Gerónimo Verduzco OFM/ “Respecto y veneración al pasado 1594 -1984” / Ed. Imagen Gráfica / s. f.

- Archivo Conventual Santa Catalina de Siena y Señora Sta. Ana Puebla/ Sección Gobierno/ Serie Religiosas/ Subserie / Recetas / Caja 11



Sor María de Cristo Santos Morales, O. P.

Monasterio de Santa Rosa de Lima

Puebla de los Ángeles*

Sor María de Cristo Santos Morales, O. P.
Fray Esteban Arroyo González, O. P.

**Publicado originalmente en 1992*

Prólogo

Para escribir la historia del Beaterío de Santa Inés de Montepoliciano, primero, y del Monasterio de Santa Rosa de Santa María, después, contamos con muchos documentos inéditos que tenemos en el archivo de este Monasterio, sobre todo con una extensa crónica titulada:

“FUNDACION DEL RELIGIOSISIMO Y MUY EJEMPLAR BEATERIO DE SANTA ROSA DE SANTA MARIA, DE LA SAGRADA ORDEN DE PREDICADORES Y ERECCION DEL CONVENTO FORMAL BAJO LA NOTA DE SEGUNDO ORDEN MAS ESTRECHO, SUJETO INMEDIATAMENTE A LA SEDE APOSTOLICA Y EN CALIDAD DE DELEGADOS A LOS SEÑORES OBISPOS EN SEDE PLENA, Y A LOS PROVISORES Y VICARIOS CAPITULARES, EN SEDE VACANTE, ESCRITA POR EL BACHILLER DON CRISTOBAL DE ESCALONA Y MATAMOROS, CLERIGO PRESBITERO DE ESTE OBISPADO, BACHILLER EN FILOSOFIA Y SAGRADA TEOLOGIA”.

Pocos son los datos que tenemos de este benemérito cro-

nista, pero por el prólogo que puso a su obra nos enteramos que, “desde sus tiernos años se había empleado en servir a estas santas religiosas”, las cuales le suplicaron que escribiera su historia, y como las tenía gran veneración y respeto, no obstante que se sentía incapaz de emprender tal empresa, no se atrevió a negarse, diciendo que las súplicas de las beatas eran para él órdenes respetables.

De los títulos que tenía -Bachiller en Filosofía y Sagrada Teología- se deduce que su capacidad era mucha para escribirla; lo que le faltaba era documentación, pues las beatas tan sólo le entregaron unos apuntes. Por eso desde que adquirió el compromiso se dedicó a buscar papeles, solicitar noticias, registrar archivos, a costa de muchos trabajos, con el intento de reunir los mayores datos posibles para que un escritor competente pudiera hacer la historia mejor que él.

Nos advierte que se habían perdido muchos datos desde que se fundó el Beaterío hasta que se fundó el Monasterio debido, en parte, porque se habían muerto los primeros confesores y directores de las beatas y, en parte, por el descuido en apuntar los hechos dejándolos a la memoria que, como sabemos, con el tiempo falla. Añade, para que esto no

me suceda a mí, doy a la imprenta lo que he escrito, aunque sé que mi trabajo es imperfecto, a fin de que no se pierda lo que con tantos afanes he solicitado y descubierto. Sin embargo, no consta que lo hayan publicado, pues no se conserva ningún ejemplar, tan sólo el original.

Dedica su obra al Obispo de Puebla, Domingo Pantaleón Álvarez de Abreu, quien gobernó la diócesis de 1743 a 1763, como prueba de gratitud por el especial afecto y grandes ayudas que había dado a las beatas dominicas, pues les amplió el coro, les dio preseas para el ornato del culto, se preocupó de su sustento, vestuario y les ayudó con continuos y crecidos socorros como verdadero padre.

El bachiller Cristóbal firmó su obra el 11 de febrero de 1746, por lo que vemos que fue testigo ocular de la historia de las beatas, desde su fundación en 1683 hasta la inauguración del Monasterio de Santa Rosa, bajo el gobierno del Obispo Pantaleón, en 1740. Se advierte que el cronista era un hombre ponderado, inteligente, imparcial, aunque no disimula su admiración a las beatas dominicas ni a la Orden de Santo Domingo. Podemos decir que era un dominico sin hábito, de corazón, *in passione*, como decía Santa Teresa de Jesús.

La obra total abarca desde 1683 hasta 1740, y la divide en tres libros: en el primero trata de la fundación del Beaterio, en 1683, hasta que el Rey y el Obispo Nogales quitan a los dominicos la jurisdicción sobre las beatas y se la dan a los Obispos de Puebla en 1708; el segundo trata de la vida de las beatas desde 1708 hasta que se funda la comunidad propiamente monástica, en 1740; y en el tercero nos habla de las vidas ejemplares y virtudes de algunas religiosas.

El autor revela dominio del tema: controla documentos oficiales, se expresa con fluidez, y en el tercer tomo nos manifiesta gran cultura-teológica y mística al hablar de dichas religiosas.

Su escritura, aunque no es del todo difícil de descifrar, sin embargo, requiere detención para averiguar su contenido, por lo cual son de alabar las madres Rosa Zapán y Ema Tetécatl, porque con paciencia benedictina, nos hicieron el gran favor de escribir a máquina esta magna obra, con lo cual nos evitaron el 50% de nuestro trabajo.

Nuestra tarea ha sido depurar esta crónica de consideraciones y explicaciones ajenas a la historia, buscar un orden cronológico y lógico de los temas, concretarlos temas y redactarlos en un lenguaje sencillo y asequible al público.

La lógica nos pide que comencemos esta historia con la biografía, aunque sea pequeña, del fundador del Beaterío de Santa Inés y su primer capellán, fray Bernardo de Andía. Igualmente debemos dar a conocer la vida del excepcional primer capellán diocesano que tuvieron estando ya en el Monasterio de Santa Rosa, presbítero Martín Vallarta.

Y lamentamos profundamente no poder dar una semblanza siquiera -por falta de datos- del benemérito padre jesuita, Juan Ignacio de Uribe, confesor de la venerable Madre María Ana Águeda de San Ignacio, por cuyas súplicas hizo, estando en Madrid, costosas y largas diligencias para conseguir de su Majestad, Felipe V, la Cédula que dio el 12 de noviembre de 1735, en el Escorial, por la que autorizaba que el Beaterio de Santa Inés pasara a ser Convento formal bajo la advocación de Santa Rosa. Y con esta Cédula en su poder, tramitó por medio del Cardenal jesuita, Álvaro Cienfuegos, que su Santidad Clemente XII otorgara la Bula en la que no sólo autoriza y confirma La fundación del Monasterio en la que las beatas podían profesar y vivir como «auténticas monjas dominicas, sino que dejaba dicho Monasterio sujeto inmediatamente a la Santa Sede, la cual lo gobernaría por medio de sus delegados los Obispos de Puebla, con lo

que quitó la jurisdicción a los Obispos y a los dominicos, que se la andaban disputando. De ahí que en el Libro de Profesiones se le mencione siempre con el título de Monasterio Pontificio.

En el archivo tenemos documentos suficientes para escribir un florilegio compuesto por las monjas que más se destacaron por su virtud y vida espiritual, las cuales bien podían ser canonizadas o, al menos, beatificadas; pero no lo hacemos pues no cabría en una historia general de las monjas dominicas en México que es la que estamos escribiendo.

Tan sólo nos fijaremos en las tres que consideramos son las que más han beneficiado a la comunidad, cada una en su tiempo: la madre Margarita de la Encamación, la Madre María Ana Águeda de San Ignacio y la Madre María del Rosario Josefa de Nuestro Padre Santo Domingo.



Biografía del Padre Bernardo de Andía 1619-1696

Nació este ilustre dominico en la población de Lucena, Extremadura, España, el año 1619; fue hijo de los “*nobilísimos padres*”, el licenciado Jerónimo Ruíz de Andía, y doña Jacinta del Valle.

No sabemos la fecha en que vino a México, pero nos consta que a los 21 años tomó el hábito de la Orden en nuestro convento de Santo Domingo de Puebla, el 4 de marzo de 1640.

Hizo una carrera brillante y como prueba tenemos que, al terminarla, le otorgaron el título de Lector o Profesor, que le capacitaba para enseñar las disciplinas eclesiásticas en nuestros centros de enseñanza; más tarde le dieron el grado de Presentado y de Maestro en Teología; sin embargo, no creemos que haya ejercido el magisterio.

Los frailes también le reconocieron cualidades de gobernante, por lo que los del convento de San Pablo le nombraron Prior, cargo que desempeñó airoosamente al mismo tiempo que hizo grandes mejoras en los claustros, oficinas y celdas... y sacó, desde sus cimientos, *la capilla de la Santa Cruz, que adornó con retablos.*

Tiempo adelante, los religiosos del convento de Santo Domingo, quisieron también tenerlo de Prior, pero esta vez no aceptó, bien fuera por sentirse competente para dirigir la numerosa comunidad que había en él por ser la casa Matriz de la Provincia de San Miguel y Santos Ángeles, o porque le interesaba más consagrarse a remediar las muchas y grandes necesidades materiales que veía en la ciudad; o, como se dice ahora, optó por los pobres.

Hechas las gestiones oportunas y contando con el apoyo decisivo de algunos bienhechores, declaró fundada la cofradía, que puso bajo el nombre y patrocinio de Santa Inés de Montepoliciano, por la mucha devoción que la tenía y porque había experimentado su poderosa intercesión ante Dios. Su devoción era tan grande que, aparte del culto que ya venía dándole en el templo de Santo Domingo, le construyó un retablo muy hermoso al lado derecho de la famosa Capilla de Nuestra Señora del Rosario, que le costó 3,000 pesos, y para alumbrarla mandó hacer cinco lámparas artísticas, cinceladas en forma de navíos, las cuales junto con los manteles, frontales y palias para su culto le costaron otros 3,000 pesos.

Y no satisfecho con la imagen que tenía en la iglesia, mandó hacer otra de piedra que colocó en la casa que hacía esquina con la huerta, pidiendo a los que vivían en ella que todas las noches la prendieran dos velas. Es más, el 18 agosto de 1671, hizo una escritura ante el escribano público, Nicolás Álvarez, en la que ordenaba que los predicadores ponderaran en sus sermones las virtudes más resplandecientes de la Santa, los martes en que le rendían cultos especiales.

Viendo los fieles el interés que tenía por ayudar a los necesitados, le entregaban abundantes limosnas para que se las distribuyera. Nos dice el cronista que, entre los bienhechores que más cooperaban estaba Mateo Ledezma, quien le nombró albacea con amplios poderes para que dispusiera como mejor le pareciere los muchos bienes que dejó en su testamento. No indica a cuánto ascendía el capital, pero debió ser notable porque temeroso de que no le permitieran manejarlo en beneficio de los pobres, escribió a su Santidad, Clemente XII, pidiéndole un Breve Apostólico, en el que hiciera constar que ese capital debía emplearse exclusivamente en favorecer a los indigentes. Su Santidad accedió gustoso a complacerle por medio de un Breve, que en resumen, dice así: *“Su Santidad, junto con los Cardenales y el*

Maestro de la Orden, aprobaron la cofradía de Santa Inés de Montepoliciano, dirigida por fr. Bernardo de Andía, y pide que nadie le interrumpa, por el contrario, la apoyen. Dado en Santa María la Mayor en Roma, el 30 enero de 1672, segundo de nuestro Pontificado”.

El Obispo de Puebla, Diego de Escobar y Llamas no sólo aceptó de buen grado el Breve de su Santidad, sino que también aprobó todas las cláusulas del Patronato de Santa Inés que había hecho el padre Bernardo.

Y una vez que contó con el apoyo de las altas autoridades eclesiásticas, empezó a negociar con el caudal de que disponía. Por lo pronto, pretendió comprar 8 solares a su propio convento, que tenía frente a la iglesia de la Merced que estaban inservibles y no rendían nada, con el fin de construir en ellos casas que pudiera alquilar y con su producto ayudar a los pobres.

El Consejo del convento, con anuencia del Padre Provincial, fray Juan Cedeño, se los vendió con fecha 30 de abril de 1680, como consta en una escritura que hicieron ante el escribano real y público, Nicolás López Gallegos,

el 27 del mismo mes y año. Y el día 5 de julio tomó posesión de dichos solares.

Se advierte que el padre Bernardo era un hombre práctico, pues sabía invertir para cosechar, ya que adquirió fincas -que son bienes renovables- y las puso a censo, es decir, las alquilaba y con estas rentas y con las limosnas que le daban los cofrades y no cofrades podía proporcionar ropa a los necesitados, alimento a los hambrientos y hogar a los muy pobres.

Leemos en la crónica que el día de Santa Inés distribuía a los pobres vergonzantes “*sayas y mantos*” comprados con el dinero obtenido de los réditos anuales de sus rentas, los jornales de los cofrades y las limosnas de los fieles. Además, daban cada año a los conventos y religiosas pobres de la ciudad 200 pesos de oro común y hacían otras muchas obras de caridad.

Como hombre compasivo quiso hacer un hospital en que pudiera dar alivio a las mujeres pobres y enfermas, porque en toda la ciudad no había ninguno con este fin. Para ello aprovecharía el beaterio que dejarían las beatas el día que

se trasladaran al monasterio que estaba construyendo el señor Miguel Rabozo, pero esto no se llevó a cabo, quizá porque se retrasó la construcción.

Podemos decir que el padre Bernardo dedicó toda su vida a ejercer la caridad entre los necesitados, a predicar y administrar los sacramentos, especialmente el de la penitencia, y al culto divino; pero su principal ocupación y preocupación durante 9 años -desde 1683 a 1692- fue la fundación del beaterio y la formación de las religiosas.

Durante los 4 últimos años de su vida, o sea, desde 1692 a 1696, ejerció el cargo de Provincial con la prudencia de un hombre maduro, pacífico y devoto. Murió el 5 de abril de 1696. Por ser muy conocido y estimado en la ciudad, al tocar a agonías todas las parroquias, conventos y ermitas asistieron a sus honras fúnebres y a su sepultura.

La Provincia de San Miguel y Santos Ángeles Comienza los Trámites Para Conseguir Licencia de Fundar el Beaterio de Santa Rosa

No sabemos exactamente la fecha en que el padre Bernardo y don Idelfonso Rabozo acordaron seriamente fundar un beaterio en que pudieran admitir sin dote a las jóvenes que desearan ser religiosas y no pudieran hacerlo por carecer de recursos económicos.

Lo que sabemos es qué en el año 1678, la Provincia dominicana de San Miguel y Santos Ángeles ya había hecho suyo este proyecto, y por medio de su Procurador en Roma, fr. José Salgado, pidió al Maestro General, padre Antonio de Monroy, licencia para construir un beaterio de Santa Rosa de Santa María.

El Maestro General, que por cierto era queretano y había sido profesor en nuestro colegio de San Luis en la ciudad de Puebla, accedió con toda buena voluntad a dar la licencia solicitada con estas palabras: “...*concedemos licencia para*

que se acabe dicho monasterio y damos nuestra autoridad en lo material y espiritual al Padre Provincial o Presidente de la Provincia que, por tiempo fuere, para que lo gobierne y haga observarla regla y constituciones de la Orden. Dado en Santa María sobre Minerva, el 6 de octubre de 1677”.

Y tan pronto como la Provincia obtuvo licencia del Maestro General para fundar el beaterio, dio el segundo paso a seguir, que fue solicitar licencia de su Majestad, Carlos II, lo que hizo por medio del mismo Procurador fr. José Salgado el año siguiente de 1678.

Su majestad, como hombre prudente, antes de conceder la licencia quiso saber si su Virrey de México, don José de Monclova, y el Obispo de Puebla, don Manuel Fernández de Santa Cruz, consideraban conveniente fundar el beaterio en la ciudad Angelopolitana con miras a que llegara a ser convento formal en el que las beatas pudieran hacer su profesión religiosa.

Para conseguir esta información extendió una Cédula Real con fecha 7 de junio de 1678, que mandó al Virrey y al Obispo mencionados, en espera de que le contestarían en un

tiempo razonable; pero vemos con gran sorpresa que no lo hicieron hasta 10 años después, el 1688. Esta tardanza, sin embargo, estaba justificada porque el 1678 lo del beaterio era un proyecto, no una realidad y, en consecuencia, no sabían si podría hacerse y mucho menos cómo iba a funcionar.

En cambio, en 1688 ya el beaterio llevaba 5 años de existencia y las beatas habían dado suficientes pruebas de que eran capaces de vivir la vida monástica, sin perjudicar la vida de las monjas contemplativas. De ahí que, como veremos más adelante, el Virrey, el Obispo y hasta los Regidores de la ciudad de Puebla dieron informes muy favorables para que el beaterio pasara a ser un convento formal.



El Padre Bernardo de Andía Fundó el Beaterío de Santa Inés de Montepoliciano

Al parecer el padre Andía había iniciado la construcción del monasterio, pero esperaba que el Maestro General le diera autorización y, por otra parte, confiaba que también su Majestad se lo permitiría, pues se trataba de una obra buena. Por lo cual tan pronto tuvo el permiso del Maestro de la Orden comenzó en serio a construirlo con el fin predicho de proporcionar a las jóvenes que deseaban ser religiosas, pero no podían hacerlo por falta de recursos y también porque comprendían que corrían peligro en el mundo.

Para ello disponía de las limosnas que tenía la cofradía fundada por él en el templo de Santo Domingo, pero no se había decidido a proseguirlo porque calculaba que no era nada fácil hacer una fundación religiosa. Lo que le determinó a hacerla fue una joven hermosa de 18 años, llamada Gertrudis López, quien le pidió encarecidamente que la protegiera en un lugar seguro pues corría peligro si permanecía en la sociedad, y además deseaba sinceramente consagrarse a Dios. Propuso el proyecto a su buen amigo

Ildefonso Rabozo, *“hombre nobilísimo, de conocidas prendas, realzada virtud, poderoso y muy caritativo”*, quien tenía tres hijas monjas en el convento de Santa Catalina de Sena: María Catarina de San Ildefonso, María Ana de los Reyes y Juana, que al parecer tan sólo tenía el hábito de devoción porque era muy niña.

El señor Rabozo le prometió edificar un monasterio y una iglesia dedicados a Santa Rosa de Santa María, canonizada pocos años antes, por la mucha devoción que la tenía y porque sus hijas también lo deseaban y hasta se le habían ofrecido para ser las fundadoras, previo permiso, como es natural, de su Santidad.

Don Ildefonso pretendió comprar un teatro que estaba frontero a la puerta del costado de la iglesia de Santo Domingo, con el fin de fundar en ese terreno el monasterio, pero por más esfuerzos que hizo no lo consiguió. Posteriormente, tuvo la oportunidad de comprar un solar muy capaz en un buen lugar de la ciudad que estaba puesto en pública subasta, pero eran tantos los compradores que tampoco pudo hacerse del terreno. Y lo peor fue que al poco tiempo murió, dejando muy desconsolados al padre Bernardo y a

las beatas en ciernes. Todos estos contratiempos, comenta el cronista, tenían como fin ejercitarlas en la virtud de la humildad, la base sólida de toda obra de Dios.

Al no contar el padre Bernardo con el apoyo de su amigo para construir el monasterio grande en honor de Santa Rosa tuvo que reducirse a comprar una “casita”, situada en la calle que sube del convento de las religiosas de Santa Catalina a la de Santa Bárbara, donde vivían religiosos descalzos de San Francisco.

“En la salita principal de esta casita hizo nueve alcobas o cuartitos tan pequeños que no cabía en cada uno de ellos más que una pequeña cama de madera, sin puertas, supliéndolas con unas cortinas moradas. En otras seis piezas, poco mayores y con las mismas incomodidades, dispuso la sala de labor, cocina, despensa, locutorios, refectorio y enfermería; destinando un cuartito muy opaco y oscuro que estaba en los más interior de la casita, para oratorio”.

Pero no bastaba que las beatas tuvieran la casita en la que pudieran vivir, necesitaban también los recursos necesarios para alimentarse y vestirse, de lo cual se encargó el

padre Bernardo ayudándoles, por lo pronto, con los fondos de la cofradía de Santa Inés, de que hemos hablado, y adquiriéndolos más tarde nada menos que 33 casas, las cuales podían rentar y con su producto vivir. Y se las dejó por escrituras ante escribanos públicos en los años 1686 y 1688, ratificándolas el 22 de septiembre del año 1689, ante Francisco Solano, a fin de darles mayor solidez y que las pudieran presentar ante su Majestad como pruebas de que contaban con la congrua sustentación el día en que quisieran pedirle licencia para fundar el beaterio legalmente.

El padre Andía declaró lo siguiente: *“digo que deseando emplear parte de la renta del Patronato de la Cofradía de Santa Inés, al agrado y servicio de Dios Nuestro Señor, elegí hacer la fundación de un beaterio de la Tercera Orden de Nuestro Padre Santo Domingo, para cuyo efecto he labrado, a costa de dicho Patronato, una casa destinándola para dicho beaterio, debajo de la advocación de Santa Inés de Montepoliciano para que en estén en él, debajo de clausura hasta 15 mujeres doncellas españolas, honestas y recogidas, que vistan el hábito de dicha Sagrada Orden”*.

Formación de la Comunidad Horario o Reglamento -1683-

Una vez que las beatas tuvieron lo necesario para vivir y vestir con los bienes que el padre Bernardo les había conseguido en fincas, y preparadas las oficinas más imprescindibles, inauguró el beaterio el día 15 de enero de 1683.

La comunidad se fue formando poco a poco: la primera que entró fue la jovencita, Gertrudis López, la que decidió al padre Bernardo a fundar el beaterio. A los pocos días, el 2 de febrero, ingresaron: María de Jesús Nazareno, Teresa de Jesús, Luisa de Santa Gertrudis, Margarita de la Encarnación de Santa Úrsula y Catarina de San José. En el mismo año de 1683, entraron: Juana de Santa Inés, María del Espíritu Santo, Inés de Santo Domingo; en el año 1684, Francisca de Santa Rosa y Josefa de Santísimo Sacramento, y finalmente, en 1687, Leonor de Santo Domingo y María Teresa de Santa Catarina; a estas 13 se añadieron dos niñas: Ana de San José y Micaela Morales, qué por no tener la edad reglamentaria, tan sólo les dieron el hábito de devoción.

El padre fundador puso al frente de la nueva comunidad, con el título de Rectora, a María de Jesús Nazareno, la cual había profesado en la Tercera Orden de Santo Domingo, en el convento de los frailes, y, lógicamente, sabía algo más que las otras de lo que era la vida religiosa. Le prometieron obediencia y las gobernó durante cinco meses, al final de los cuales se salió de la comunidad.

Después que se fue, eligieron a la que debía sucederle en el cargo, y salió electa Margarita de la Encamación, una jovencita de 14 años. Pudiera pensarse que el padre fundador no la hubiera confirmado en el oficio de Rectora o presidenta debido a su poca edad y teniendo en cuenta que había algunas beatas mayores y de más experiencia; sin embargo, la aceptó diciendo que también Santa Inés, Santa Patrona del beaterio, había sido priora a los 14 años.

Margarita gobernó la comunidad con aplauso de todas durante dos meses, pero renunció porque no podía desempeñar el cargo. En su lugar pusieron a María del Espíritu Santo, la cual también renunció al poco tiempo, quedando como Presidenta Juana de Santa Inés.

El cronista nos describe lo muchísimo que Juana de Santa Inés hizo sufrir a las beatas debido a su “rígida condición”, pues por cualquier falta imponía severísimos castigos sin tener en cuenta que eran jóvenes, delicadas y humildes. Enumera algunos casos concretos que nos demuestran una mujer inhumana y que no tenía la menor idea de lo que es la vida cristiana, que es religión de amor.

Pero no sólo Juana de Santa Inés fue durísima con las beatas, sino que también lo fue con el padre Bernardo de Andía, a juzgar por el reglamento y el Directorio que les impuso y que nosotros copiamos más adelante.

Se regían por el siguiente horario:

De 4 a 5 de la mañana tenían una hora de oración en el coro. A las 5 iban a oír Misa a la iglesia de Santo Domingo, en la que comulgaban los domingos y jueves, si les daban permiso sus confesores; a su regreso desayunaban y pasaban a la sala de labor a hacer “costura”, hasta las 10.

De 10 a 11 rezaban el rosario y hacían oración mental; a las 11 tomaban los alimentos, que consistían en “en frijoles llamados sancochados”; muy raras veces al año añadían un platillo de hierbas o legumbres sin sazonar, y nunca lácteos.

A continuación de la comida se retiraban a descansar y hacer costura.

A las 2, iban a coro a rezar vísperas, Padres Nuestros y Ave Marías. Y terminados estos rezos, las que tenían oficio se ocupaban en ellos y las demás volvían a hacer costura.

A las 4, se reunían en la sala de labor a tener lecciones espirituales, que les servían de preparación para la oración mental que tenían de 6 a 7, seguidas del rezo de la Virgen y otras devociones. A continuación, los lunes miércoles y viernes, se disciplinaban en comunidad por el tiempo que quisiera la Presidenta.

Del coro pasaban al comedor a tomar la colación que, como podemos suponer, no sería mejor que la comida de medio día. A las 9, rezaban maitines y seguía el capítulo de culpas, en el que la Presidenta les imponía disciplinas más o menos graves.

En los diferentes trabajos se turnaban por semanas: la cocina, la molienda del maíz, acarrear agua del pozo para todo lo necesario, asear el caño de la casa, lo que les costaba mucho trabajo por estar subterráneo, etc.

Durante los 3 años y medio primeros de su existencia, las beatas, como hemos indicado, salían a oír Misa a la iglesia de Santo Domingo. Esto, aparte de las molestias que implicaba, las acarreaaba grandes disgustos, porque ni la presidenta ni el Padre Bernardo les permitían responder a las personas que las saludaban en la calle. Es más, las reprendían con severidad si tardaban en regresar al beaterio, aunque su tardanza fuera por haberse quedado a confesar. Para obviar esta dificultad, los padres pedían a los seglares que les permitieran confesarse antes que ellos, lo que causó disgusto y ciertas envidias y murmuraciones.

Para evitar esta situación, el padre Bernardo se determinó pedir al señor Obispo, Manuel Fernández de Santa Cruz, autorización para celebrar la Misa en el propio oratorio del beaterío, por lo cual tuvieron que ampliarlo y acomodarlo, hecho lo cual lo inauguraron el 22 de julio de 1686 con una Misa que celebró el padre Provincial, Fr. Gregorio Cedeño, con gran regocijo de las beatas. El señor Obispo nombró capellán al padre Bernardo de Andía, quien todos los días, a las 6 de la mañana, iba desde Santo Domingo a celebrarles la Santa Misa y darles los demás servicios espirituales que necesitaran.

Evidentemente, las beatas demostraron durante varios años, con su vida austera y sacrificada, que deseaban en verdad ser auténticas monjas, pues sin tener obligación alguna estaban viviendo como si ya lo fueran. Su buena fama se divulgó por todas partes, al grado que había en la sociedad gran curiosidad por conocerlas y ayudarles a conseguir la gracia de ser monjas profesas: obispos, provinciales y religiosos en general las prometieron influir para que las autoridades eclesiásticas y civiles se la concedieran.

**Su Majestad, Carlos II, y Su Santidad,
Clemente XI, Autorizan que el Beaterío
sea Convento Formal.
Pero el Consejo de Indias Niega el Pase**

Las beatas ya llevaban 5 años enclaustradas y observando una vida austera, como acabamos de decir. Y fue entonces cuando tanto el Virrey como el Obispo Santa Cruz y los Regidores de la ciudad de Puebla dieron a su Majestad los informes que les habían pedido 10 años antes; informes sumamente favorables a las beatas y a la fundación del soñado monasterio de Santa Rosa.

No sabemos con qué palabras manifestó el Virrey, don José de Monclova, su parecer a su Majestad en el informe que le mandó el 16 de junio de 1688; en cambio, sabemos lo que le dijo el Obispo Santa Cruz cuando le mandó su parecer el 8 de junio de 1688: le escribió: *“que, no obstante que en la ciudad de Puebla había 7 monasterios de vida contemplativa, no tenía ningún inconveniente en que se fundara el de Santa Rosa de Santa María; tampoco tenía ningún inconveniente en que las beatas quedaran bajo la jurisdicción de los padres dominicos, antes por el contrario, le parecía lo más lógico, puesto que ellos*

habían sido los que las habían fundado y atendido espiritual y materialmente durante muchos años. Y añadió que, si su Majestad autorizaba la fundación, un servidor la hará efectiva tan pronto como esté terminado el convento y construida la iglesia.

Los Regidores de la ciudad, a su vez, también mandaron informe el día 12 de junio del propio año, diciendo a su Majestad: “que *La fundación del monasterio no sería gravosa para la ciudad, porque el padre Bernardo de Andía había conseguido a las beatas 33 casas -edificios nuevos y perfectamente acabados- y 10 más comenzados, todos los cuales estaban tasados por peritos que los habían evaluado en 71,900 pesos, los cuales re-dituaban al año, 3,000 pesos, los suficientes para vestuario y manutención de las beatas. Pero, además, se trataba de dedicar el primer convento a Santa Rosa de Santa María -la primera Santa que ha habido en América y declarada Patrona de la Indias - por lo que resultaba en honra y gloria de Dios y de ambas Majestades: la de Dios y la del Rey, y de esta ciudad Angelopolitana, por lo que suplicamos a su Majestad se sirva dar permiso para que dicho beaterío pase a ser convento formal”.*

Pero no tan sólo las autoridades eclesiásticas y civiles y hasta el mismo Monarca estaban de acuerdo en elevar de ca-

tegoría el beaterio y convertirlo en monasterio formal, sino que el mismo Santo Padre, Clemente XI, acogió bondadosamente la petición y la aprobó, según nuestro cronista, aunque no se conserva en este archivo la Bula o documento que acredite dicha aprobación. Lo que consta es que el 23 de julio de 1700 concedió facultad al obispo de Puebla para que pudiera sacar del convento de Santa Catalina de Siena 3 religiosas que sirvieran de fundadoras para dar profesiones a las fragantísimas rosas, y diciéndolas que podían permanecer en este nuevo convento el tiempo necesario para instruir las en la regla, votos y estatutos hasta que quedaran bien formadas, pudiendo después regresar a su convento.

Las 3 religiosas a las que se alude eran las 3 hijas de don Ildefonso Rabozo que se le habían ofrecido como fundadoras del futuro monasterio de Santa Rosa Posteriormente, veremos que no fue necesario que salieran de Santa Catalina, porque cuando fue aprobado definitivamente el paso de beaterío a convento formal, ya las beatas estaban perfectamente instruidas en todo lo concerniente a la vida religiosa. Luego que todos estos trámites fueron hechos, el padre Procurador de la Provincia, se los presentó al Real Consejo de Indias para que diera el Pase correspondiente, pero

el Consejo no lo dio debido a que había recibido uniformes desfavorables a la fundación del convento formal, y tenía por tanto que estudiar el problema detenidamente, por lo cual la fundación se retrasó.

No hay indicios de por qué el Consejo detuvo estos documentos favorables. Pero nosotros nos permitimos aventurar esta explicación: en la fecha en que el Papa autorizó el permiso, el beaterio no reunía las condiciones más elementales para que fuera convento, puesto que, como hemos indicado, las beatas vivían muy apretadas en su casita, y además no tenían una capilla digna en la que pudieran tener los cultos divinos. Precisamente esta falla fue la que advirtió el Obispo Santa Cruz cuando dijo a su Majestad que si autorizaba la fundación del convento, él no la haría efectiva hasta que no estuviera terminado el convento y construida la iglesia. Valga esta explicación a falta de otra. Urgía, por tanto, la terminación del convento y la construcción de la iglesia. Y esto llevaría mucho tiempo, como veremos.

Muere el Fundador, el Padre Bernardo de Andía y Deja a las Beatas un Directorio por el Cual Deben Gobernarse

Efectivamente, murió el día 5 de abril de 1696, pero tres días antes firmó el Directorio por el cual las beatas debían regirse; Directorio que su Santidad aprobaría más adelante con las siguientes condiciones: primera, que siempre debía haber en el beaterío 25 religiosas: 21 de coro y 4 legas; y segunda, que debían recibirlas sin dote o limosna “dotal”, según las leyes de la primitiva fundación. Presentamos este Directorio en la forma abreviada siguiente:

1. Los hábitos y capa debían ser de jerga, y la ropa interior de jerga menos gruesa; los zapatos llanos y altos; las medias blancas, los faldellines de lana de color modesto; el velo inmediato a la cabeza de bretaña y los otros dos de lino; traerán el rosario al cuello sobre el hábito; no usen alfileres ni imagen ni otra cosa alguna.

2. Ordeno y mando en la celda no tengan caja, lienzos, ni otro adorno, más que la cama, una cruz pequeña de palo, dos estampas de papel y libros espirituales.

3 Deben tener una ropería común, donde se guarden los hábitos y todos los vestidos exteriores e interiores de las re-

ligiosas. La Priora debe estar pendiente de lo que pueda faltar a las hermanas y adelantarse a proveerlas, sin esperar a que las necesitadas pasen la vergüenza de pedir las.

4. Ordeno y mando que la Priora nombre una religiosa de coro cada mes para enfermera mayor, que se encargue de la asistencia a las enfermas: su aseo, su ropa, etc.; una lega que les prepare el alimento y otra los medicamentos, las cuales deben acompañar al sacerdote y al médico cuando tengan que visitar a las enfermas.

5. Ordeno y mando que en el convento haya un archivo en el que se guarden las escrituras e instrumentos pertenecientes al convento y los testamentos de las religiosas antes de hacer su profesión, así como los libros de las rentas. Manda que se nombre cobrador de las rentas y que se le exija que entregue cuentas cada mes, removiéndolo en el caso de que no cumpla debidamente.

6. Manda que tengan una caja de depósito con 3 llaves distintas, de las cuales una la tenga la Priora y las otras dos las depositarías; tanto para depositar como para sacar es necesario que se junten las tres.

7. Deben tener dos libros: uno en el que se lleven entrada y salidas, y otro en el que se anoten todos los gastos de la enfermería, que deben presentar a la Priora para que los

firme antes de llevarlos a la botica. Todo lo que compren debe pasar por la Priora, y ninguna religiosa puede tener rentas personales, sino que todo lo que reciban, sea por herencia o por donativos, debe pasar al depósito común.

8. Que reciban algunas costuras y las distribuya la Priora entre las monjas a fin de que no estén ociosas, y lo que ganen lo pasen al depósito común.

9. Que dos meses antes de profesar, las novicias hagan testamento libre y espontáneamente en favor del convento.

10. En el noviciado haya otro archivo con dos libros: uno en el que se anote el día y la hora en que tomaron el hábito, y el otro en el que anoten el día que profesaron, que deben firmar dos testigos, la Priora o la Maestra de novicias y el padre Prior.

11. Ordeno y mando que tan sólo tengan tres rejas al año: antes de la Cuaresma, antes de la Santa Cruz y antes de Adviento (1). En el locutorio no deben permitir que tomen *“chocolate, ni merienda, ni dulces ni otra cosa alguna”*. Autoriza a la Priora para que, alguna vez, permita a toda la comunidad bajar a la huerta a merendar, procurando recogerse antes de la 5 de la tarde.

1 Léase visitas

12. Dice qué para poder votar en la elección de Priora, se requiere que las religiosas tengan 7 años de haber profesado.

13.- Requisitos para tomar el hábito: que sean hijas legítimas, españolas, virtuosas y con el espíritu de consagrarse a Dios; que pasen 3 meses de postulantes, y que a las legas las examinen si tienen fuerzas físicas que las permitan desempeñar los trabajos manuales.

14. Ordeno y mando que la comunidad se componga de 25 religiosas: 21 de coro y 4 legas. De ellas, 8 las nombraba el Patronato, 8 el padre Bernardo, y 8 la Priora y comunidad. Y añadió que el día que él faltara, las 8 que les correspondían las nombrara la Priora y comunidad.

15. Prohíbe que tengan criadas para el servicio de la comunidad y menos personal, aunque la monja sea hija del patrono.

16. Ordeno y mando que la Priora muele, o mande moler, chocolate para la comunidad, mañana y tarde.

17. Ordeno y mando que todo el año coman pescado; que ayunen los 7 meses que manda la Constitución, y en los otros 5, los viernes que manda la Constitución, y los sábados, por especial mandato de este Directorio (2).

18. Ordeno y mando que no guisen ni laven, ni mue-
lan chocolate para personas de fuera, aunque sean pre-
lados o superiores; ni envíen regalos, salvo algunos ca-
sos de compromiso, o cuando los superiores, el médico

2 La comida de Vigilia era perpetua en la Orden.

y el cirujano estuvieren enfermos.

19. Ordeno y mando que ni la Priora ni religiosa alguna pida, bajo ningún pretexto, a las personas del siglo, aunque sean sus padres, dinero y cosas pertenecientes al servicio de su persona, sino que se lo pida a la comunidad, lo que sí pueden hacer es recibir regalos espontáneos.

20. Horario: ordeno y mando que se levanten a las 5 de la mañana y toquen a coro para rezar Prima y Tercia; acabadas, permanecen en oración mental hasta las 6, en que se dirá la Misa rezada y comulgarán los jueves, viernes y demás días que les permitan los confesores; darán gracias hasta las 7 desayunan y se recogen a sus celdas hasta las 8; a las 9 rezaran Sexta y Nona, y a continuación tendrán la Misa conventual cantada con canto llano, terminando con el rezo "*El nombre de Jesús*". Y se retiran a sus celdas donde deben permanecer hasta las 10; a esta hora van al coro a rezar una parte del rosario los domingos; los lunes, rezan vísperas de difuntos; los martes, el primer nocturno; los miércoles, el segundo, el jueves, el tercero; los viernes, los laudes, y los sábados la corona de Nuestra Señora.

21. A las 11, la comida, rezando el salmo de Profundis antes de entrar al comedor; terminada la comida, vayan todas a la cocina a fregar los platos y demás utensilios usados, re-

zando mientras el Te Deum Laudamus, el Magnificat, y las oraciones del Sudario por sus bienhechores; la tornera y una monja recojan lo sobrante de la comida y llévenla al tomo para dársela a los pobres.

22. A las 2 de la tarde toquen a vísperas, y del coro pasen al refectorio a beber el chocolate entre semana; pero los domingos después de vísperas recen la segunda parte del rosario. Y luego, hasta las 5 pueden estar en la recreación o en la huerta, según quiera la Priora. Que de ningún modo o pretexto suban a las azoteas.

23. De 4 a 5 trabajen en la sala de labor. De 5 a 6 las Completas y la Salve. Al terminarlas, vayan al comedor a hacer la colación y fregar los platos. Se retirarán a las celdas hasta las 7, en que tocarán para rezar *“El Nombre de María”* en la sala de Dómina (3). La Priora las bendice y se retiran a sus celdas. La Priora y una lega irán por las celdas bendiciendo a las monjas con agua bendita y rezando; tanto las que bendicen, como las que reciben la bendición, lo hacen de rodillas. A las 8 rezan el Profundis y el rosario, y luego se van a las celdas hasta las 9, en que tocan para rezar maitines; terminados éstos, dirán rezado el Miserere con disciplina, los lunes, miércoles y viernes. A continuación, leen el punto de meditación

3 Así llamaban a la Virgen María

para el día siguiente. Terminado, se recogen a sus celdas, y para ver que estén durmiendo la Priora debe recorrerlas.

24. La maestra de novicias: ordeno y mando, que la Priora con su Consejo, formado por doce religiosas antiguas, nombre maestra de novicias, a una religiosa que sea observante, prudente y tenga las demás cualidades que indican las Constituciones, para que cuide e instruya no sólo a las novicias, sino a las que aún no tienen 3 años de profesas. Ordeno y mando que las novicias no tengan comunicación con las profesas, ni se escriban papelitos con recados, a menos que los vea la Priora.

25. La Priora con su Consejo de doce religiosas nombre tornera a una monja de buen celo y ejemplar, la cual no debe recibir papel, ni dinero ni cosa alguna sin dar cuenta primero a la Priora; ni llame al tomo a nadie, ni a los propios padres de las monjas, sin previo aviso a la Priora; que haya hermana escucha; y cuando sea menester abrir la puerta para que, entre el médico, el sacerdote, el barbero, o algo que no quepa por el torno, debe pedir las llaves a la Priora.

26. Cuando el sacerdote entre a administrar el viático, salgan las monjas a recibirlo con velas encendidas,

y el velo sobre el rostro. También la comunidad en pleno debe recibir al sacerdote, al diácono y al subdiácono cuando entren a enterrar a una monja.

Termina el padre Bernardo su Directorio diciendo que nadie debe aumentar, ni disminuir estos ejercicios y devociones; y que con el fin de que no se olviden de las disposiciones puestas aquí, las lean tres veces al año: en la primera semana de Cuaresma, en la primera de la Cruz y en primera de Adviento; y también después de la elección de Priora. Las dejo como Prelada de la comunidad a la “*Señora mi Madre de San Juan*” (4).

4 La Virgen de San Juan de los Lagos, Patrona del Beaterio.

Firmo el Directorio en este convento de Santo Domingo, el día 2 de abril de 1696, fr. Bernardo de Andía, Fundador y Provincial; y fr. Juan de Alba, Notario nombrado y Vicario de este beaterio de Santa Rosa de Santa María.

Don Miguel Rabozo comenzó la Construcción del Monasterio de Santa Rosa de Santa María

No obstante que el Consejo de Indias no había permitido el Pase de la Bula de la fundación del monasterio dada por su Santidad, Clemente XI, don Miguel, hijo legítimo de don Ildelfonso Rabozo, quiso realizar la promesa que su padre había hecho al padre Bernardo de Andía de edificar el monasterio en honor de Santa Rosa de Lima, recientemente canonizada.

Y comenzó por buscar un terreno apropiado, lo encontró, y lo compró el 23 de marzo de 1688, por valor de 3,870 pesos. Por dificultades que surgieron no pudo colocar la primera piedra hasta el día 8 de abril de 1690. La bendijo el padre Bernardo, gobernando la Silla Apostólica Clemente XI, siendo Rey de España Carlos II, Virrey de Nueva España, el Conde de Gálvez, Gaspar de Sandoval Silva y Mendoza y Obispo de Puebla monseñor Manuel Fernández de Santa Cruz.

A los 5 meses de haber empezado la obra, su Majestad Carlos II, expidió una Real Cédula con fecha 8 de septiembre de 1690, en la que manifiesta claramente que estaba dis-

puesto a dar la licencia para la fundación del monasterio de Santa Rosa; pero que necesitaba le mandaran “*los instrumentos jurídicos*”, o sea, los documentos en los que constara que las beatas estaban aseguradas con una congrua sustentación. También pedía información sobre el estado en que estaba la casa y el oratorio, si habían comenzado como suponía, y que le remitiesen la Regla que habían de profesar.

Entendemos que el padre Bernardo procedió inmediatamente a enviar al Rey todos estos documentos, pues los tenía perfectamente arreglados ante las autoridades competentes. Lo que nos extraña es que no se los hubiera mandado antes, pues sabido es que tanto las autoridades civiles como eclesiásticas no conceden licencia para fundar monasterio alguno, sin que estuviera asegurada la congrua sustentación: era la condición “*sine quanon*”.

Don Miguel destinó para la construcción del monasterio el 6 % de los panes de azúcar que fabricaba en su ingenio de San Juan de Atotonilco, y encomendó la obra al mejor arquitecto de la ciudad, don Nicolás Castañeda (5), el cual se dio tal prisa en la fabricación que era la

5 Leemos en el diccionario de Porrúa: ... Que la obra mas importante del arquitecto Nicolás Castañeda en Puebla, fue la construcción del convento de Santa Rosa.

admiración de todos, no sólo por la rapidez con que lo iba construyendo sino también por su primorosa traza, como se ve hoy, dice el cronista.

Lamentablemente a los 2 años de iniciada la obra, el día 20 de noviembre de 1692, le sobrevino a don Miguel una enfermedad tan violenta que apenas le dio tiempo de recibir los últimos sacramentos, y hacer el testamento en que dejó como heredera y albacea a su mujer, doña Tomasa de Garay, con la recomendación expresa de que terminara el convento y edificara la iglesia.

Y que cuando lo hubiere terminado todo, procediera a hacer la escritura del convento y la iglesia en favor de las beatas. Había gastado hasta esa fecha 11,358 pesos entre la compra del terreno y la obra. Su mujer siguió costeando la fabricación del monasterio durante 3 años en la que gastó 7,035 pesos, pero se fue enfriando poco a poco, hasta que del todo se desentendió, al casarse con don Pedro Marroquín, quien no sólo se opuso a que su siguiera gastando más dinero en la edificación del monasterio, sino que quiso venderlo, alegando que si bien lo había construido don Miguel, que no había ningún documento en que constara que lo hubiera hecho para las beatas.

Y para salir con su intento, escribió al Consejo de Indias deformando la historia de los hechos y diciendo que el beaterío había sido construido con el caudal que había dejado el señor Mateo Ledesma al padre Bernardo de Andía, con la condición de que el beaterío no pasara a convento formal, por lo cual el Consejo de Indias dio al señor Mateo el título de fundador. Y claro está que, si la intención del fundador era “que no fueran religiosas sino beatas”, no tenía caso que su Majestad autorizara que el beaterio pasara a ser convento formal ni que, por tanto, la esposa de don Miguel gastara más dinero en terminarlo, ni que edificara la iglesia prometida.

El padre Bernardo se encargó de desmentir la versión de la fundación del beaterio dada por Pedro Marroquín, diciendo, en primer lugar, que en vida del señor Ledesma no se había pensado siquiera en la fundación del beaterio, por lo cual, no pudo decir que era su voluntad que las beatas no se hicieran religiosas; y en segundo lugar, con el capital que dejó el señor Ledesma no pudo el padre Andía haber realizado las obras que hizo siendo Prior de San Pablo, ni socorrer a los pobres, ni edificar el monasterio. El beaterío había sido edificado ciertamente

con algo de su capital, y mucho con las limosnas que le habían dado los fieles al padre Andía. Ledesma, añade, había sido un gran bienhechor de la Cofradía de Santa Inés, pero no el fundador del beaterio. En consecuencia, Marroquín y su mujer de ninguna manera podían desentenderse del compromiso de seguir construyendo el convento y hacer la iglesia hasta completarla, de acuerdo con el testamento del señor Miguel Rabozo.

Las obras, sin embargo, permanecieron paradas por mucho tiempo. Y sabemos que no solamente el señor Marroquín se oponía a continuarlas, sino que había otras personas interesadas en que no se hiciera la fundación deseada. Nos refiere nuestro cronista que, el año 1693, ingresó en el beaterio la joven Gertrudis de San José con crecido caudal, por lo que sus parientes no querían que ingresara en el beaterio, y que si insistía en ser religiosa, entrara en un monasterio formado, porque el beaterio de Santa Inés no ofrecía garantías de que pudiera llegar a ser convento. Las que más trataban de disuadirla que no se hiciera beata, fueron 4 hermanas carnales que tenía en el monasterio de San Jerónimo. Por dicha nuestra no lograron convencerla, de manera que no sólo supo re-

nunciar a sus bienes materiales en beneficio del beaterio, sino que también desoyó a sus propias hermanas, y tuvo que soportar una prueba mucho mayor, y fue que habiendo ido su madre al beaterio para darle la bendición antes de la toma de hábito, falleció en él, el mismo día.

Biografía de la Madre Margarita de la Encarnación

Consideramos que la madre Margarita de la Encarnación fue, como muy bien dice el cronista, fundamento y sostén del beaterio, por lo que ponemos aquí su brevísima biografía.

Nació en la ciudad de Puebla de los Ángeles el día 25 de marzo de 1669, y fue bautizada el 2 de abril con el nombre de María, nombre que le cambió el padre Bernardo cuando entró al beaterio por el de Margarita. Fueron sus padres don Pedro de la Piedra o Sol y doña María Anzures. Acaso por haber tenido 11 hijos, encomendaron a Margarita a su abuela para que la criara, y tanto ella como una tía terciaria dominica que tenía, la hicieron sufrir muchísimo, como ella misma refinó a su confesor a petición de él.

A los 9 años, muerta su abuela, regresó a la casa paterna, donde tuvo que trabajar mucho en los quehaceres domésticos. A los 13 años se empeñaron sus familiares en que se casara con un pariente, a lo que ella se oponía porque desde los 6 años había hecho voto de castidad, y porque deseaba ser religiosa. Por algún tiempo la molestaron tratando de convencerla para que aceptara al pretendiente, pero al fin, su padre comprendió que era demasiado joven y que debía respetar los deseos que tenía de ingresar en un convento, por lo que deshizo el proyecto del matrimonio. Posteriormente, un joven se enamoró de ella y la amenazó de muerte si manifestaba sus deseos carnales, pero también Dios la libró de este peligro. Por un breve tiempo tuvo sus devaneos, como Santa Catalina y Santa Rosa, de adornarse para agradar a los hombres, pero pronto reaccionó volviéndose enteramente a Dios, que un día le mostró la vía dolorosa que debía seguir.

A las penas morales que tenía se añadió que un día se le cayó una puerta encima y la hirió la cabeza con peligro de muerte, por lo que la tuvieron que dar 11 puntadas. Pero la pena más grave para ella fue que el padre Bernardo la obligó a cambiar el confesor que tenía desde su niñez, padre José

Martínez de San Juan de Dios, y la obligó a que se confesara con algún padre de la Orden. Durante varios meses estuvo desorientada, porque no sabía con quién confesarse, no podía comunicarse con su antiguo director, debido a que no sabía leer, ni escribir, y en el beaterio no había locutorio. Su padre quiso consecuentar los deseos que tenía de ser beata y la llevó para que el padre Bernardo la recibiera, pero iba con temor de que no la aceptara por ser todavía muy joven. Y ciertamente el padre puso algún reparo, haciéndola ver que no era fácil acomodarse con las 9 ancianas que había en el beaterio.

Margarita le prometió que procuraría acomodarse, y con esta promesa la recibió. Manifestó a su confesor que le había costado mucho dejar a sus padres y hermanos, especialmente a los dos más pequeños.

Por otra parte, el cambio de vida era notable, pues en su casa tenía un buen pasar, y en el beaterio tenía que comer siempre de vigilia, acostarse en cama dura y sufrir otras mil privaciones. Con todo, ella estaba feliz.

Al principio vio con desconsuelo que las beatas ancianas se iban saliendo. pero bien pronto entraron jóvenes con

las cuales se entendía mucho mejor. Cuando se inauguró el beaterio, en 1683, quedó de presidenta, como hemos dicho, María de Jesús Navarro, pero a los 5 meses se salió de la comunidad.

El padre Bernardo quiso que quedara ella de Prelada, pero renunció al poco tiempo porque se sentía incompetente, quedando en su lugar Juana de Santa Inés, que mucho la hizo sufrir.

Aparte de las mortificaciones que le hacía la Prelada, Dios la probó con enfermedades graves y penas interiores. Por fortuna cayeron en sus manos las epístolas de San Francisco de Sales, con cuya lectura se consoló mucho, y le tomó como padre espiritual.

Volvieron a ponerla de Presidenta el año 1696, tiempo en que los cobradores de las casas que tenían alquiladas se rebelaron é ido con los bienes que habían cobrado y las listas de las casas, dejando a las beatas pasando hambre y con deudas. Este contratiempo lo resolvió nombrando a su propio padre, don Pedro de la Piedra o del Sol, cobrador de dichas casas.

Otra gran pena que sufrió, juntamente con las beatas, fue cuando se enteró que Pedro Marroquín les andaba vendiendo el convento, pues no veía a dónde podrían cambiarse. Pero lo que más le amargó la vida, a partir de 1711, en que por tercera vez era Prelada, ver que la comunidad estaba dividida a consecuencia de que el Obispo, Pedro Nogales, había privado a los dominicos de la jurisdicción que tenía sobre las beatas y se la había pasado a los obispos de Puebla. Si bien es cierto que esta división había comenzado en 1708, pero en este tiempo el conflicto entre las monjas divididas estaba en su pleno apogeo. Las adictas a los dominicos, la vigilaban todos sus pasos, estaban pendientes de sus palabras, afirmaban que iba a escuchar las confesiones y que escribía las pláticas de los capellanes contra ellas; que todo lo hacía por permanecer de Prelada, cuando la realidad era, que ella para nada deseaba el cargo, por el contrario, anhelaba verse libre de él cuanto antes, y si lo había aceptado era porque Dios se lo había pedido, comprometiéndose a ayudarla en todo.

También se corrió el chisme de que ella y sus partidarias, apoyadas por el Obispo, iban a expulsar del beaterio a las adictas a los dominicos, chisme que trascendió a la socie-

dad, por lo cual los familiares o parientes de las afectadas se presentaron en el beaterio para reclamarla por su decisión y recoger a sus hijas, lo cual la produjo una grandísima pena, cuando lo que ella anhelaba era que la comunidad continuara su vida religiosa.

No podemos detenernos a explicar su vida íntima espiritual y las gracias que Dios la concedió, pero realmente merece la pena que algún día se haga, porque se trata de un alma ejemplar, por sus virtudes: paciencia, humildad, caridad, abnegación, etc. y sobre todo por su trato íntimo con Dios.

Y si toda su vida, desde los 6 años, fue víctima de grandes sufrimientos, en los últimos 6 meses se multiplicaron y agrandaron. Estando para morir, pidió que la llevaran a la sala donde estaba la Virgen de Belén, a fin de poder contemplarla y pedirle su ayuda en el último trance de su vida. Murió el 20 de agosto de 1727, a los 58 años de edad. Ella fue, en verdad, lo que dijo el cronista: fundamento y sostén del beaterio.

Por fin el Obispo Manuel Fernández de Santa Cruz Termina de Construir el Monasterio de Santa Rosa

Ya hemos visto como la esposa de don Miguel Rabozo, doña Tomasa de Garay, presionada por su nuevo marido Pedro Marroquín se desentendió por completo de la construcción del convento y de la iglesia de Santa Rosa.

Pasaba el tiempo y nadie se movía para terminar la obra, por el contrario. el señor Marroquín andaba con la idea de venderlo y quedárselo. Ante este peligro, las beatas se encomendaron muy de veras a Nuestra Señora de San Juan, que la comunidad tenía por Patrona y Prelada, con la esperanza de que serían oídas y remediadas. Y para más forzarla a concederles la gracia que le pedían, a sus oraciones añadieron disciplinas, cilicios, ayunos, etc.

Pero no sólo tenían esta pena, sino que también habían adquirido deudas y estaban pasando hambre, porque los cobradores de las rentas de sus casas se habían ido con el dinero y las listas de los inquilinos.

Veamos cómo la Virgen María les solucionó estos problemas: el 27 de mayo de 1697, pasaba el señor Obispo Santa Cruz por la calle donde estaba el beaterio camino del convento de Santa Bárbara, sin la menor intención de detenerse a saludar a las beatas, cuando de pronto sintió un fuerte impulso de bajar del furlón (coche) y de entrar en el beaterio o para ver cómo estaban, (el Obispo siempre dijo que ese inesperado impulso se lo dio Nuestra Señora de San Juan, de la que era muy devoto desde que había sido Obispo de Guadalajara, dentro de cuya jurisdicción se encuentra el Santuario de Nuestra Señora de los Lagos).

Llamó a la puerta, que abrieron sorprendidas las beatas, puesto que no les había anunciado la visita; sin embargo, las 18 le recibieron con todo cariño, pues sabían que había sido muy amigo de su padre Fundador y les infundió tal confianza que le manifestaron con sinceridad todo lo que les estaba pasando: en primer lugar, le dijeron que el señor Marroquín las tenía amenazadas de venderles el convento, por lo cual se habían propuesto quitarles el Patronato que tenía. En segundo lugar, que los cobradores se les habían revelado por lo que no les entregaban las rentas y, en tercer lugar, estaban pasando hambre. El señor Obispo las felicitó

por su valiente decisión de quitar el Patronato a Pedro Marroquín, pues tan mal se estaba portando con ellas; prometió mandarles algún dinero para que fueran pagando sus deudas y, por fin, les dijo que si estaban pasando hambre era porque no le habían avisado para socorrerlas.

El problema de Pedro Marroquín se resolvería más adelante con la intervención del propio Obispo; lo de las deudas y el hambre lo resolvió enviándoles algunas cantidades de dinero. Lo de los cobradores lo arreglo la madre Margarita de la Encamación, (que tenía el título de presidenta desde el 12 de julio de 1696), de la siguiente manera: nombró cobrador a su propio padre, don Pedro del Sol, que era un hombre “muy cristiano, inteligente y bienhechor del beaterío”. Don Pedro inmediatamente les hizo un libro -libreta- en la que les anotó la ubicación de cada casa, lo que valía y lo que ganaba, entregando a la madre Margarita, cada mes, lo que cobraba en cada casa, y ella lo ponía en el arca común tomando sólo lo necesario para el gasto.

Pero muerto el padre Fundador, la obra del monasterio había quedado estacionada como hemos dicho. La madre Margarita, que lo estaba necesitando con urgencia, porque

el beaterio, aparte de ser muy incómodo, no permitía recibir nuevas postulantes, tomó una resolución valiente y posible: pedir prestados al Obispo *“tres o cuatro mil pesos para terminar monasterio, obligándose a pagarlos réditos con sus costuras* Y para mejor asegurar su petición la hizo por mediación de la madre Priora del monasterio de Santa Mónica, Sor María de Cristo, a quien mucho estimaba el Prelado.

Lejos de negarle el préstamo se lo concedió con mucho gusto, porque comprendió que era la voluntad de Nuestra Señora de San Juan -por algo decía le había inspirado que visitara las beatas- que había sido para que se hiciera cargo de la construcción del monasterio. Y habiendo comprobado que si hacia la construcción no lesionaba los derechos de nadie ni causaría sentimiento, volvió al beaterio a decir a las beatas que, no obstante que tan sólo faltaban 4 meses para la fiesta de Santa Rosa, les daba su palabra de que la celebrarían en el nuevo monasterio.

Y puso tal empeño que *“no sólo aportó muchos reales, abundancia de arquitectos y prontitud de materiales, sino que iba todas las tardes a ver la obra y a animar a los oficiales. Es más, a fin de que aventajaran los carpinteros a hacerlas puertas y*

ventanas les mandó que fueran a hacerlas en su propio palacio, lo que no hizo, comenta el cronista, con las mónicas fundadas por él”.

En otra ocasión le manda este mensaje: *“hoy empieza a levantarse la cerca, a blanquear las celdas, las rejas del locutorio y del coro, a comprar la madera para hacer las puertas y ventanas, de suerte que, según va la obra de prisa, presto saldréis del purgatorio o beaterío”.* Este mensaje está firmado el 14 de junio de 1697. En carta sin fecha, escribe a Margarita: *“hija mía, me parece que la víspera de Santa Rosa será vuestra pasada al Convento”.*

En el archivo de nuestro monasterio se conservan algunas cartitas o avisos cortos que con afecto de padre mandaba a Margarita, notificándole cómo iban las obras: el 25 de junio de 1698, le decía *“esta semana todas las celdas quedan enladrilladas y la cerca va a toda prisa”* y firmaba tu padre.

Enterado Pedro Marroquín y su familia de lo empeñado que estaba el Obispo en acabar el convento, y cómo se había desbaratado el plan que tenía de venderlo, se puso indignadísimo y lleno de cólera y ciego de pasión, se fue al

beaterio a reclamarles a las beatas, las cuales tomaron la providencia de no recibirle en el locutorio, sino en el coro bajo, protegidas por la reja, y no obstante estar en la casa de Dios,” las insultó con pesadas voces y como loco desnudó la espada y la metió por las rejas en plan amenazante”. Las beatas quedaron asustadas de que, al salir a la calle fuera en busca de don Pedro del Sol y lo matara.

Como podemos suponer, pronto se enteró el Obispo de estos atropellos, y no obstante que las beatas no estaban bajo su jurisdicción sino bajo la de los dominicos, sacó la cara por ellas hablando a Marroquín con tanta suavidad y dulzura que logró calmarlo al igual que a toda su familia que ardía igualmente de enojo contra las pobres beatas. Y el día 5 de junio ya escribía a Margarita diciéndole que estuviera tranquila porque Pedro Marroquín en breve se calmaría y que no hiciera caso de chismes sino que se encomendara a Nuestra Señora de San Juan.

En otra carta posterior le dice que don Pedro ya estaba de acuerdo en cooperar a terminar el convento, y les aconsejaba que procuraran granjearse a su mujer doña Tomasa y demás familiares. La víspera de la fiesta de Santa Rosa

la volvía a escribir, diciéndole: *“hoy estuvo aquí Marroquín, muy fino y le he persuadido que se quede a comer con vosotras, las comida que os llevará doña Tomasa; conviene que le hagáis mucho agasajo, aunque os cueste hacerlo. Luego le indiqué que invite al padre Prior a la fiesta; yo lo haré al padre Provincial. Don Pedro me dice que irá a veros. Dios te guarde en gracia. Tu padre”*.

Cómo Llegó al Beaterío la Imagen de Nuestra Señora de San Juan de los Lagos y fue Proclamada Prelada de la Comunidad

En la pared, que hace las veces de retablo, de la hermosa capilla del nuevo monasterio, vemos con sorpresa la imagen de Nuestra Señora de San Juan de los Lagos ocupando un lugar que, en todo monasterio de monjas dominicas, lógicamente suele ocupar Nuestra Señora del Rosario. Este hecho extraño exige una explicación. Y la explicación histórica es esta: Una terciaria de la Virgen del Carmen, era a su vez, muy devota de la Virgen de San Juan de los Lagos, y queriendo tener consigo una imagen, mandó a un artista que se la hiciera con la recomendación que fuera más hermosa que la original.



Esta terciaria vino a vivir a Puebla dónde adquirió una casita, pero como era muy pobre llegó el día en que le faltaron 20 pesos para completar el alquiler. El casero, para asegurarse, se quedó con la imagen de la Virgen, lo que le causó a la señora un gran desconsuelo. Para poder recuperarla se resolvió a pedir de limosna los 20 pesos. Tuvo la suerte de dar con la señora Luisa de la Parra, mujer legítima de don Juan Morales, ambos padres de María del Espíritu Santo, monja del convento.

Doña Luisa, compadecida de aquella mujer, no sólo le dio los 20 pesos que necesitaba para rescatar la imagen, sino que una vez que la tuviera se la trajera para que la arreglara lo mejor posible su hija la monja. Ella, le hizo *un vestido de raso de china, la puso una cabellera y una corona de estaño, porque era pobre; y luego se la remitió a su madre para que se la devolviera a su legítima dueña, la cual pensando que las monjitas le darían mucho culto, se la regaló; ellas la entregaron a su confesor, el padre dominico, fr. Juan Bautista, quien mandó hacerla “un trono, peana, corona de plata, un vestido muy bueno, y le abrió las manos poniendo en ellas un rosario en vez del Niño Dios”. Y hecho todo esto, se la entregó a la madre Magdalena de Jesús Nazareno para que le diera el culto debido. Ella se encargó de adornar todavía más “con preseas y joyas de*

mucho valor, un rosario de perlas netas engastadas en oro con una medalla de filigrana, varios vestidos bordados oro y plata, mantos de valiosísimas telas y otras preseas”.

El padre Fundador nombró a Nuestra Señora de San Juan Prelada del beaterío. Y a partir de entonces, todas las religiosas la eligen cada tres años con el compromiso de obedecerla en todo y rendirla homenajes de amor. Y sabemos que en todos sus apuros han acudido a Ella para que les sacara de ellos, como lo hizo la madre Margarita cuando llegaron a pasar hambre y tuvieron deudas, que le remedió la Santísima Virgen por medio del Obispo Manuel Fernández de Santa Cruz, como hemos visto.

Por eso, cuando ya iban a inaugurar el nuevo monasterio discurrieron las beatas llevar su imagen en procesión solemne por las calles al convento de Santa Mónica, donde él residía, en la inteligencia de que le había de agradar mucho aquella atención.

Encomendaron al padre Vicario que ordenara la procesión, lo que hizo con todo interés y diligencia invitando a las comunidades religiosas, parroquias, y fieles en general, pero

se olvidó de invitar personalmente al padre Provincial, lo que él interpretó como un desaire a su autoridad y prohibió a sus frailes que asistieran a la proyectada procesión. Previendo la presidenta Margarita de la Encarnación el escándalo y sorpresa que iba a causar en los fieles la ausencia de los dominicos, se humilló y pidió perdón al padre Provincial, haciéndole ver que no había sido un desprecio, sino simplemente un descuido involuntario; explicación que él aceptó de inmediato y dio orden a sus religiosos para que asistieran a la procesión. La Virgen permaneció en la iglesia de Santa Mónica 5 días hasta que las beatas estuvieron en su nuevo monasterio, habiendo quedado el Obispo y las monjas agustinas muy complacidas con esta fina atención de las beatas.

Con el fin de que la nueva comunidad de monjas dominicas conservara la devoción y veneración a Nuestra Señora de San Juan, el Vicario General del obispado, don Gaspar Antonio Méndez de Cisneros, en Sede vacante, dio un decreto por el cual manda que cada 3 años, el día de la Inmaculada, 8 de diciembre, hagan la elección de Prelada en favor de Nuestra Señora de San Juan de acuerdo con este ceremonial:

“El día anterior debían hacer ejercicios con sus correspondientes meditaciones, y el día 8 después de haber comulgado todas

las religiosas y cantado la Misa solemne con diácono, procederían a la elección que debían hacer en el coro alto teniendo en medio la imagen de Nuestra Señora. Y debían elegir desde la madre Priora hasta la más reciente monja, de esta manera: cada una al ir a votar debía postrarse ante el Santísimo Sacramento, besar el suelo y luego pasara depositar su voto de rodillas ante la imagen de la Virgen”.

Declarada Priora, debían cantar el Te Déum Laudamus y a continuación hacer una procesión por los claustros con velas encendidas, como para que tomara posesión la Virgen de todo el Convento. Y en señal de acatamiento y obediencia debían hacerle reverencia cuantas veces pasaran delante de su imagen.

Este decreto fue dado en la ciudad de Puebla de los Ángeles, el 6 de diciembre de 1740.

Traslado de las Beatas al Monasterio de Santa Rosa y Descripción de este

El día 28 de agosto de 1697 llegaron a las puertas del monasterio de Santa Rosa de Santa María, las 18 beatas, acompañadas de los padres dominicos- el Provincial, el Vicario Provincial y el Lector Miguel Arandaín, el secretario del Gobierno, José de la Fuente, Pedro Marroquín y otras familias.

Las esperaba un gran concurso de ciudadanos deseosos de verlas, pero no lo consiguieron porque llegaron con las caras cubiertas por un velo. Descendieron de los coches y entraron en el monasterio con el fin de conocerlo en todos sus pormenores.

En la planta baja vieron la portería, un amplio locutorio (que hizo las veces de capilla en la que tuvieron los cultos durante 43 años) con los confesionarios y la cratícula; un amplio locutorio, que hizo las veces de sacristía y el torno que comunicaba con un locutorio interior; también en la planta baja vieron una sala grande llamada de profundis, el comedor con sus ventanas de uno y otro lado: unas

daban al claustro y las otras a la huerta; vieron la cocina que era muy clara y desahogada, con dos fogones y dos ventanas que daban, una al refectorio donde comían las enfermas, y la otra donde comía la comunidad. Posteriormente, el padre capellán Martín Vallarta les hizo en la cocina una pila de agua limpia y corriente.

La escalera que comunica el piso bajo con el alto es muy ancha y tendida con 26 gradas, labradas en cantería; arriba esta la sala de Domina o capilla en la que tenían la imagen de Nuestra Señora de Belén y retablos con todos los misterios de la vida de Nuestro Señor Jesucristo. La enfermería tenía botica y dos piezas muy claras y capaces para las enfermas, obsequio del canónigo Antonio Nogales. El noviciado contaba con cinco celdas, cuyas ventanas daban a la huerta.

Más tarde, el Obispo Pantaleón hizo otras dos; tiene un lindísimo oratorio de bóveda, obsequio del Arcediano Juan Vergara. El convento tenía 3 dormitorios con un total de 25 celdas (no olvidemos que era el número máximo que permitía el Fundador); sus ventanas daban unas a la huerta y otras al claustro.

El coro era amplio y tenía tres altares adornadísimos, dedicados a Nuestra Señora de San Juan, a San José y a Nuestra Señora de la Paz. Junto al altar de Nuestra Señora de San Juan pusieron después una urna con el corazón del Obispo Pedro Nogales Dávila.

En el claustro, nos dice el cronista, las monjas pusieron naranjos, limones, y flores; su piso es de ladrillo, y en medio de él hay una fuente con una pila grande y redonda, regalo de don Alonso Vallarta, padre del capellán Martín Vallarta.

El claustro es cuadrado y tiene sus arcos, repisas, columnas y comisas de cantería. La huerta tiene, nos dice el cronista, diversidad de flores, abundancia de hortalizas, árboles frutales, mucha agua y un hermoso estanque.

Omitimos otros pormenores, y anotamos el costo total del convento que fue de 50,000 pesos. Al salir del convento los personajes que habían traído a las beatas, recibieron felicitaciones y acciones de gracias de los vecinos por haberlas llevado a vivir en su barrio. Y a ellas, en prenda de afecto, las mandaron el desayuno



y la comida durante varios días. En la tarde regresó el padre Provincial con muchos religiosos para bendecir el monasterio con toda solemnidad.

Al día siguiente, fiesta de Santa Rosa, fue su inauguración con una Misa cantada, que ofició el padre Prior de Santo Domingo, fr. Pedro Salmorán y cantaron las beatas *“con voces tan dulces tiernas y suaves que de muy buena gana las hubiera querido oír el Obispo Santa Cruz, pero no las oyó por no haberle notificado la hora exacta de la celebración”* Las escribió diciéndoles que *“yo he celebrado con gozo de mi corazón este día, porque he cumplido la promesa de que el día de Santa Rosa ya estarían en su nuevo convento; decidme si os gustó”*.

El domingo siguiente, 1 de septiembre, colocaron el Santísimo Sacramento en la capilla después de haber dicho la Misa cantada el padre Vicario Provincial, Fr. Sebastián Santander, por todo lo cual les felicitó el señor Obispo Santa Cruz. Lamentablemente él se murió a los 2 años en 1699, dejándolas sin su segundo padre, porque si el padre Bernardo había sido su Fundador, el Obispo Manuel Fernández de Santa Cruz fue su sucesor y gran protector.

A continuación, damos la lista de las beatas que inauguraron el monasterio:

María Margarita de la Encamación, Prelada
María Magdalena de Jesús Nazareno, Subprelada
María Teresa de Santa Catarina, Maestra de novicias
María del Espíritu Santo, Tornera
Gertrudis de la Soledad
Luisa de Santa Gertrudis
Inés de Santa Úrsula
Juana de Santa Inés
Francisca de Santa Rosa
Josefa del Sacramento
Leonor de Santo Domingo
Micaela de la Santísima Trinidad
Ana María de San José
María Clara de las Llagas
Gertrudis Josefa de San Miguel
María Micaela de San Pedro
Sebastiana F. de Santo Tomás, lega
Josefa de Santa Teresa, lega.

Los Dominicos Insisten, Una y Otra Vez, en que el Beaterío sea Convento Formal

Vimos cómo el año 1688, el Consejo de Indias negó la fundación del monasterio de Santa Rosa, a pesar de que el mismo Rey Carlos II, y su Santidad Clemente XI, habían dado su aprobación teniendo en cuenta los muy favorables informes que habían recibido del Virrey de Nueva España, del Obispo y de los Regidores de la ciudad de Puebla.

Años más tarde, los dominicos como protectores de las beatas insistieron ante su Majestad para que diera licencia de elevar el beaterio a convento formal, pues ya estaba a punto de ser construido. Lamentamos que no se conserve el documento de esta nueva solicitud, pero nos dice el cronista que el Rey les contestó el 1695, diciendo que *“El Consejo de Indias en pleno había negado el permiso, alegando que en la ciudad de Puebla no se necesitaba un nuevo monasterio porque ya había 7 de vida contemplativa, con los cuales se podía satisfacer la demanda de vocaciones”*.

El año 1701, estando en Madrid, el padre dominico fr. Francisco Castro, conventual de Santo Domingo de Puebla,

hizo ver a su Majestad las ventajas de que se fundara el monasterio, en el cual ya habían gastado más de 40,000 pesos. Y que le dijera que, en el caso de que definitivamente no lo autorizara, dispusiera qué hacían con él y con las casas y propiedades que el padre Bernardo había conseguido para las beatas.

Reconsiderando todo esto el Consejo, su Majestad escribió una Cédula en la que dice: “...*He resuelto y vengo en dar licencia y permiso para que en esa ciudad de Puebla de los Ángeles se funde el beaterio que se propone con ese nombre y no otro, ni viso y sin clausura ni forma regular, sino según la naturaleza de todos los beateríos, y que quede sujeto y subordinado enteramente a vos (se refiere al Obispo de Puebla), y a los obispos que os sucedieren en esa iglesia de Puebla... Yo, el Rey, Madrid, 19 de julio de 1701*”.

En la Cédula deja perfectamente aclarado dos cosas: que el beaterio quedaba reducido a su mínima expresión, pues no tendría vida regular ni clausura como la venían practicando; y que quedaban enteramente sujetas las beatas a la jurisdicción de los obispos.

Esta solución no debe extrañarnos, porque para esta fecha ya no gobernaban en España los Reyes de la Dinastía Austríaca, sino los de la Dinastía Borbónica, con Felipe V, que tanto mal causaron a España y a la religión cristiana: tal parece que traían la consigna de anular la actividad de los regulares, y desde luego consta que les quitaron todas las parroquias que habían fundado.

El Rey, Felipe V, mandó una copia de la Cédula al Cabildo de Puebla, porque la Sede estaba vacante, con la orden de que se la notificara a los religiosos dominicos y a las beatas, pidiendo a éstas, al mismo tiempo, e informaran de las propiedades y rentas que teman y le mandaran las escrituras en las que constara que eran propietarias.

El Cabildo recibió la Cédula el 21 de febrero de 1701, pero no se decidió a ejecutarla, sino que dejó que lo hiciera el nuevo obispo después de que tomara posesión de la diócesis. Y como el Obispo, Pedro Nogales Dávila, tardó 7 años en llegar, los dominicos siguieron atendiendo a las beatas material y espiritualmente.

En el entretanto, el padre Sebastián López, dominico, reu-

nió en 1707 toda la documentación que solicitaba su Majestad, y tan pronto la tuvo acudió a las autoridades eclesíásticas de la diócesis, pidiéndole que dieran un informe a su Majestad en el que hicieran constar que no había ningún inconveniente en que diera la licencia para que el beaterío fuera convento formal. Pero las autoridades le dijeron que como ya estaba a punto de llegar el obispo, era preferible que él diera ese informe.

Los dominicos ya no quisieron esperar más tiempo, y por medio de su Procurador en Madrid, fr. Fernando Espinosa, el día 27 de marzo de 1707, presentaron a su Majestad todos los informes que habían pedido a las beatas, con la súplica de que se aviniera a dar la mencionada licencia para fundar el monasterio que querían dedicar a Santa Rosa de Santa María, por ser la primera Santa de América y por ser terciaria dominica, pues se sentían especialmente obligados a rendir culto público a esta Santa de la Orden (6) El Rey y Consejo negaron de nuevo el permiso.

(6) Santa Rosa había sido beatificada el 1668, y canonizada el 12 de abril de 1671 del Beaterío.

Lo que hizo su Majestad fue escribir al Obispo Nogales que, en cuanto tomara posesión, viera si el Cabildo había cumplido la Cédula Real del 19 de julio de 1701 en todas sus

partes, es decir, si había reunido todos los datos referentes a los bienes de las beatas, y si éstas ya estaban bajo la jurisdicción del obispo y de sus sucesores. El Obispo contestó que ya tenían toda la documentación referente a la economía, pero que los dominicos todavía seguían dirigiendo a las beatas, por lo cual el Rey con fecha 17 de noviembre de 1708, le apremió a que cuanto antes procediera a quitarles la jurisdicción y se la pasara a los obispos.

El Obispo Nogales dividió la Comunidad de forma irreconciliable, por largos años

El Obispo Pedro Nogales pasó aviso a las beatas que iría a visitarlas el día 19 de noviembre de 1708. Ellas inmediatamente se lo hicieron saber al padre Provincial y demás religiosos de la comunidad de Santo Domingo, pidiéndoles consejo de lo que debían decir al Prelado.

El padre Prior del convento fr. Diego de la Vera, comprendiendo su angustia fue a verlas, y *“como hombre docto, santo y maduro, les aconsejó que le dieran obediencia”*.

Regresó en la tarde del mismo día acompañado de muchos religiosos con el fin de recibir al Obispo a las puertas del beaterio, por aquello de que lo cortés no quita lo valiente.

Llegó acompañado del Notario, José Zetina, dispuesto a cumplir la orden del Rey como si fuera orden del mismo Dios, sin considerar las funestísimas consecuencias que traería consigo la supresión de la jurisdicción que tenían los dominicos sobre las beatas, a las cuales habían fundado y asistido durante 23 años; no pensó que esta orden del Rey era de aquellas que se acatan, pero no se cumplen, simplemente porque no era viable, como vamos a ver.

El Notario leyó a la comunidad las 2 Cédulas de las que hemos hablarlo en las que, ciertamente, el Rey mandaba que las beatas quedaran bajo la jurisdicción del Obispo y de sus sucesores. Ellas, dóciles al consejo que les diera el padre Prior, aceptaron la orden del Rey secundada por el Obispo. dándose por enteradas y besándole la mano en señal de que le reconocían como legítimo Superior. Él, por su parte, se comprometió a ver por ellas. Firmaron el acta del hecho, el Obispo, los acompañantes eclesiásticos y varias beatas.

Pero tan pronto se fue el Obispo con su comitiva, entraron los religiosos al convento a consolarlas, pues no podían contener sus lágrimas al verse separadas de sus padres, quienes estaban igualmente conmovidos y tristes, porque lejos de haber conseguido que las reconocieran como verdaderas monjas, ahora las veían despojadas y en peores condiciones que antes, sin clausura y sin vida regular, con el agravante que habían gastado grandes sumas de dinero en hacer los trámites de la fundación.

Pero no fue esto lo peor, sino que, debido al cambio de jurisdicción, las beatas se dividieron en forma irreconciliable durante varios años: siete de ellas, capitaneadas por la Prelada, Magdalena de Jesús Moreno, rechazaron con violencia la jurisdicción de los obispos; y once, por humildad y obediencia, la aceptaron, pero al hacerlo indirectamente rechazaban a los dominicos.

Nos informa el cronista que era incapaz de describir los pleitos, disgustos y ofensas que se hicieron a partir del 19 de noviembre de 1708. Y añade que lo menos que se decían las fieles a las contrarias era que eran noveleras y malagradecidas. El Obispo, podemos pensar, qué sin

querer, había sembrado la discordia y la división de la comunidad.

Pronto se dio cuenta del mal que había hecho y trató de remediarlo hasta donde le fuera posible. Advirtió que una de las causas principales por las cuales las monjas estaban sumamente disgustadas era por haberles quitado sus confesores y directores espirituales, y obligado a aceptar a los sacerdotes diocesanos, que no siempre estaban preparados para entenderlas y dirigir las. Y quiso remediar este mal nombrando varios de los mejores sacerdotes que tenía en las diócesis para confesarlas; y por capellán les dio al sacerdote sabio y santo, Martín Vallarta, cuya biografía incluimos en este trabajo.

Otra medida que tomó para calmar los ánimos de las beatas, fue que habiendo terminado su periodo de Prelada la Presidenta, Magdalena de Jesús Moreno, capitana de las rebeldes, nombró sucesora a Margarita de la Encarnación que, aparte de tener grandes cualidades como gobernante, era partidaria de la sumisión al Obispo y a sus sucesores. Esta medida fue contraproducente, porque no habiendo sido elegida conforme a las leyes que les

dejara el padre Fundador, sino que había sido impuesta por el Obispo, las rebeldes la negaron obediencia y se burlaban de ella, incluso los seglares de cierta categoría que se habían enterado de este hecho.

Y para que nos demos cuenta hasta dónde llegaron las consecuencias de esta división, diremos que viendo las disidentes que no contaban con ellas para nada, discurrieron enviar secretamente al Consejo de Indias informes contrarios a la fundación del monasterio por las razones que hemos indicado más arriba, y lo hacían con tal reserva que por mucho tiempo no pudieron descubrirlas.

En este tiempo pretendieron ingresar al beaterío algunas jóvenes, pero a la hora de la votación las adictas a los dominicos alegaban a sus contrarias que no podían aceptarlas porque las auténticas beatas eran ellas; sin embargo las admitieron, y no pudiendo el Obispo darles el hábito, porque no tenía facultades de la Orden, mandó que les pusieran un hábito de devoción, el cual fue objeto de burlas de parte de las partidarias de los dominicos, las cuales las decían que no eran beatas, que se fueran, que qué hacían en el monasterio, que estaban comiendo los bienes de ellas.

Enterado el Obispo de todas estas graves dificultades, determinó cerrar el noviciado para que se extinguieran las beatas: tan decepcionado estaba de ellas.

En 3 años no entró ninguna, pero habiendo pasado por Puebla el Obispo de Valladolid (Morelia), Felipe Ignacio Trujillo, oyó pedir a gritos a una joven, María Ana de Aguilar, que la admitieran en el monasterio, pues se lo venían negando hacía tiempo, y conmovido se le ofreció a ser su padrino ante el Obispo, confiado en que accedería a sus súplicas; pero él estaba tan decidido a evitar que prosiguiera el beaterio que, durante 7 días, le negó el favor que le pedía, por lo que se propuso llevarla consigo a su Diócesis para que entrara en cualquiera de los monasterios que quisiera; pero antes fue a presentarla personalmente al Obispo para que la conociera y se convenciera de su vocación.

La llevó a su palacio en el momento preciso en que se encontraba el padre Prior de Santo Domingo con él, el cual también abogó por la joven, y presionado, ya no le quedó más remedio que condescender a que entrara en el monasterio, lo que hizo el 25 de noviembre de 1714.

A partir de esta fecha, el obispo empezó a tratar a las beatas con afecto, aunque siempre con ciertas reservas y restricciones para la recepción de nuevas postulantes; pero al morir él, en 1721, le sucedió el Obispo Juan Antonio Lardizábal, quien abrió enteramente las puertas para que pudieran ingresar todas las que sintieran vocación religiosa. Y como sabemos en un lapso breve de tiempo ingresaron 19, algunas de las cuales eran de categoría social, por lo cual se llegó a formar una comunidad numerosa y representativa a la hora que su Majestad y su Santidad autorizaron el paso de beaterío a convento formal, y ellas a la categoría de verdaderas monjas dominicas, en 1740.

Nos da la impresión de que el Obispo Nogales se empeñó en demostrar a las beatas que, bajo su jurisdicción, estaban muchísimo mejor que bajo la jurisdicción de los dominicos; y para que no los añoraran, aparte de haberles proporcionado como capellán al mejor sacerdote que tenía la diócesis, presbítero Martín Vallarta, y nombrados varios y excelentes confesores, influyó para que el clero diocesano las proporcionara abundancia de misas diarias, pues nos dice el cronista, que tenían de 6 a 8 entre semana, y en las **369** festividades hasta 25 y 30, mientras que los domini-

cos tan sólo les daban una diaria y sólo celebraban la fiesta de Santo Domingo, la Virgen del Rosario y Santa Rosa y el resto del día cerraban la iglesia. Cuando moría alguna de las beatas asistían al funeral los Capitulares de la Catedral, los párrocos de la ciudad y los capellanes de las comunidades religiosas, y por supuesto muchísimos fieles. En una palabra, el Obispo trató de atraerlas a base de atenciones, y terminó por dejarles su propio corazón, como el Obispo Manuel Fernández de Santa Cruz se lo había dejado a las monjas mónicas. Este corazón se conserva en una caja de plomo en el nuevo monasterio.

Pero si el Obispo quiso a las beatas dominicas, los dominicos no tenemos nada que agradecerle, pues incluso les prohibió administrarles los sacramentos con estas palabras: *“ni los religiosos ni los Prelados del señor Santo Domingo, cuyo instituto y hábito desean imitar las beatas, les han de administrar los sacramentos sin licencia especial de su Ilustrísima, so pena de castigar a quienes desobedezcan esta prohibición”*.

Biografía del Padre Martín Vallarta Capellán Diocesano: 1708-1729

Nació en la ciudad de Puebla de los Ángeles, el 25 de marzo de 1672; fue hijo del capitán Alonso Vallarta, caballero de la Orden de Calatrava. Desde muy niño dio muestras de tener un carácter noble. Cursó las cátedras con mucho aprovechamiento.

Su padre deseaba que fuera sacerdote, pero contrajo matrimonio, a los 17 años, con doña Mariana Carabadiello, señora noble y principal, de conocida virtud, lucido linaje y limpia sangre.

Su matrimonio duró siete años, dando ejemplo de vida cristiana, pues frecuentaba los sacramentos y era muy devoto. Tuvieron cinco hijos; cuatro varones y una hija. Uno de los niños murió al mes de haber nacido, y la niña, llamada Isabel, pretendió entrar en el convento de las Madres capuchinas de esta ciudad; fue admitida, pero el día en que iba a ingresar murió repentinamente. Dos de los hijos profesaron en la Orden de San Francisco con los nombres de fray José y fray Alonso, quedando Juan como terciario franciscano.

Al quedar viudo a los 24 años, por la muerte de su mujer que murió de parto, completó sus estudios y fue ordenado de sacerdote a los 25 años, lo que alegró mucho a su padre Alonso, que era lo que más deseaba.

Fue catedrático de las siguientes materias: Teología Escolástica, Teología Expositiva, Moral, Sagrada Escritura, Historia Sagrada y Teología Mística.

Y escribió sobre los siguientes temas: Pasiones pasivas del sentido y de espíritu, Rejas Doradas, Tratado del camino del espíritu; un tomito sobre la Eucaristía, y otros tratados que han permanecido inéditos. También escribió en verso, tres jornadas con el título de Escala para subir a la divina unión dedicada a los Siete Príncipes. Además, escribió novenas y devocionarios las biografías de las beatas de Santa Rosa.

Al determinar el Rey que el beaterío quedara bajo la jurisdicción de los obispos, el señor Obispo Pedro Nogales, nombró al padre Martín Vallarín capellán del beaterío, el 21 de noviembre de 1708, a la edad de 36 años.

Cuando fue nombrado capellán todavía no estaba edificada la iglesia y pretendió construirla, pero tropezó con la oposición de la hija de don Miguel Rabozo, doña Juana, que era la Presidenta del Patronato de Santa Inés. Por otra parte, no contaba con el dinero necesario, pues su salario era “cortísimo”.

Y había gastado su dinero en viajar a México y a Oaxaca para defender los pleitos que se siguieron de la fundación del beaterio, y en enviar la documentación a su Majestad referente a la fundación del convento formal.

No obstante, su pobreza compró algunos ornamentos y alhajas para el culto, e hizo dos piezas “admirables en la cocina” que les fueron muy útiles a las beatas.

Nos dice la Madre María Ana Agueda de San Ignacio que, desde que comenzó a ser capellán del beaterio, tuvo que sufrir grandes mortificaciones por parte de personas de autoridad (entre ellas del Vicario de Religiosas), pero nunca se defendió sino que las soportó humildemente, sin desanimarse en su ministerio y en atender a las beatas; es más, se hizo cargo como mayordomo de las monjas de la Limpia Concepción de María, y les entregó tan buenas cuen-

tas que, cuando renunció al cargo, les pudo dar 1700 pesos, que ellas emplearon en imprimir y publicar las vidas ejemplares de aquellas religiosas escritas por él.

También ejerció el cargo de Secretario de Vista de la ciudad en tiempos del Obispo Nogales, con lo cual se evitaron “deshonras y escándalos”. Todo esto sin faltar jamás a sus ejercicios interiores, mortificaciones, cilicios, ayunos, disciplinas y oración, de manera que pudo decir a la Madre María Ana: *“Sabe, hija, que el ejemplo de esta comunidad me ha aprovechado mucho, y por la misericordia de Dios, no he ordenado cosa a mis hijas que primero no haga yo”*. Una monja del convento de Santa Catalina dijo: *“desde que murió su mujer no volvió a conocer otra carnalmente en toda su vida”*. De sacerdote fue muy dado a la oración mental y a todo género de mortificaciones interiores y exteriores.

Era muy caritativo, al grado que alguna vez se quitó su propia ropa para dársela a un pobre, aunque le hiciera falta. Todos los días antes de comer, hacía cinco limosnas en honra de los *“Cinco Señores”*; dio 300 pesos para completar la dote de una niña que deseaba ingresar en la comunidad, y tenía recogidas algunas doncellas pobres en su casa.

Para damos una idea cabal de lo que era este sacerdote, resumimos los propósitos que formuló el 8 de diciembre de 1706:

“Renovar todos los días los votos, no vestir seda, no leer novelas ni libros profanos; decir misa todos los días; no celebrar sin haber rezado Maitines y Laudes; rezar todos los días el rosario de rodillas; rezar todos los días Prima de rodilla, rezar todos los días una estación ante el Santísimo en cruz por las almas del purgatorio; rezar todos los días siete Padres nuestros a San José, rezar todos los días nueve Salves por la encamación del Verbo; asistir los jueves a la Escuela de Cristo (7); los lunes, miércoles y viernes ponerse el cilicio; los martes, jueves y sábados darse disciplina; los miércoles, jueves y sábados ayunar; tener todos los días una hora de meditación; no comer jamás dulce, ni fruta, ni leche, por gusto; obedecer todo lo que le mande el director el espiritual. Y termina diciendo que, sintiéndose débil para cumplir estos santos propósitos, suplica a la Santísima Virgen, a San José, a su Ángel custodio y a San Francisco, que lo ayuden a cumplirlos”

(7) Esta Escuela se encontraba en el convento de Santo Domingo.

Este fue el capellán que la Divina Providencia tenía reservado al beaterio de Santa Rosa, para consolar a las beatas en los momentos angustiosos que sufrieron cuando, por

orden del Rey, les quitaron como directores espirituales a los religiosos dominicos y quedaron bajo la jurisdicción de los obispos, pues dado su buen espíritu, continuó la formación religiosa que habían iniciado los padres dominicos: Bernardo de Andia, Juan de Apresa y Juan de Alba.

Dada su elevada vida espiritual se comprende muy bien que pudiera entender y apoyar a las religiosas, de las cuales hizo breves reseñas de las que nosotros tan sólo vamos a insertar, en esta historia la de la Madre Margarita de la Encarnación y María Ana Agueda de San Ignacio.

Como consecuencia de sus múltiples actividades: escribir libros, predicar de continuo, confesar, etc. se enfermó del estómago y se fue debilitando de tal manera que se vio obligado a recluirse en su propia casa, donde recibió los sacramentos vanas veces con toda devoción; pero por el amor que tenía a las beatas dominicas, hizo un esfuerzo para ir a despedirse de ellas, llevando consigo al Secretario del Cabildo, don Juan de Torres Guevara, como si hubiera previsto que sería su inmediato sucesor como capellán. En efecto, posteriormente desempeñó este oficio.

Las beatas se conmovieron mucho al presentir que ya no volverían a verlo, como sucedió, pues murió el 8 de diciembre de 1729. Lo enterraron en la iglesia de San Felipe Neri en un ambiente de fiesta, de repique de campanas en todas las iglesias, y le hicieron un gran funeral, porque contaba con la admiración de toda la ciudad y la gratitud de no pocas personas a las que había favorecido espiritual y materialmente. Pero las que más sintieron su orfandad fueron nuestras hermanas, pues habían hallado en él un verdadero padre, un experto director espiritual y un diligente procurador de todos sus bienes temporales. Posteriormente, sus restos fueron trasladados al beaterio, donde le hicieron muy lucidas honras fúnebres, el capellán de las monjas carmelitas, don Miguel Luque, que había sido su director y amigo; y el padre Juan de Torres Guevara, su sucesor como capellán, quien le honró, en la misma forma en el convento de las carmelitas porque era su amigo. Este funeral lo pagaron sus hijos: fray José y Alonso Vallarta, franciscanos.

Lamentamos no poder dar más datos de su vida, pero con los referidos podemos darnos una idea de este gran bienhechor de las beatas dominicas de Santa Rosa de Lima.

Construcción de la Iglesia de Santa Rosa de Santa María

Las beatas quedaban instaladas en su flamante convento con la esperanza de que pronto podrían conseguir la licencia para convertirlo en convento formal, en el que pudieran hacer la profesión religiosa; más para que pudiera ser convento formal se necesitaba tener una iglesia propia en la que pudieran dar culto digno a Dios.

El señor Miguel Rabozo se había comprometido a edificarla, pero por haber fallecido al poco tiempo no pudo hacerla. Dejó en el testamento orden que la edificara su mujer, Tomasa Garay o su hija Juana, que quedaba como heredera del Patronato. Pero el tiempo pasaba y Juana o no quería o no podía cumplir la voluntad de su padre, por lo cual los dominicos le presentaron esta disyuntiva: o construyes la iglesia o te quitamos el Patronato y se lo damos a otra persona que pueda edificar.

Llevaron el pleito a los tribunales en 1710, los cuales, a los 12 años, o sea en 1722, fallaron a favor de los dominicos y, en consecuencia, de las beatas.

Pero cuando los frailes de Santo Domingo quedaron en libertad para edificar la iglesia, ya no tenían jurisdicción sobre las beatas, la tenían los obispos; y éstos no se dieron prisa para construirla. Es cierto que ya el año de 1686, el Obispo Santa Cruz había puesto la primera piedra, pero le salieron al camino tales dificultades que, durante 33 años, no se inició la obra. El 1731, el padre Vicario de las beatas y el autor de esta crónica, presbítero Cristóbal de Escalona y Matamoros, pidieron permiso al Obispo, Juan Antonio Lardizábal, para comenzarla, y lo intentaron con sus propias manos, pero viendo que nadie les ayudaba desistieron. Más adelante, las monjas recibieron algunas ayudas económicas con las cuales pudieron abrir los cimientos profundos, pero pronto se les acabó el dinero. Entonces el Obispo y los sacerdotes predichos pretendieron conseguir grandes ayudas de las autoridades y hacendados de Tlaxcala, pero no les respondieron, por lo que se convencieron de que Dios no quería que la iglesia se hiciera con ayuda de los poderosos, sino de los humildes. Y desde entonces empezaron a entrar por el torno frecuentes y considerables cantidades con las que pudieron comprar los materiales y contratar *“media cuchara y dos peones”*, que al no estar capacitados para hacerla obra, tuvieron que ser dirigidos por los eclesiásticos, quienes les

decían cómo debían sacar “el pie de un arco, cómo colocar las repisas, y cómo formar una pechina, etc.”.

Podemos suponer que posteriormente contaron con mayores aportes y con buenos maestros y oficiales, pues la iglesia, en verdad, está bien construida. Nos dice el cronista que el mayor bienhechor que tuvieron las beatas para su edificación fue el cura de Santa Ana Chiautempan, don Juan Escalona y Matamoros, quien aparte de que les mandaba cera, lanilla, sayal y otros donativos, les dio 4,000 pesos para que pudieran terminar la iglesia, la sacristía y la vivienda para el sacristán; también les dio 550 pesos para iniciar el retablo del altar mayor. Y como si lo dicho fuera poco, dejó herederos universales de sus bienes al licenciado Miguel Matamoros y al autor de esta crónica (reparemos que ambos eran parientes del señor cura pues tienen los mismos apellidos), quienes se propusieron acabar cuanto antes la iglesia; es más, entregaron a las beatas 770 pesos para que se los mandaran al padre jesuita Juan Antonio de Uribe, que se encontraba en Madrid, a fin de que pagara el Breve o Bula de su Santidad, los Pases del Consejo; impetrara otros 8 Breves, entre ellos el de la incorporación de esta iglesia a la de San Juan de Letrán y Santa María la Ma-

yor de Roma; que comprara libros devotos para las monjas y una imagen de Santa Rosa. Por fin, la construcción de la iglesia se acabó el mismo año en que llegó la Bula de su Santidad autorizando la fundación del monasterio, que fue en el año 1740.

La consagró el Obispo Domingo Pantaleón Álvarez. Escribe Francisco de la Maza en su libro *Arquitectura de los coros de Monjas Dominicanas en México*, hablando de este coro alto que: “el coro alto permanece, dichosamente, porque es el coro más interesante como decoración que hubo en la Nueva España” Fue obra del Obispo don Pantaleón Álvarez de Abren, protector del convento.

El Arzobispo-Obispo Domingo Pantaleón Álvarez Abreu Perfeccionó el Convento y la Iglesia

Por lo mismo que fue un gran benefactor de las monjas dominicas, es conveniente dejar aquí una nota sobre su vida. Nació en la Isla de Palma, una de las Islas Canarias. Estudió en las universidades de Valladolid y de Alcalá, y se doctoró en Cánones en Ávila. En 1738 fue nombrado Arzobispo de la Isla de Santo Domingo; y en 1743 fue trasladado a la Sede Episcopal de Puebla de los Ángeles, donde estuvo de Arzobispo-Obispo durante 20 años, hasta el 28 de noviembre de 1763, en que falleció.

Nos informan sus panegiristas que era piadoso, misericordioso, generoso y muy querido de todos sus fieles, particularísimamente de todos su parientes, que eran muchos y de alta categoría social, los cuales le hicieron un funeral solemnísimos en catedral, y dejaron dispuesto que cada aniversario el Deán y el Cabildo le celebraran una misa solemne.

Aunque visitaba y ayudaba a todas las comunidades de las monjas que había en la ciudad; sin embargo, desde su llega-

da a la Diócesis, tuvo un afecto muy particular a las monjas del monasterio de Santa Rosa. A él se retiraba a celebrar “*las Pascuas*”, a desahogar el afán de sus tareas pastorales y a confortar su espíritu con el buen ejemplo y conversaciones de la comunidad, por lo cual nos dice uno de los oradores, quiso dejarla su corazón. Pero según sabemos de mejor fuente, no fue él quien, se lo dejó, sino sus albaceas, los cuales sabiendo el gran aprecio que tenía a las dominicas, les pareció interpretar sus deseos si ordenaban que su corazón quedara en el monasterio preferido, teniendo en cuenta lo que nos dice San Buenaventura, a saber: “*donde está tu amor, ahí está tu corazón*”.

El Arzobispo-Obispo llegó a Puebla, en 1743, tres años después de que había sido declarado convento formal el de Santa Rosa de Lima, que al parecer, no estaba acabado o, al menos perfeccionado, por lo cual, gastó en perfeccionarlo “*mucha plata de su bolsillo en hermosear el templo con el costoso y lucido adorno que tiene, escribe el cronista en 1765; compuso y adornó el coro y el claustro interior del convento. Y añade, y sus continuos socorros, hicieron arder los fogones de aquella pobre cocina*” (8).

8 En el plano arquitectónico, se advierte claramente que hubo dos cocinas, una sencilla, y de menores dimensiones, y la actual que conocemos.



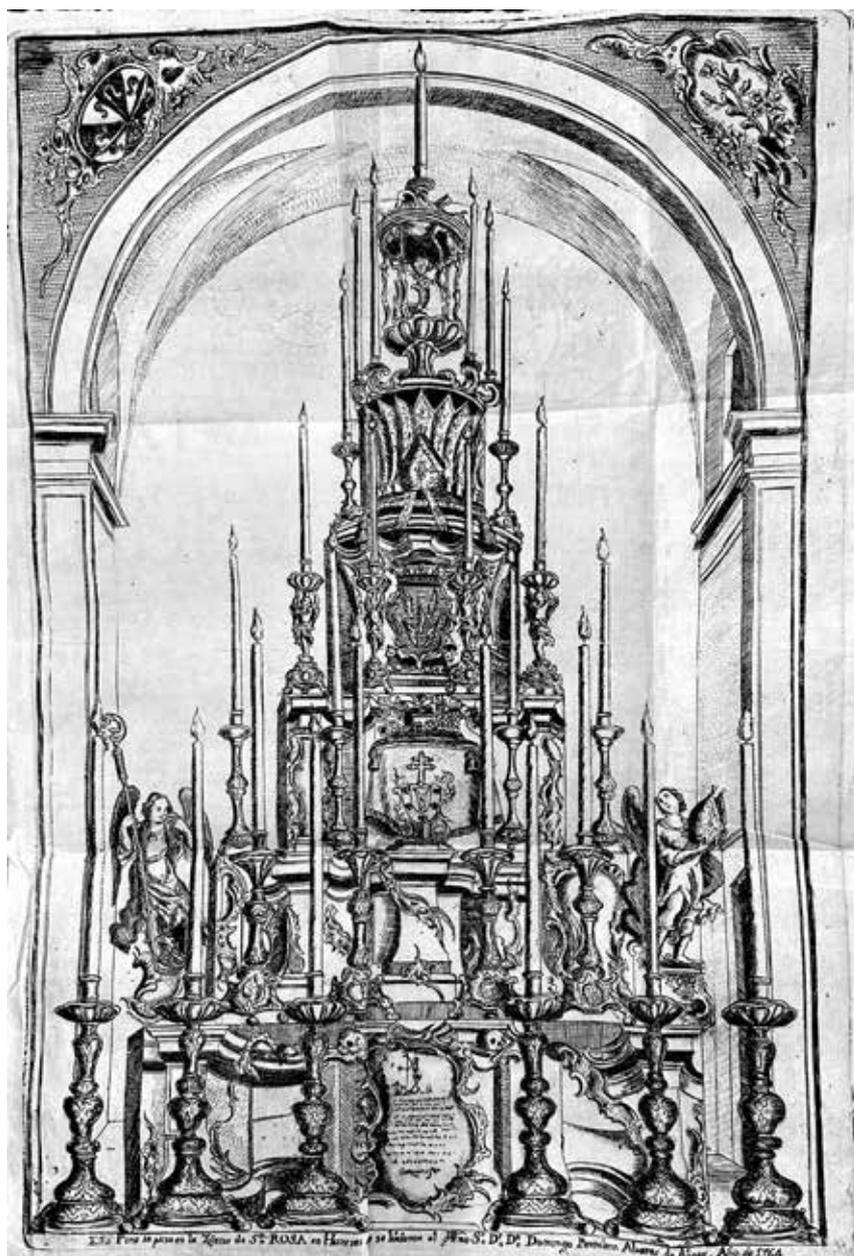
Esta oscura frase no nos manifiesta que haya sido el Prelado Domingo Pantaleón, el que costeó la famosa cocina que todos conocemos; pero teniendo en cuenta las obras artísticas y mejoramiento del convento y la iglesia, bien podemos pensar, lógicamente, que a él le debemos esta joya arquitectónica.

Como era de suponer, las monjas tenían que hacerle un funeral más solemne que el que le habían hecho en catedral. Para ello, se pusieron de acuerdo con los familiares del Prelado. Llamó la atención extraordinariamente la *“Pira espectacular”* que levantaron en la iglesia, pues llegaba hasta el techo. Nos permitimos aclarar que por pira se entiende ordinariamente *“la que encendían los antiguos para quemarlos cuerpos de los difuntos, y para las víctimas de los sacrificios”* (Diccionario de Autoridades).

La víspera del funeral leemos, en el libro que estamos comentando, florecieron inesperadamente (recordemos que era el mes de enero) en el jardín del convento treinta y tres hermosas rosas -tantas cuantas eran las monjas- con las cuales adornaron la pira.

Para eterno recuerdo de este funeral, el Dr. José Isidro Montaña, escribió y publicó un libro, en la Imprenta del Real Co-

legio de San Ignacio de Puebla, el año 1765, en el cual hace la crónica del funeral, y recoge las oraciones fúnebres que hicieron destacados oradores sagrados, ponderando las virtudes del venerable y benemérito Arzobispo-Obispo; libro que se conserva en pergamino en el archivo del monasterio.



En Resumen

El ex-convento de Santa Rosa, hoy Museo de Artesanías del Estado, se lo debemos a estos tres personajes:

Al arquitecto Nicolás Castañeda. Que probablemente era originario de la ciudad de Puebla, donde realiza importantes obras; figura como maestros examinados de la ciudad en el año 1685, y participa en algunas construcciones realizadas por el Ayuntamiento. Dice aquí que su obra más importante es la construcción del convento e iglesia de Santa Rosa. Nosotros creemos que el arquitecto Castañeda, hizo el proyecto del convento-iglesia y edificó la obra negra del convento, pero ni lo terminó, ni tampoco fabricó la iglesia, porque murió el señor Miguel Rabozo, quien estaba costeando la obra, en 1692. Con su dinero lo sigue construyendo la esposa hasta el año 1695, en que quedan suspendidas las obras. Al Obispo Manuel Fernández de Santa Cruz, quien por el grande afecto que tenía a las monjas se comprometió a terminar el año 1697, aportando *“no sólo muchos reales (dinero), sino abundancia de arquitectos y de materiales, con lo cual levantó la cerca, blanqueó y enladrilló las celdas, puso las rejas del locutorio y del coro (léase antecoro bajo); e hizo las puertas y ventanas”*, obra que él vigiló personalmente.

Al Arzobispo-Obispo Domingo Pantaleón Álvarez de Abreu, gran Mecenazgo de las monjas dominicas, quiso adornar la iglesia, el coro alto y bajo, el interior del claustro, y con toda seguridad la nueva cocina, en los años de 1743 a 1748, fecha en que probablemente fueron inauguradas las mejoras, lo que algunos escritores confunden con la inauguración de la iglesia, que ya se había hecho en 1740. En esta época la ciudad de Puebla, aprovechando su bonanza económica, se revistió de gala y, con el tiempo, merecería el honroso título *“de Patrimonio Cultural de la Humanidad”*. Nos falta averiguar quién hizo la iglesia y quiénes fueron los artistas que realizaron la ornamentación del convento, principalmente las pinturas del coro alto, el claustro y de la portería. Ahora se sabe que fue Zendejas, al menos su nombre aparece en una de las bancas del coro alto.

Nota Final

Si bien no corresponde a este estudio lo referente a la iglesia; sin embargo, por haber formado parte del conjunto arquitectónico, deseamos aclarar en beneficio de los turistas interesados en conocer las modificaciones que ha sufrido, aclaramos que la entrada a las iglesias de las monjas es por uno de los lados. La razón es porque frente al altar siempre

tienen el coro bajo en el que se reúnen para ciertos actos litúrgicos, sermones, tomas de hábito, profesiones, etc.

De aquí deducimos que, al excluir a las monjas en 1861 y establecer el manicomio en el convento, el Gobierno lo incomunicó con la iglesia. Y con el fin de dar mayor amplitud a ésta -era muy pequeña- las Autoridades Eclesiásticas quitaron la reja del coro bajo; y abrieron la puerta que da a la calle 3 Norte, y cerraron la entrada original, que da a la calle 12 Poniente.

Biografía de la Madre María Ana Agueda de San Ignacio

Por haber sido la que organizó, en 1740, material y espiritualmente la vida monástica de las beatas, después que su Majestad y Santidad le dieron licencia de tener convento formal, por lo que nos parece oportuno hacer una breve reseña de su vida.

Nació el 3 de marzo de 1695, en el rancho de Santiago Tecali, Puebla, y fue bautizada a los 3 días en San Miguel, Doctrina de Tecali, con el nombre de María. La añadieron el de Ana, el día que la confirmaron, y ella tomó el sobrenombre de San Ignacio cuando tomó el hábito.



V.R. de la R.M. Maria Anna Agueda de
Ygna. Prim. M. Maria, fundadora de
Com. de Monjas Recoletas de S. Rosa
de S. Maria de la Cul. de la
Puebla delos Angeles, murio
el 22 de Feb. de 1756. a la
edad.
Ortuño. Sep. M. 1758.

Su nacimiento en Tecali fue casual, pues sus padres, Pedro de la Cruz, español, y su madre Micaela Velarde, poblana, con sus 8 hijos vivían en la ciudad de Puebla, pero debido a que murió el padre y tuvieron un contra tiempo económico, su madre se vio precisada a trasladarse a dicho rancho, de donde regresaron a la ciudad a los 11 meses.

Sus padres eran sumamente piadosos, por lo que educaron a sus hijos muy bien en la doctrina cristiana, y procuraron que, desde niños, cumplieran sus deberes para con Dios. Una de las hermanas ingresó en el beaterio cuando ella era maestra de novicias.

María Ana era particularmente piadosa, de suerte que nada le importaba que no fuera de carácter piadoso: rezar, hacer altarcitos, oír historia de Santos, etc. y hasta se buscó como confesor un padre agustino, el cual le enseñó a hacer meditación y tener lectura espiritual. Pronto oyó hablar de Santa Rosa, y preguntaba sino había algún Convento de monjas dedicado a ella. Su madre le dijo que ya estaban edificando uno en la ciudad (sin duda se refería al beaterio).

Cuando ya tenía 15 años se murió su confesor agustino, y la tomó a su cargo el padre jesuita, Juan Antonio de Uribe, quien teniendo que ausentarse de Puebla algunos años después, se la encomendó al padre Juan Torres, que aparte de ser sabio, era confesor y después capellán de las beatas, por lo cual fue orientándola hacia la vida religiosa en el propio Beaterio, en donde entró el 25 de noviembre de 1714, sin que le hubiera costado nada el dejar a sus padres, hermanos, y el mundo; tomó el hábito el 21 de febrero de 1715.

Por lo mismo que no daba importancia a las cosas del mundo, ni siquiera se fijaba en cómo debía expresarse, por lo cual lo hacía con cierta torpeza lo que fue motivo para que la consideraran tonta y hasta retrasada menta. Con esta fama llegó al Convento, y quizá por esta causa la maestra la tomó mala voluntad, y creyó que no era apta para la vida religiosa, y hasta deseaba que se fuera a su casa haciéndole menos y hasta mortificándola.

Afortunadamente ella aguantó aquellos desprecios más que desaires, y perseveró. Después fue nombrada otra maestra, la cual descubrió en ella excelentes cualidades

y la quiso de tal manera que, habiendo sido nombrada Presidenta del Beaterío, la tomó como secretaria, y sucesivamente desempeñó con toda diligencia los siguientes cargos: procuradora, enfermera, tornera y maestra de novicias. Es más, escribió un libro, que está impreso, en el que explica claramente cómo las beatas debían desempeñar estos cargos con fruto espiritual.

Podemos decir qué de esta manera, Dios la iba preparando para que pudiera cumplir la misión que la tenía destinada, a saber, organizar y consolidar la comunidad de monjas dominicas al convertir el Beaterío en Monasterio. Para realizar este cambio se necesitaba una monja que fuera inteligente, flexible, humana, culta, amante de la Orden y con dotes y experiencia de gobierno, pues debía hacer una nueva estructura del Beaterio acomodándolo a las Constituciones, tradiciones y costumbres de la Orden, tanto en la parte material y, sobre todo, en lo espiritual y litúrgico. Y la única monja de la comunidad que reunía todas estas cualidades era precisamente la Madre María Ana Águeda de San Ignacio -la que tiempo atrás había sido despreciada por inepta- como lo reconocieron las madres capitulares que se reunieron el día 10 de febrero de 1741, para elegir la

primera Priora del Monasterio de Santa Rosa, al elegirla a ella, y la confirmó el padre Vicario General, en Sede Vacante. Desempeñó el cargo durante 3 años con tal competencia, que la volvieron a elegir 4 veces consecutivas, y hubiera gobernado un período más, pues la eligieron por sexta vez, de no haber muerto 15 días después de reelegida.

Aceptó el priorato sin aspavientos, simplemente como un deber que le imponía la comunidad; hizo la venia al padre Vicario en señal de obediencia, y habiendo recibido de él las llaves de la clausura y los sellos, fue a presentárselos al Santísimo Sacramento y a Nuestra Señora de San Juan, pidiéndoles que fueran ellos los que gobernarán la comunidad. Comenzó su trabajo componiendo las oficinas, a fin de que las monjas estuvieran cómodas; organizó los quehaceres de tal manera que todas pudieran asistir a los actos de comunidad; compuso un cuaderno sobre los oficios; sacó un extracto de las Constituciones de la Orden, y quitó muchas cosas que no desdecían de la vida de las beatas, pero que no eran convenientes para las monjas recoletas.

Arregló los libros de coro según las Constituciones y mandó que rezaran de los Santos de la Orden. Procuraba visitar

las oficinas por ver que no les faltara nada, y comprobó muchas veces que Dios la proveía de todo lo necesario.

Todos estos cambios la produjeron muchos y serios disgustos, lo que no debe extrañarnos, porque sabido es que las personas apegadas a la tradición no aceptan nuevas costumbres; ellas prefieren seguir la rutina, aunque sea absurda.

A nuestro juicio el mayor beneficio que la madre María Ana hizo a la comunidad de las beatas, fue el haber conseguido, por medio de su confesor el padre jesuita José Antonio Uribe, la aprobación del Convento formal de Santa Rosa, pues como hemos dicho, lo que no lograron los dominicos, ni los Obispos, ni el Rey, ni siquiera el Papa Clemente XI.

La Madre María Ana terminó su vida tan querida de todas las monjas que constantemente y a cualquier hora del día y de la noche, la buscaban para que las orientara, consolara, y ayudara en sus necesidades, pues sabían que en todo momento las recibía con afecto maternal.

Desde mediados del año 1754, empezó a estar muy grave de varias enfermedades, y hasta llegó a perder el habla pocos días antes de su muerte.

Las monjas por evitar que se muriera, le aplicaban varios y contradictorios remedios, que ella aceptaba sin protesta, pero que la causaron mayores males, cumpliéndose el refrán popular; entre todas la mataron y ella sola se murió. Murió el 25 de febrero de 1756, a la edad de 60 años: 25 de beata y 15 de profesa “*en el observantísimo Convento Ponticio de Santa Rosa*”.

Enterado el Obispo Domingo Pantaleón Álvarez de Abreu, que había muerto, mandó que le hicieran un entierro con la mayor decencia posible, y se ofreció a presidir los funerales; costeó la caja y ordenó que la sepultaran debajo de la cráticula, a través de la cual varias veces la había dado la sagrada comunión. Por la fama que tenía de santa asistieron al sepelio, el Obispo, el Cabildo, las Comunidades religiosas y sin fin de seglares.

Cantó la Misa el coro de la Catedral y mandaron tantas flores que la iglesia, el coro y la caja mortuoria estaban materialmente cubiertos, por lo que decía la gente: “*esto más parece canonización de una santa que entierro de una religiosa difunta*”.

La Madre María Ana Agueda de San Ignacio Escritora Mística

Entre los tesoros que hemos encontrado en el archivo de Santa Rosa de Santa María, en Puebla, tenemos la Vida y Escritos de la Madre María Ana Águeda de San Ignacio, dominica que nació fines del siglo XVII y vivió gran parte del siglo XVIII en este convento.

Es cierto que tanto su Vida, escrita por el padre jesuita José Bellido, como sus escritos, fueron publicados el año 1758, en la imprenta de la Biblioteca Mexicana (México), por el Obispo de Puebla, Domingo Pantaleón Álvarez de Abreu, que la conoció y apreció mucho su santidad; pero estas obras nos eran y siguen siéndonos desconocidas a los que formamos la Familia dominicana.

Nosotros encontramos gran parecido doctrinal y aún de vida entre la madre María Ana y Santa Catalina de Siena. Por lo cual nos creemos obligados a darla a conocer o, mejor dicho, a levantar la liebre para que algún teólogo competente estudie a fondo su doctrina mística y la presente como un modelo más que la Orden ofrece a las almas que

aspiran a la santidad, empezando por las dominicas de vida contemplativa.

La Madre María Ana desempeñó un papel importantísimo en su comunidad, porque después de haber ejercido satisfactoriamente, como hemos dicho, los cargos de secretaria, procuradora, tornera, enfermera y maestra de novicias, fue nombrada primera Priora del monasterio de Santa Rosa, el día 10 de febrero de 1741; y lo gobernó con agrado de las monjas, de suerte que volvieron a elegirla 4 veces seguidas, por lo cual estuvo al frente del monasterio 15 años, y hubiera seguido 3 años más de no haber muerto a los 15 días de la elección hecha a su favor por sexta vez.

Por haber sido la primera Priora del monasterio se vio precisada a reestructurarlo, procurando, cambiarlo de beaterío a monasterio propiamente dicho, pues hay diferencia entre uno y otro; organizó la nueva vida monacal de acuerdo con las Constituciones de la Orden, sus costumbres y estilo de vida, lo cual fue motivo para que algunas monjas la hicieran sufrir mucho, sobre todo, las que no habían querido someterse a la jurisdicción de los obispos sino permanecer bajo la jurisdicción de los dominicos. Pero de su

vida ya hemos hablado, ahora queremos presentarla como escritora mística advertimos que, como Santa Catalina, no tuvo escuela, ni letras; sin embargo, nos ha dejado varios cuadernos y libros de importancia, sobre todo cuatro Libros o Tratados Espirituales. Nos dice su biógrafo, el jesuita José Bellido en la Biografía que escribió de ella, que tenía una memoria tan privilegiada que retenía cuanto leía u oía. Con todo su Doctrina es tan elevada que forzosamente tenemos que reconocer que se la inspiró el Espíritu Santo como se la inspiró a Santa Catalina y a Santa Teresa (9).

⁹ Habitó e hizo la carrera eclesiástica en nuestro convento de Santo Domingo de México; a los 10 años regresó a España, y tiempo adelante le conoció Santa Teresa de Jesús y habiéndose confesado con él, la mandó con energía que escribiera su Vida, pues se resistía fuertemente a ello.

El padre dominico que predicó su oración fúnebre el día que la entrenaron Fr. Juan Villa Sánchez, dijo que la Madre María Ana se limitó a escribir lo que vivía, al igual que lo han hecho los grandes místicos; pero que lo que Dios le había revelado había sido mucho más de lo que ella escribió.

Afirmó que Dios le había pedido repetidas veces que escribiera lo que le manifestaba asegurándola que las personas que leyesen sus escritos sacarían gran provecho espiritual; sin embargo, confusa y humillada, no se decidía a hacerlo, por lo cual fue necesario que su confesor y padre espiritual, se lo mandara con cierta energía. Esta resistencia a manifestar y escribir las intimidades que tenía con Dios, es la

misma que ofrecía Santa Teresa de Jesús al padre dominico Fr. García de Toledo, cuando la exigió que escribiera su vida íntima, que hoy conocemos como Vida de Santa Teresa (10). Entonces, nos dice el padre Bellido, compuso y escribió de su propia letra con tanta velocidad *“que eran más tardos los labios en pronunciar que su pluma en escribir, como le sucedía al Real Profeta”*.

He aquí la lista de los libros que escribió:

- Ejercicios de tres días, que se ejercitan en el convento de Santa Rosa (Bellido dice que se trata de la Pasión del Señor).
- Varias devociones, sacadas de la Vida y Obras de Santa Rosa, impresas en 1758, por el Obispo Domingo Pantaleón.
- Cómo ejercer los oficios de obediencia con provecho espiritual, también impresos.
- Comentarios al Salterio, al Cantar de los Cantares, y en general a algunos libros del Antiguo y Nuevo Testamento.
- Cuatro Libros o Tratados de temas puramente espirituales en los que revela cómo entendía y vivía la gracia divina en íntima unión con Dios. Nos dice Bellido que el mismo Dios la inspiró el título general que debía poner a sus obras, a saber *“Maravillas del divino Amor, selladas con el sello de la verdad”*.

Estos cuatro libros, juntamente con la vida de la Madre María de San Ignacio, los publicó el Obispo Pantalón, el año 1758, a los dos años de su muerte.

Nos dice su biógrafo que *“conforme iba escribiendo cada cuaderno remitía a su confesor con toda sumisión y extremado rendimiento, para que lo leyese, examinase, corrigiese y determinara lo que juzgara más acertada. A cada paso le hacía la protesta de que era una ignorante, y que sólo sabía desfigurar y echar a perder con sus borrones los claros conocimientos que su Majestad la daba. Y más adelante, añade... aunque me parece que he sido prolija, es como nada lo que he dicho, para lo que he recibido de Dios, Él sea bendito. Amén”*.

VIDA
DE LA V. M. R. M.
MARIA ANNA
AGUEDA DE S. IGNACIO,
PRIMERA PRIORA DEL
Religiosísimo Convento de Dominicas
Recoletas de Santa Rosa de la Puebla
de los Angeles.

COMPUESTA
POR EL P. JOSEPH BELLIDO
DE LA SAGRADA COMPAÑIA
DE JESUS,
LA SACA A LUZ
EL ILMO. SR. DR. D. DOMINGO
PANTALEON ALVAREZ DE ABREU,
ARZOBISPO DE LA ISLA DE
Santo Domingo, y dignísimo Obispo
de la Ciudad de la Puebla de los Angeles
en el Reyno de Mexico.

EN MEXICO, EN LA IMPRENTA DE LA BIBLIOTHECA Mexicana. Año de 1758.

El Benemérito Padre Jesuita Juan Antonio de Uribe

Ya llevaban las beatas del beaterío de Santa Inés de Montepoliciano cincuenta y tantos años pidiendo y suplicando a las Autoridades de España y de Roma, por conducto de los Procuradores de la Provincia dominicana de San Miguel y Santos Ángeles, licencia para que el beaterío pasara a ser convento formal, en el que pudieran hacer la profesión religiosa y vivir la auténtica vida monacal, al igual que las demás dominicas del mundo.

Ya vimos cómo desde el año 1677, el Maestro de la Orden, Fr. Antonio de Monroy, había autorizado la fundación del monasterio; también vimos, cómo su Majestad Carlos II había dado su aprobación, pero el Real Consejo de Indias no había dado el Pase, porque le habían llegado informes contrarios a los dados por el Obispo de Puebla, el Virrey y los Regidores de dicha ciudad.

Los grandes opositores a la fundación habían sido Pedro Marroquín y un grupo de las mismas beatas. Ya hemos explicado cómo Pedro Marroquín deformó la historia de la

fundación como lo demostró el padre Bernardo de Andía con datos concretos. Entorpecieron igualmente la fundación un grupo de 7 beatas que no aceptaban de ninguna manera la jurisdicción de los obispos, pues creían que quedando de beatas fácilmente podrían recuperar a los dominicos como directores espirituales; en cambio, si se convertían en monjas los perderían para siempre.

Pero lo que no pudo conseguir el Maestro General de la Orden, ni el Obispo de Puebla, ni el Virrey de la Nueva España, ni los Regidores de la ciudad Angelopolitana, ni el mismo Rey Carlos II, lo consiguió la Madre María Ana Águeda de San Ignacio, pues por su medio *“diligencias y fervorosas oraciones, nos dice el cronista, consiguió que el beaterío pasara a ser convento formal de recoletas”*.

Naturalmente que la Madre María Ana no tramitó personalmente estas diligencias para obtener, tanto de su Majestad como de su Santidad, los documentos correspondientes a la fundación, sino que se valió de su confesor, el padre Juan Antonio de Uribe, religioso calificado de la Compañía de Jesús, quien teniendo que ir a Madrid a arreglar ciertos asuntos importantes de la Compañía, la Madre María Ana

le pidió encarecidamente que hiciera las diligencias necesarias para conseguir la fundación del monasterio. El verdadero gestor, por tanto, fue el padre Uribe, pues nos dice el cronista que estuvo en Madrid 12 años *“venciendo imposibles dificultades con toda eficacia por ser tantos y tan fuertes los contrarios o enemigos de la fundación”*.

Pero, al fin triunfó. Y con fecha 14 de noviembre de 1735 escribió una carta a la Madre María Ana en la que le comunicaba que Nuestro Señor se había servido, por medio del Rey y del Consejo de Indias, confirmar que el beaterío pasara a ser convento.

Y añadía en la carta, ya tengo la Cédula en mi poder para con ella pasar a Roma a impetrar de su Santidad que confirme la fundación, y dispense el noviciado a las beatas. Esta carta llegó el 2 de marzo de 1736.

Más difícil que conseguir la Cédula Real, de momento, fue conseguir la Bula de su Santidad, pues durante dos años no fue posible comunicarse con Roma, debido a la guerra que había entre Inglaterra y España, ya que los mares estaban infestados de corsarios.

Al fin, pudo comunicarse con el Cardenal jesuita Álvaro Cienfuegos, quien se comprometió a presentar a su Santidad la Cédula Real con todos los demás documentos necesarios, y pedirle extendiera la Bula de la fundación del monasterio. El Papa, una vez enterado del asunto, lo puso a consideración del Colegio de Cardenales, los cuales de pronto rechazaron la petición; pero Cienfuegos insistió con vehemencia y alegó nuevos argumentos con los cuales logró que el Colegio reconsiderara la negativa y dieran su apoyo a la demanda, con lo cual su Santidad, Clemente XII, expidió la Bula de fundación con fecha 22 de mayo de 1739 (12).

Tan pronto como Uribe tuvo en su poder la Bula y la Cédula Real, las presentó al Consejo de Indias a fin de que dieran el famoso Pase, más al hacerlo, se encontró con que los dominicos habían acudido al Consejo que aclarara bien bajo qué jurisdicción iban a quedar las monjas, porque ninguno de los dos documentos lo expresaba, y ellos no estaban conformes con que quedaran bajo la jurisdicción de los obispos, ya que las habían fundado y formado durante 25 años.

Llevado el pleito a Roma, su Santidad lo resolvió diciendo que quedaban bajo su inmediata jurisdicción, aunque las

administraría por medio de los obispos de Puebla, con lo cual se las quitó a los obispos y a los dominicos que se disputaban esta jurisdicción. De aquí que en las actas de las profesiones se denomine este convento, “Pontificio”, caso único en la historia de los conventos dominicos en América.

Dado el peligro de que la Bula y la Cédula se pudieran perder, el padre Uribe tomó la precaución de imprimir la Bula, y mandó a México el original y dos ejemplares, que se recibieron en Puebla el día 3 de julio de 1739; la noticia se extendió inmediatamente por toda la ciudad, y para festejar su llegada repicaron las campanas en todas las iglesias, y los poblanos dieron gracias a Dios por haber concedido a las beatas, lo que por tanto tiempo habían esperado, pues todos las tenían en gran estima.

Su Majestad, Felipe V, da Licencia Para la Fundación del Monasterio -1735-

En la Cédula Real que firmó en San Lorenzo del Escorial el 12 de noviembre de 1735, se hace eco de que el Beaterío ya estaba fundado desde 1683; que desde entonces las beatas habían deseado y pedido que lo hicieran convento formal y que, el Virrey, la Audiencia y demás Tribunales de la ciudad de México, así como el Obispo, los Cabildos Eclesiástico y Secular y las comunidades de Puebla, habían dado informes favorables, para la erección, pues contaban con grandes rentas, por lo que no perjudicarían a los demás Monasterios.

Pero que su Majestad y el Consejo de Indias no habían dado la licencia de la fundación, porque se habían enterado de que dicho Beaterío lo había fundado un tal Mateo Ledesma, con la condición de que no se exigiera dote a las jóvenes que entraran en él, y que no fueran religiosas, sino que permanecieran beatas, con lo cual su Majestad no había podido dar licencia de convertirlo en Convento formal, pues era contra la voluntad del fundador.

Pero habiéndose aclarado perfectamente, por el verdadero fundador, fr. Bernardo de Andía, que Ledesma ni fue fundador, ni construyó el Beaterio, ni pudo decir que las beatas no aspiraran a ser verdaderas monjas, porque en su tiempo ni siquiera se había pensado fundar el Beaterío de Santa Inés de Montepoliciano; y teniendo en cuenta, además, que en todo el Reino de Nueva España no había ningún Monasterio dedicado a Santa Rosa de Santa María, indiana, y Patrona de aquellas Provincias, de acuerdo con mi Consejo. *“Concedo licencia para que el Beaterío de Santa Rosa de Santa María (antes de Santa Inés), de la ciudad de la Puebla de los Ángeles para pasar a ser Convento formal”*.

“Por tanto, con la presente ordeno a mi Virrey de la Nueva España, a la Audiencia Real de México y a otros cualesquiera Ministros, Jueces y Justicias, ruego y encargo, así como al Obispo de la Catedral de Puebla, al Cabildo Eclesiástico, en Sede Vacante, y a los demás Prelados Eclesiásticos, no pongan ni consientan poner embarazo ni impedimento alguno al enunciado Beaterío de Santa Rosa de Santa María en su pase a Convento formal, según y en la forma que queda expresado, sino que, antes bien, le den y hagan dar el favor, ayuda y auxilio que para ello necesitaren, derogando, como derogamos, todas las leyes, ordena-

ciones y otros despachos que estuvieron expedidos en contrario, dejándolas en su forma y vigor para en adelante, por hacer así mi voluntad. Yo el Rey, y por mandato del Rey nuestro señor, Juan Ventura de Meza Durana”.

Aquí tenemos pues, el deseado Real Decreto de la fundación del Monasterio y el permiso para que las beatas pudieran tener vida monástica como las demás monjas dominicas.

**Su Santidad, Clemente XII, Firmó
la Bula de Erección del Monasterio
el 22 de Mayo de 1739 en Santa María
La Mayor, Roma**

Dada la importancia extraordinaria que tiene esta Bula, de buena gana la copiaríamos íntegra, pero no podemos hacerlo por no contar con el espacio necesario; la vamos a extractar con todo cuidado. Comienza diciendo su Santidad:

“Que es su obligación oír y fomentar todo lo que pueda redundar en beneficio de las almas, como son los monasterios. Y que se habían enterado de que en la ciudad de Puebla había ‘un conservatorio’ (beaterío), de niñas hacía 40 años, construido

con limosnas de bienhechores: que tenían sus celdas, oficinas y los réditos suficientes para vivir; que llevaban una vida austera como si ya fueran monjas profesas y que ahora espera que nosotros fundemos el monasterio con clausura formal y todas las solemnidades que se acostumbran guardar en estos casos, por disposición de los sagrados cánones del Sagrado Concilio de Trento, a fin de que puedan dedicar su vida a su Esposo Divino, para lo cual han pedido y obtenido ya licencia de nuestro carísimo hijo Felipe V, Rey de España”.

El Papa, como se ve, se vino a conceder la licencia con toda buena voluntad, pero con las siguientes condiciones.

1. Que el monasterio quede sujeto inmediatamente a la Santa Sede;
2. Bajo la más estrecha Regla y Leyes de Santo Domingo y Santa Rosa, compatibles con las Constituciones;
3. Qué de acuerdo con la voluntad del Fundador, en el monasterio debe haber 25 religiosas; 21 de velo negro y 4 legas, a las cuales no se las puede exigir dote. Tan sólo en el caso de que aumentaran sus rentas podían recibir más aspirantes a la vida religiosa;
4. Que si el Obispo y todas las monjas están de acuerdo podrían recibir postulantes con dote;

5. Que no admitan ni reciban criadas seglares;
6. Que las mujeres o niñas que ya llevan muchos años en el beaterío no necesitan hacer el noviciado, pues ya están bien instruidas en la vida religiosa.
7. Que no reciban niñas consanguíneas de la Madre Priora que por tiempo fuere;
8. Que no lleven religiosa a otro monasterio para instruir las, porque después de 40 años se supone que ya lo están;
9. Que las reciban sin dote, que sean españolas, pobres y honestas, prefiriendo a las nacidas en la ciudad de Puebla;
10. Que también puedan recibir extrañas, pero sólo una cada trienio, y esto con el voto de todas las monjas y el permiso del Obispo;
11. Que no admitan a las que hubieren profesado en otro monasterio,
12. Que a las que les cueste pronunciar el latín, las permitan rezar el Oficio de la Virgen o el rosario de 7 misterios durante 6 meses, mientras aprenden; Su Santidad nos informa que sometió este proyecto a la Congregación de Cardenales el 23 de mayo de 1738, habiendo sido su Relator el Cardenal jesuita Álvaro Cienfuegos (14). Y habiendo contestado la Congregación *“no haber lugar a la concesión de la*

gracia solicitada”, es decir, a la fundación del monasterio, el Cardenal Cienfuegos insistió y aportó nuevos Documentos en favor de la fundación, por lo que los mismos Cardenales reconsideraron su negativa y terminaron por conceder la gracia, o sea, la fundación.

Y una vez que su Santidad tuvo el parecer favorable de los Cardenales, procedió a dar la Bula solicitada. En ella manda al Obispo, o en su ausencia, al Vicario Capitular de Puebla, que una vez que el conservatorio (beaterio) esté acabado: su iglesia, campanario, sacristía, coro, refectorio, dormitorio, huerta, oficinas y todo lo necesario, con todos los espacios, y las beatas suficientemente instruidas, etc. *“Procediese a la erección pedida del monasterio formal como las Instituciones de la Segunda Orden de Santo Domingo, según está prescrito en el Relato con nuestra Autoridad Apostólica, no obstante, todo lo que se haya dicho o hecho en contrario”*.

“Dado en Roma, en Santa María la Mayor, debajo del anillo del Pescador, el 22 de mayo de 1739, año IX de nuestro pontificado. D. Cardenal Pfnino + en lugar + del anillo del Pescador” (10).

10 Pergamino, que aunque esta un poco maltratada, todavía se puede leer perfectamente. Nosotros nos hemos basado en la traducción fiel de la Bula original, hecha en Puebla de los Angeles, el día 12 de septiembre de 1742.

Inauguración del Monasterio de Santa Rosa con la Profesión de las Beatas el 12 de Julio de 1740

El cronista nos describe minuciosamente las manifestaciones de alegría en toda la ciudad, el día 5 de julio de 1740, al enterarse que había llegado a Puebla, la Bula de su Santidad, Clemente XH, autorizando a las beatas la licencia para hacer la profesión religiosa y el beaterio convento formal: repicaron las campanas y esquilas de toda la ciudad; el Cabildo cantó el himno de acción de gracias, y las Autoridades mandaron adornar las calles con gallardetes, colgaduras, luces y juegos artificiales.

Al día siguiente las Autoridades Eclesiásticas quisieron celebrar una Misa solemne en acción de gracias por tan grande beneficio, pero acudieron tantos fieles a la iglesia que el alcalde tuvo que poner guardias para contener a la multitud, pues a fuerza quería entrar donde ya materialmente no era posible. Comenta el cronista que, no obstante haber tanta gente no faltó ninguno de los adornos: *“coronas, joyas, anillos, etc. que tenían las imágenes de las Matriarcas”*.

Las comunidades de los monasterios quisieron tomar parte en estos extraordinarios festejos de la inauguración del monasterio de Santa Rosa, por medio de sus respectivas Matriarcas, mensajeras de donativos muy significativos, pues *“las Madres capuchinas enviaron a Santa Coleta, con 25 velos que debían recibir las profesas, precedida de un hermoso Niño Jesús con que debían desposarse, el cual tenía un anillo en su dedo y otro para cada una de las monjas; las Madres carmelitas mandaron a Santa Teresa de Jesús con las llaves de la clausura, y más tarde la comida del día; las Madres agustinas les regalaron cintos de San Agustín con un decente regalo; las Madres de Santa Catalina las obsequiaron toda la cera que necesitaran en la procesión el día de la dedicación de la iglesia; las Madres jerónimas mandaron a Santa Paula con las 25 coronas o guirnaldas, y los demás conventos también hicieron apreciables regalos”*.

Todas estas fiestas nos revelan el gran aprecio en que eran tenidas las beatas por la sociedad y por el mismo Dios; puesto que era el quien movía los corazones, no sólo los de los ciudadanos de Puebla sino también los de los pueblos de los alrededores: magníficos augurios del nuevo monasterio dominicano.

Nos parecía que las Autoridades Eclesiásticas harían alguna ceremonia especial en la que declararían con cierta solemnidad que el beaterio pasaba a ser convento formal; sin embargo, no lo hicieron, porque consideraron que con admitir a las beatas a la profesión y ponerlas en clausura papal, era lo suficiente.

Sabiendo don Antonio Gaspar Méndez de Cisneros, Delegado del Santo Padre para dar la profesión a las beatas, que los poblanos estaban alborotados y deseosos de presenciar la profesión y de verlas, temeroso de que fueran a perturbar la ceremonia religiosa, determinó que la hicieran a puertas cerradas y a una hora extemporánea, a las 4:30 de la mañana.

En efecto, nos dice el cronista que a esa hora entró en el monasterio seguido de altos personajes eclesiásticos, cerraron las puertas, y aseguradas éstas y las bocacalles por la policía, comenzaron las ceremonias exponiendo el Santísimo Sacramento, luego el Deán rezó la Misa y dio la comunión a las beatas. Terminado esto, el delegado Papal se sentó y fueron acercándose una a una las 25 para hacer la profesión en sus manos, prometiendo obediencia inmediata a su Santidad y a los obispos de Puebla en su nombre.

La ceremonia no pudo ser más sencilla, pero emocionante, pues era la realización de los anhelos que tuvieron durante 57 años. De ahí que apenas podían pronunciar la fórmula de la profesión. El cronista dice que fue para ellas un día felicísimo.

Terminada la ceremonia, procedía el nombramiento de Priora que se hiciera cargo de la nueva comunidad, pero el delegado Pontificio pospuso la elección para más adelante, a fin de que pudieran hacerla con sosiego. Por mientras, nombró presidenta a la Madre María Antonia de San Juan, a quien entregó los sellos y las llaves de la clausura. Ella, a nombre propio y de la comunidad le hizo la venia en señal de sumisión, y habiéndose sentado en la silla presidencial, las 24 monjas la rindieron obediencia.

Luego que acabaron de este acto, cantaron el *Te Déum Laudamus* en acción de gracias, y se oyó el repique de las campanas de todas las iglesias, anunciando a la población que las beatas ya eran verdaderas monjas, por lo que se alegraron muchísimo los ciudadanos. Nos cuenta el cronista que oyendo las campanas una de las monjas carmelitas que estaba preparando la comida precisamente para las domi-

nicas profesas, *“la hallaron con la cuchara en la mano dando vueltas y revueltas y saltos de puro contento, y afirmaron, con no poca admiración, las religiosas de este ejemplarísimo convento, que por todo él había alegría y hasta los gatos daban carreras...”* Después que las monjas entraron en clausura, los eclesiásticos abrieron las puertas de la calle donde se habían reunido sin fin de personas, las cuales reclamaron al Delegado del Papa por no haberlas permitido presenciar la profesión; y él, con el fin de contentarlas, mandó a las monjas se asomaran a la barandilla del coro alto con las caras descubiertas, a fin de que las pudieran ver a placer. Y como se había corrido la noticia de que las monjas se habían rejuvenecido con la alegría de haber profesado, aumentó la curiosidad de los ciudadanos por verlas, por lo cual fue necesario que se asomaran durante algunos días. Efectivamente, nos aclara el cronista, con la advertencia de que no exagera, sino que simplemente anota un hecho extraordinario que, *“no obstante que la mayoría de ellas estaban quebrantadas, descoloridas, flacas y algo enfermas, algunas por su edad, adquirieron tal fortaleza con la profesión que todas fueron renovadas, siendo tal la hermosura de sus rostros que cada una y causó la admiración de todos; hasta la madre Juana de Jesús, que hacía tiempo estaba tullida, en este día, y muchos años después, largo las muletas y anduvo a pie”*.

Las Beatas que profesaron fueron:

1. María Teresa de Sta. Catarina, Presidenta
2. María Antonia de San Juan Bautista, Vicepresidenta
3. María Magdalena de Jesús Nazareno
4. Ana María Gertrudis de San José
5. Clara María de las Llagas
6. María Ana de San Ignacio, Maestra de Novicias
7. Josefa María del Santísimo Sacramento
8. Clara María de Santa Bárbara
9. Antonia Rosa de Santa María
10. Gertrudis María de San Bernardo
11. María Ludgarda de la Encamación
12. María Manuela de Santa Rosa
13. Ignacia María de San Cayetano
14. María Ana de Santo Domingo
15. Manuela Mariana de San Joaquín
16. Ana María Francisca de la Santísima Trinidad
17. Ana María de San Juan
18. Manuela María de San Francisco
19. Filotea María de San Agustín
20. Anna María del Corazón de Jesús

Estas 20 beatas profesaron para monjas de velo y coro.

Estas 4 beatas profesaron de velo blanco, es decir, para hermanas legas o de obediencia:

Juana de Jesús María

María Teresa de la Santísima Trinidad

Juana María Micaela de San Nicolás

María de San José

Las 24 fundadoras profesaron solemnemente en manos del Señor, Doctor don Gaspar Antonio Méndez de Cisneros, Prebendado de la Iglesia Catedral Delegado de Su Santidad para recibir dichas profesiones.

La Marquesa María Manuela Ovando y Ovando Vivió en Este Monasterio de Santa Rosa

Deseamos informar a nuestros lectores que en este monasterio vivió, como simple monja, la marquesa María Manuela Ovando y Ovando, emparentada con la nobleza española del siglo XVIII.

Una de las familias más ilustres que pasaron de los Reinos de Castilla a la ciudad de Puebla, fue la de los hermanos

Cristóbal y Agustín Ovando, los cuales *“no habían tenido - ni tenían - mezcla de moros, judíos, chinos, lores, mulatos, ni de otra nación, secta o mala raza de reprobados, ni de los recién convertidos a nuestra santa fe católica, por ser como han sido y son, cristianos rancios, en cuyos linajes y familias tampoco han sido penitenciados por el Santo Oficio, ni castigados por otro tribunal, que cause nota de infamia o de menos valer”*.

Don Cristóbal se casó en la ciudad de Puebla con doña Sebastiana Josefa de Ribadeneira, Cáceres, Osorio y Castilla. Pasados algunos años llegó a visitarles, procedente de España, un sobrino que se dirigía a las Filipinas con el nombramiento de Gobernador, el Marqués Francisco Ovando y Solís, quien al tratar a su prima María Bárbara terminó por enamorarse de ella y la propuso matrimonio. No pudieron casarse de pronto debido a los negocios que él tenía, pero convino con ella y sus padres en contraerlo por poder, para lo cual nombró a su tío Agustín que le representara en la boda.

Después de casados, el tío la llevó a la población de Izúcar (de Matamoros) donde entregó a María Bárbara al Marqués que la estaba esperando para llevarla consigo a las Filipinas. Se detuvieron algún tiempo en Cuernavaca y después

en Chilapa (Guerrero), hasta que se enteraron de que ya había llegado la Nao de China al puerto de Acapulco, en la que se embarcarían para ir a Manila Tomaron el barco el 8 de abril de 1750. La señora ya estaba para dar a luz, y, efectivamente a los 8 días, tuvo su primogénito. El mismo día lo bautizó el padre Presidente de los 200 misioneros agustinos que iban en la misma Nao, siendo su padrino el padre dominico, fr. José Cabezas. Le impusieron el nombre de Francisco José, con sus consiguientes apellidos de Ovando y Ovando, Ribadeneira, Cáceres, Osorio y Castilla.

A los tres años de estar viviendo en la ciudad de Manila, tuvieron una hija que nació la víspera del Corpus del año 1753, a la que dieron el nombre de María Manuela (la que sería monja dominica en este monasterio de Santa Rosa de Puebla).

No sabemos si por haber cumplido el tiempo reglamentario de Gobernador de las Islas o por encontrarse delicado de salud, el caso es que el Marqués quiso volver a España con su mujer y sus dos hijos: el niño Francisco, de cinco años y, la niña María Manuela de tres.

Antes de embarcarse, hizo testamento en favor de ellos, lo que no debe extrañarnos, porque era lo que hacían todos los que iniciaban un viaje marítimo por los peligros que solían correr en el mar. Y viniendo hacia Acapulco se sintió bastante mal, por lo cual añadió al testamento un “codicillo”, en el que encargaba encarecidamente a su esposa que si llegaba a morir en el viaje continuara hasta España con sus hijos y respectivos caudales; y allá se pusiera al amparo de su familia que radicaba en Cáceres, dónde había comprado casas y algunas dehesas para ellos.

El Marqués ciertamente murió en el mar el 8 de diciembre de 1755; pero la esposa se resistió a cumplir su voluntad por varias razones, todas ellas comprensibles: porque toda su familia radicaba en México, porque pensaba en los peligros que había en el mar debido a los piratas, y también, sin duda, porque habiendo quedado viuda muy joven posiblemente aspiraba a casarse de nuevo con algún galán poblano español.

Pero los albaceas habiendo recibido órdenes estrictas del Marqués para que la obligaran, por todos los medios posibles, a trasladarse a España con sus hijos, y sus capitales.

Insistieron en que cumpliera la voluntad de su difunto esposo. Quizás para tener quien la defendiera de esta presión que la estaban haciendo los albaceas, decidió casarse el 3 de agosto de 1757, con el Conde de Santiago y Marqués de Salinas.

Entonces intervino el que había sido secretario del Marqués Ovando, Francisco Antonio Figueroa, para decir que el Marqués le había dicho que, en el caso de que su mujer contrajera nuevas nupcias, él se encargara de llevar los niños a España, ya que ella quedaba incapacitada para llevarlos y educarlos.

Elevaron el pleito a la Real Audiencia de la ciudad de México, y la Audiencia, con fecha 3 de agosto de 1757 -el mismo día en que se casó la Marquesa- falló sentencia en su favor dejándola que cuidara de los niños y de sus bienes, y que los remitiera a España cuando buenamente pudiera.

Esta decisión de la Audiencia afectó profundamente los intereses económicos de la familia del Marqués Ovando, debido a que con su muerte habían quedado embargados en la Compañía naviera de la Casa Pardo y Freire, en el puerto Cádiz, España.

Para remediar este contratiempo grave, don Julián de Amaga y el Marqués de Sarria, solicitaron del Virrey Agustín de Ahumada y Villalón, Marqués de Amarillas, y del Arzobispo de México, Manuel Rubio y Salinas que activaran el envío de los niños y de sus caudales en el primer navío que saliera para España.

Ambas autoridades procedieron de inmediato, pero la Marquesa no podía permitir que mandaran a sus hijos, porque, desde luego, la niña estaba enferma de gravedad como podían comprobarlo por el certificado médico que poseía. Ante este hecho, el Arzobispo resolvió que la niña se quedara con su madre, y el niño fuera a su palacio dónde debía esperar que se recuperará su hermana. Mientras, avisaría a la Corte de Madrid lo que había pasado.

La solución final de este pleito no se realizó hasta el año 1763, en el que el niño -ya de 13 años- fue enviado a España con su correspondiente capital, y la niña -que tenía 10 años- se quedó definitivamente con su madre y su padrastro, el Conde de Santiago, hasta que se casó con el señor Ramón González Becerra, hombre de relevantes cualidades, pues era del Consejo de su Majestad, Oidor de la Real Au-

diencia y Cancillería de esta Nueva España. y Gobernador de su Real Sala del Crimen; fue hijo de don Pablo González y de doña María Becerra, ambos originarios de la Villa de Padrón, Provincia de la Coruña, España.

No sabemos dónde y cuándo se casaron, pero por el testamento que hizo don Ramón el 28 de septiembre de 1781, nos enteramos *“que hicieron un matrimonio muy feliz, a pesar de que no tuvieron hijos; durante cuatro años vivieron en su casa las cuatro medias hermanas de María Manuela, hijas de su madre y del Conde de Santiago. Sus nombres eran: Juana, Isabel, Ana y Josefa Velasco y Ovando”* En el testamento nos dice don Ramón, *“que por el amor que ha tenido y tiene a su mujer desea correspondería dejándola todos sus bienes para que los disfrute como mejor le pareciera”*.

Don Ramón murió el año 1781, cuando su esposa tan sólo tenía 27 años de edad. Ella, a diferencia de su madre que se volvió a casar, permaneció viuda durante 4 años, al final de los cuales solicitó ingresar en el monasterio de Santa Rosa, gracia que le fue concedida de inmediato. Y una vez que hizo *“el Niñado”*, es decir, el Postulantado, tomó el hábito de novicia, el día 23 de enero de 1785, de manos de don

José Franco de Gregorio, Vicario General de la Diócesis de Puebla, con facultades concedidas por el Obispo Victoriano López Gonzalo. Entonces tenía 31 años, 11 meses y 3 días. Fue su maestra de novicias sor Rosa de Santa María, según el acta de toma de hábito que se conserva en este monasterio. Según costumbre de la Orden, María Manuela tuvo que hacer el testamento antes de profesar; es extenso, pero lo resumimos de esta manera: heredó de su esposo cuanto tenía, que era mucho, ropa, muebles, libros etc. pero como nada de esto iba a necesitar en el monasterio, se lo dejó a sus medias hermanas, las cuales, aunque su padre era rico, pero debido a que despilfarraba sus bienes, no estaban aseguradas económicamente.

En realidad, con lo único que se quedó, fue con un “*temo o ahogador*”, (especie de collar que antiguamente usaban las mujeres) que su administrador vendió por 10,000 pesos, de los cuales tan sólo la entregaron 3,000, con los que pagó la dote que le exigieron al entrar en el monasterio; los otros 7,000 se los quedó el administrador, quien tan sólo la entregó 155 pesos: a esta miserable cantidad quedó reducida la legendaria riqueza que decía la gente había dejado en favor de las monjas.

Al año de haber terminado el Noviciado, hizo profesión táctica primero, ante la Priora y Consejo de la comunidad; y después la profesión pública, en el coro bajo de la iglesia de Santa Rosa, en presencia del Obispo de la Diócesis y familiares. He aquí la fórmula de la profesión que empleó Sor María Manuela Bárbara del Santísimo Rosario:

“Yo, Sor María Manuela Bárbara del Santísimo Rosario, hice voto solemne y prometí a Dios Nuestro Señor y la Sacratísima Virgen María, Madre del Verbo Divino, a Nuestro Padre Santo Domingo y a Nuestra gloriosísima Madre Santa Rosa de Santa María, de perpetua pobreza, castidad y clausura en este Santo convento hasta la muerte, según ja Regla más estrecha del Segundo Orden de Nuestro Padre Santo Domingo; y también hice voto solemne de obediencia al Sumo Pontífice Romano, al limo, señor Obispo Doctor don Victoriano López Gonzalo, y a los demás señores obispos que fueren de este obispado; a nuestra M.R.M. Priora, Sor María Ana Josefa de San Ignacio, y a las demás Preladas que fueren de este convento Regio y Pontificio de Recoletas Dominicanas de Nuestra Madre Santa Rosa de Santa María, todo lo cual, con el favor divino, prometí observar y guardar hasta la muerte. Hoy domingo 29 de enero del año del Señor 1786.

Sor Mariana Josefa de San Ignacio, indigna Priora Sor Rosa de Santa María, Maestra
Sor María Manuela Bárbara del Santísimo Rosario”

No tenemos noticias escritas referentes a su vida en el monasterio. Sabemos por tradición oral que era muy humilde, al grado que quiso ser simplemente lega o hermana de obediencia, y que cuando la visitaban sus parientes y la daban el trato de nobleza que la correspondía como Marquesa, les decía que ella no quería que la dieran esos títulos, sino que simplemente la dijieran Sor María Manuela del Rosario. Tan sólo vivió 6 años en el monasterio; no sabemos la causa de su muerte tan temprana, pero no olvidemos que no la habían podido mandar a España por ser delicada de salud. En el archivo del monasterio tenemos, aparte de los Libros de toma de Hábito y de Profesiones, el Libro de Difuntas, en el que leemos: *“que murió el 29 de septiembre de 1790, a las 11 de la mañana, cuando tenía tan sólo 37 años de edad y 6 de religión; la enterraron en la fosa número 27, y es la trigésima quinta de las monjas difuntas del monasterio”*.

La Madre Rosario J. de Nuestro Padre Sto. Domingo Evitó la Extinción de Dos Comunidades: La de Santa Catalina de México y la de Puebla

La monja que más renombre dio al monasterio de Santa Rosa en los últimos tiempos fue, sin duda, la Madre María del Rosario Josefa de Nuestro Padre Santo Domingo, la cual nació en el barrio de Analco de esta ciudad, el año 1863; fueron sus padres don Nicolás y doña Rosa Flores. Desde su juventud fue muy caritativa y piadosa: algunas veces la sorprendió su madre en oración a las altas horas de la noche, o disciplinándose o puesta en cruz. Además, era muy trabajadora, pues hacia todos los quehaceres del hogar.

Cuando andaba con la ilusión de hacerse religiosa, e incluso ya la habían aceptado las monjas de Santa Rosa, sufrió ataques que la afligieron mucho porque pensaba que ya no la recibirían; pero habiendo ido con una tía al Santuario de Nuestra Señora de Ocotlán, Tlaxcala, a pedirle la devolviera la salud, regresó completamente sana; y enterada la Madre Priora, Ignacia de San Cayetano, la mandó llamar, diciéndole, que viniera al convento con sus padres para

tratar lo de su ingreso. Convinieron en que entrara el 12 de septiembre de 1886; y tomó el hábito el 15 de enero de 1887, a edad de 25 años, de manos de Arzobispo José Mora y Daza, con el nombre de Rosario Josefa de Nuestro Padre Santo Domingo.

La maestra de novicias, con el criterio antievangélico de hacerla santa a la fuerza, la sometió a pruebas durísimas que, afortunadamente pudo superar y ayudar a sus connovicias que sufrían la misma situación.

Ya llevaba 9 años de profesa observante y ejemplar, cuando llegó al monasterio el padre Vicario General de los Dominicos en México, fr. Secundino Martínez, comisionado por el Santo Padre, León XIII, y por el Maestro de la Orden para que procurara restaurar la Provincia de Santiago de México, solicitando tres monjas con el fin de evitar la extinción de la comunidad de Santa Catalina de Sena de la ciudad de México, pues ya tan sólo quedaban dos monjas ancianas y enfermas.

Las “Rosas” accedieron bondadosamente a proporcionarle tres religiosas de las más ejemplares: Sor Margarita del

Rosario, Priora, Sor María del Rosario de Santo Domingo, maestra de novicias, y Sor Asunción Cano, lega; las cuales permanecieron en México 10 años, de 1896 a 1906, durante los cuales reformaron la comunidad y formaron 15 nuevas religiosas.

A los dos años de haber regresado a Puebla, en 1908, fue elegida Priora del monasterio de Santa Rosa, reelegida en 1911 y vuelta a elegir en 1919. Siendo Priora por tercera vez, 1920, se presentó en el monasterio el Arzobispo de Puebla, Enrique Sánchez Paredes, a decir a la comunidad *“que la comunidad de Santa Catalina estaba a punto de acabarse; que no podía tener noviciado por carecer de personal; que tan sólo quedaban cuatro religiosas, de las cuales dos eran mayores y estaban enfermas, y dos jóvenes, pero que una de ellas quería pasarse a esta comunidad de Santa Rosa para su formación, aunque después volvería a Santa Catalina”*.

La Madre Priora le dijo que ella estaba dispuesta para Santa Catalina, si creía que allí podía ser útil en algo. El Obispo le agradeció mucho su buena voluntad, pero añadió que necesitaba que fueran tres: Priora, maestra de novicias y procuradora. Les dio el plazo de un mes para que pensarán

quiénes podían y arreglaran sus cosas; su deseo era que se trasladaran a Santa Catalina el día 1 de febrero de 1920. Les aclaró que tan sólo estarían unos años, y que tan pronto hubieran reformado y aumentado el número de religiosas, podían regresar a su monasterio.

En el mencionado día fueron a Santa Catalina las madres: María del Rosario, Priora, como maestra de novicias la Madre María Concepción del Sagrado Corazón, y María J. de San Juan, procuradora; las acompañó el padre capellán.

A los diez años de estar en este monasterio, la comunidad de Santa Rosa resolvió pedir por escrito al Arzobispo que permitiera regresar a la Madre María del Rosario, a cuya petición contestó el Obispo con fecha 6 de enero de 1930, que *“la Madre no podía volver porque todavía era muy necesaria en el convento de Santa Catalina”*.

A los seis años, insistieron de nuevo en que la dejaran regresar porque pertenecía a su comunidad; sin embargo, no quisieron presionarla, sino que les manifestara su voluntad si quería o no quería regresar, pero que definiera lo que deseaba.

Y mientras las Rosas la reclamaban, las Catalinas, por su parte, pidieron a Roma que la dejaran, alegando que ya llevaba 17 años trabajando con mucho celo y que había logrado aumentar a quince las monjas profesas; la Mitra de Puebla apoyaba su petición; pero Roma resolvió que se reincorporara a su comunidad, puesto que ya había cumplido satisfactoriamente su misión.

Preguntada si quería regresar de buena voluntad o prefería quedarse, contestó: *“por ningún motivo deseo desligarme de mi amada comunidad, y que sería rosa hasta la muerte, que tan sólo que la obligaran por obediencia permanecería en Santa Catalina”*.

Enterado el Arzobispo de su voluntad la ordenó que regresara en el mes de diciembre de 1936; pero ella le suplicó que la permitiera terminar el año a fin de que pudiera dejar conformes a sus amadas hijas, y que regresaría en febrero de 1937, como lo hizo, habiendo sido recibida con todo cariño, y para demostrarle el placer que sentían adornaron el monasterio.

Terminado el priorato la Madre anterior, las diez monjas capitulares la nombraron Priora el 4 de julio de 1941, nombramiento que confirmó el Obispo, Pedro Vera y Zuria. Y el día 7 de julio de 1944, terminado el segundo trienio, las capitulares decidieron postularla por tercera vez, pidiendo a Roma la dispensa correspondiente, exigida por la Constitución. Roma les mandó el Rescripto o Carta del Papa autorizándola para que pudiera desempeñar el priorato. Pero la secretaría del arzobispado, antes de darle el cargo, pidió informes, con fecha 23 de enero de 1945, sobre la administración de los bienes materiales y espirituales del período anterior; y habiendo quedado satisfechos de esa administración, la dio posesión del cargo el padre Vicario General, don Amador Carrasco, el día 7 de febrero de 1945. La Madre Rosario, como toda la comunidad, tenía la ilusión de recuperar su antiguo monasterio. Para ello viajó a la ciudad de México con el fin de hablar con el presidente, Manuel Ávila Camacho, confiando que, por ser poblano, -era de Teziutlán- le concedería la devolución del monasterio o se lo vendería. Desgraciadamente no consiguió la deseada entrevista. Pero como era tesonera, regresó a México el 21 de febrero de 1947, siendo ya Presidente, Miguel Alemán, para exponerle la misma petición. El presidente le dio esperanzas de devolverle el convento.

No pasaron muchos días y mandó a su Secretaria que viniera a Puebla y averiguara en poder de quiénes estaba el monasterio, la cual vio que lo ocupaban muchas familias pobrísimas y sumamente sucias, hacinadas en celdas y pasillos - (se dice que llegaron a vivir simultáneamente en él, 1500 personas). Desde 1926 se había convertido en vecindad y así permaneció hasta 1968.

La Secretaria informó al Presidente de lo que había visto, y le dijo que no había dónde colocar a toda aquella gente, por lo cual dejaron las cosas como estaba; y como consecuencia, la comunidad perdió su monasterio para siempre. Años atrás, en 1869, el Gobierno lo había convertido en Manicomio de hombres, hasta 1926 en que fue incorporado al Hospital General. Y desde el 20 de septiembre del mismo año, se inauguró el Museo de Cerámica en la antigua y famosa “Cocina de Santa Rosa”, quedando el resto del convento como vecindad. La Madre Rosario regresó a Puebla el 3 de mayo de 1947, ya muy delicada de salud, y su enfermedad se fue agravando paulatinamente hasta el 10 de septiembre del propio año, en que murió a la edad de 87 años. Su muerte fue muy sentida especialmente por las tres comunidades que la habían tenido por Priora. Algunas de las monjas de

este monasterio, que la conocieron y trataron, la recuerdan con mucho cariño, y nos informan que era muy agradable en su físico -era regordeta y blanca- y, sobre todo, muy delicada para tratar a las monjas, incluso cuando se veía obligada a corregirlas.

Durante más de un Siglo -de 1860 a 1983- la Comunidad no tuvo un ambiente propicio para cultivar la Vida Monástica

Hasta aquí nos hemos valido de la crónica fidedigna que escribiera el amigo de las beatas, presbítero Cristóbal de Escalona y Matamoros, para hacer nuestra historia, pero cesó de informarnos el año 1740, al convertirse el Beaterío en Convento formal. Durante quince años más hemos tenido información de primera mano merced al padre jesuita, José Bellido, que nos la proporcionó en la biografía, que hizo y publicó, de la Madre María Ana Agueda de San Ignacio. Pero a partir de esta fecha ya no tenemos ninguna crónica hasta el año 1926, en que la Madre Rosa Zapán empezó *“una especie de Crónicas, y terminó el 4 de diciembre de 1975, con la muerte de la madre Carmelita”*.

Para cubrir ese lapso de 68 años, no tenemos más que las Actas de los Consejos del Convento y el Libro de las Profesiones. El Libro de los Consejos lo empezaron el año 1914 y llega hasta el año 1954, en el que encontramos datos muy interesantes ciertamente de las monjas, pero no los suficientes para que podamos tejer la historia de este período. El Libro de las Profesiones anota los nombres de 196 monjas que profesaron desde su fundación hasta nuestros días (11).

11 No conservándose el Libro II de Difuntas, el Obispo Auxiliar Ricardo Guizar, ordenó que tuvieran uno, el cual comenzó la Madre Rosa Zapán anotando las difuntas desde 1886, y lo terminó en 1972.

Pero no obstante que carecemos de una información escrita, podemos asegurar que la comunidad de Santa Rosa vivió una vida de estricta observancia hasta que el Presidente de México, Benito Juárez, puso en práctica, las Leyes funestas que había publicado el año 1859, por las cuales la comunidad tuvo que cerrar el noviciado y salir del Monasterio expulsadas, viéndose obligadas a refugiarse en casas de sus parientes, amistades o bien en casas alquiladas.

Y se conservaron observantes, aún fuera del Monasterio, porque habían sido sólidamente formadas en la vida espiritual, siendo sus principales formadores: la Madre Margarita de la Encamación, el padre Capellán, Martín Vallarta, y, sobre todo, la Madre María Ana Agueda de San Ignacio.

Por lo pronto el tiempo que gobernó la Madre Margarita y el padre Capellán Vallarta, fue el más floreciente, pues se destacaron varias monjas por su virtudes y gran santidad, cuyas biografías nos dejó el padre Escalona y Matamoros. Y la Madre María Ana queda no sólo fue un verdadero modelo de santidad, sino que, como hemos visto, escribió varios libros de altas enseñanzas místicas. Y creemos que la mejor prueba de que la comunidad permaneció fiel a estos grandes maestros espirituales es que este Monasterio siempre fue calificado de observantísimo. Y podemos añadir una prueba más, que no incurrieron en la crisis que padecieron los demás Monasterios de la ciudad y fuera de ella: el paso de la vida común a la vida particular, porque desde un principio fueron fundadas en vida común.

No nos detenemos a historiar las vicisitudes por las que pasaron durante la exclaustración, la Revolución Mexicana y la Persecución religiosa, porque ya de esto hemos hablado en la Introducción general de esta obra.

Nos limitamos a decir que después que el Gobierno despojó definitivamente a las comunidades de monjas dominicas que había en la ciudad, el año 1934, las monjas de Santa

Rosa (12), vivieron en casas particulares hasta el año 1937, en que pudieron concentrarse en una casa que ellas mismas habían construido, para rentar, dentro de los límites del antiguo Convento.

12 El ex-convento de Santa Rosa, en 1973 fue convertido en Museo de Artesanías del Estado, mismo que continúa hasta nuestros días.

Esta casa era ciertamente grande, pero no suficiente para que pudieran desenvolverse con desahago; y, por otra parte, no estaba adaptada para la vida monástica. Procuraron mejorarla lo más que les fue posible, pero siempre quedó incómoda, estrecha, insana, y sobre todo, muy ruidosa, porque estaba en el centro de la ciudad, por lo cual se decidieron a comprar un terreno en las afueras de la misma para construir un nuevo Monasterio; lo que hicieron con la ayuda de sus parientes, amistades y, sobre todo, con la cooperación de la benéfica Sociedad Alemana “*Adveniat*” El Monasterio es amplio, elegante, higiénico y funcional, obra de los arquitectos hermanos Joaquín y Guillermo Bianchini B. La comunidad cuenta con 42 monjas en la fecha que esto escribimos 1990.



Cocina de la conventual en la Ciudad de Puebla

Los monasterios Novohispanos y su Cocina Mestiza

LOS MONASTERIOS NOVOHISPANOS Y SU COCINA MESTIZA.

Esta investigación tiene como objetivo compartir anécdotas de las cosas tan comunes y corrientes como puede ser para nosotras la cocina, los guisados y más concretamente la repostería, que por tratarse de la repostería conventual es fina, en los dulces y galletas.

Se puede considerar que el ser humano puede ingerir a modo de alimentación muy variadas cosas y estamos hablando desde la leche materna hasta cristales minerales como es el cloruro de sodio o (sal común).

Por lo tanto pasamos por frutos, flores, semillas, tallos, hojas, raíces, algas, hongos, huevos de peces o de aves, y cuerpos muertos de diversos animales. A partir de todos estos productos vamos a tener un sin fin de alimentos diversamente procesados. Cuando nosotros ingerimos un alimento ¿qué se espera de ello?:

1° **Que no produzcan ningún daño** (como por ejemplo infecciones, intoxicaciones u otras enfermedades).

2° Que aporten la **energía** necesaria para las funciones del organismo.

3° Que satisfagan las necesidades de **nutrientes**.

4° Que **prevengan** o curen trastornos o enfermedades.

5° Que su ingestión proporcione **placer**.

La base de la alimentación humana así como la mayor fuente de productos salúferos continúan siendo la fruta, los cereales, las semillas, las verduras y hortalizas.

Si de esta base de alimentación pasamos a la dieta mesoamericana. Diremos que la fuente de abastecimiento diario del mundo azteca eran los mercados donde se vendían las frutas y productos de la milpa.

La tradición de los mercados aztecas con su riqueza cromática, visual y aromática es indiscutible. La agricultura era el sostén de la economía y el maíz el alimento por excelencia, de cuya harina se obtenía la base de la dieta, la tortilla, con la que se iniciaba la alimentación de los niños.

Diversas clases de frijoles, de alto contenido proteínico, completaban la dieta básica junto con las calabazas, camotes, la yuca, chiles rojos y verdes, melones, aguacates, chías y tomate, productos agrícolas de larga tradición en la alimentación mesoamericana.

De la planta del maguey se obtenía una savia que fermentada se convertía en pulque, una bebida que junto al chocolate, obtenido del cacao, desempeñan un papel importante en la vida de los pueblo nahoas.

Junto a la riqueza en plantas y cultivos existían una carencia de animales domésticos, entre los cuales, sin embargo destacaba el perro que se criaba para comer, y el guajolote, principal ave doméstica, aunque hay ciertos indicios de que se criaban gansos, patos y codornices.

Una parte sustancial de la dieta la constituían los insectos como el gusano de maguey, los saltamontes (chapulines asados), hormigas rojas, los huevos de hormiga (escamoles) y larvas. Los productos provenientes de la caza eran escasos, salvo aves de obtención estacional, al igual que peces que se consumían crudos (ceviche) o transformados en pasta.

Las hierbas y especias han dado desde la época precolombina sabor y olor a la cocina mexicana. La gran variedad de frutas tropicales, como la papaya, el melón, la sandía, y el chayote han dado desde siempre su complemento vitamínico.

Sin embargo aunque se diga que los sacrificios humanos fueron propiciados para ayudar a las carencias de proteínas del pueblo, eso no fue remedio, ya que eran muy pocos los que participaban de esos productos, pues eran las clases privilegiadas y sacerdotales, mejor alimentadas, el pueblo común no tenía acceso a esos alimentos.

La vida social y económica tenía su centro en el mercado siendo los más importantes el de Tenochtitlán y el de Tlatelolco, descrito en la Segunda Carta de Hernán Cortés. La variedad de vegetales era enorme, había maíz y frijoles de distintos tipos, calabazas, chiles, tomates, bledos, raíces, semillas, verduras y frutas como aguacates, piñas, guayabas, mameyes, zapotes, jícamas, y capulines.

Pero.... en la corte del gran Emperador Moctezuma, nos cuenta Bernal Díaz del Castillo: guisaban sus cocineros sobre más de trescientos platos... Y continua Cotidianamente

le guisaban, gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña, y palomas, y muchas maneras de aves y cosas que se crían en estas tierras, que son tantas que no acabaré de contar... sin olvidar que podía disfrutar cada día del pescado fresco, no obstante estando la capital mexicana a 440 kilómetros del mar.

Esto es algo insólito si nos ponemos a reflexionar que esa variedad de platillos no era posible para cualquier monarca europeo, y yo diría la riqueza de nuestra fruta y verdura que es propia de un clima tan especial y tan nuestro como todo lo que nos rodea. El sabor, el olor, la frescura, y la limpieza de nuestra gente hizo de estos manjares algo muy especial para los conquistadores.

Por lo tanto las aportaciones del Nuevo Mundo serán : el tomate, aguacate, cacao, cacahuate, chocolate, el maíz, el chile, las aportaciones de las semillas: como el maíz, cacao, chía (semilla negra que se emplea en aguas frescas) bledos o huauhtli (de las que se hacen dulces semejantes a los mazapanes,) frijol y cacahuates.

En frutos: tomate y jitomate, chile, calabaza, piña, papaya, anona, chirimoya, guayaba, mamey, zapote (negro, blanco y amarillo) chicozapote, nuez encarcelada, ciruelas, jacotes y tejocotes, capulines, tunas, pitamote, jícama y raíz de chayote. Flores comestibles como la flor de calabaza y de colorín. La más importante es la vainilla o flor negra ixtlixóchitl.

Tenemos que comprender que con la conquista de México el 13 de agosto de 1521, no se acaba nuestra riqueza, al contrario los mercados y lugares mexicanos se siguieron organizando, sólo que poco a poco viene el intercambio y mestizaje que va a configurar a la nueva nación, en un primer momento llamada la Nueva España y después la República Mexicana.

Que traían los españoles: el olivo, el trigo y la vid, como también el ganado caballar y vacuno. De las Islas Canarias se mandó el azúcar y la caña. Naranjos y limoneros, limas y sidras. Los plátanos que fueron plantados primero en Santo Domingo, como casi todas las cosas que pasan luego a tierra continental.

Pero lo cierto es que las huertas de casi todos los conventos de frailes fueron los grandes laboratorios de experimentación donde se dedicaron a plantar las diferentes clases de frutos y flores.

En la Historia de la Provincia de San Vicente de Chiapas y Guatemala, fray Francisco de Jiménez escribe, refiriéndose a Ciudad Real de Chiapas, hoy San Cristóbal de las Casas: ***Dánse todas las cosas y semillas de Castilla en gran abundancia así como cebollas, ajos, habas, lentejas, lechugas, coles, rábanos, espinacas y todo lo demás que mandáredes; dase todo género de flores, así como claveles, azucenas, lirios alhelíes, rosales y cuanto hayé de todo gran abundancia.***

Lo mismo del convento de Santo Domingo de Oaxaca, la huerta fue un lugar de experimentación y producción de nuevos productos para el cultivo de la tierra.

Del convento carmelita de San Ángel, en la Ciudad de México salieron semillas y plantas para ser cultivadas en apartadas regiones de la Nueva España. Para obtener la aclimatación de las peras y perones de la alta California, fue necesario hacer más de setenta plantaciones.

En las ruinas de las misiones californianas aún se producen con ubérrima abundancia los dátiles que sembraron los padres franciscanos.

El convento de Tepozotlán en el Edo. De México, (hoy museo del virreinato) primero fundación franciscana y después pasa a la Compañía de Jesús, la huerta fue un lugar de experimento de muchas especies raras de plantas y semillas que fueron cuidadosamente injertadas para después ser plantadas en otros lugares...

Lo mismo en las huertas conventuales que en los curatos y pueblos. La tarea fue lenta, laboriosa, pero fructificó.

La conquista florida fue una de las más hermosas manifestaciones del nuevo orden de vida, que se hizo casi de inmediato y dando mucha alegría a todos, ya que nuestra tierra era de muy variados climas, y manifestándose como tierra pródiga, para la transformación de los mismos productos que se traían del extranjero.

Y, si los conventos masculinos, fueron los laboratorios de una avanzada agronomía, los monasterios femeninos fue-

ron los grandes laboratorios de la cocina, porque en ellos se realizó el mestizaje culinario más variado, sabroso e importante de la tradicional cocina mexicana, creo sinceramente que la mujer española se convenció más fácilmente de la riqueza del pueblo indígena que los varones, por ello se hace tan rico y variado la forma de preparar los alimentos.

Aunque es cierto que a los ojos externos de nuestras costumbres todo puede parecer igual, después de haber estudiado con mayor cuidado los monasterios dominicos femeninos novohispanos. puedo comprender...Por qué la riqueza de esta situación?

Por principio quiero decir que nuestros monasterios fueron fundados para mujeres españolas, criollas, mestizas, y muy tardíamente indígenas.... pero desde el principio de la fundación se habla que la fundadora de este monasterio la señora María de la Cruz Monnegro viuda de Francisco Márquez, que era originaria de Toledo, España, hizo la fundación en su propia casa y tenía dos esclavas negras, misma que legó al monasterio desde su fundación y que pasan a ser propiedad de la Comunidad, las cuales no se

podían vender ni cambiar (Testamento de la Fundadora); y por otro lado se reciben mujeres indígenas en calidad de sirvientas que pasan al servicio de la cocina.

Las mujeres morenas (negras) eran dedicadas al trabajo de la huerta y de trabajos más pesados como era la lavandería.

Eso trajo como consecuencia que al venir las costumbres indígenas por la puerta grande de la cocina y al tener que aderezar los alimentos para mujeres españolas, se llegara a mediar de tal forma que poco a poco se van cambiando las costumbres de las españolas con los aderezos propios de ellas y entran a formar parte de sus gustos las plantas mexicanas, que desde tiempos muy remotos le van dando sabor a las comidas, tenemos de esta forma los platillos mexicanos que por excelencia nos han dado fama internacional como puede ser el famoso **Mole Poblano**, que al resultar de una pasta ya existente entre los indígenas el chile, se le agreguen elementos que nos presente un mole dulce, con una serie de elementos tanto mexicanos como españoles... y que se convierte en un platillo tradicional producto de una nueva cultura resultado del mestizaje, por lo tanto sumamente representativo para la cultura mexicana.

El otro famoso platillo poblano, como son los famosos **chiles en nogada**, el chile es relleno de tal forma que sin perder las características que lo envuelven pasa a ser un exquisito platillo hoy muy mexicano. Ambos platillos nacen ya en el barroco mexicano que no solo es arquitectura, pintura, escultura, etc sino también arte culinario.

Y en este tiempo tal vez por la ya profunda influencia que habían aportado los monasterios donde no sólo se educaban a las niñas, sino también a las mozas e incluso esclavas, podemos decir que trasciende de forma general y social la manera tanto de guisar como de presentar y educar a las personas con respecto al proceso de elaboración de los alimentos.

Nuestro monasterio y en general casi todos los monasterios novohispanos durante el virreinato tuvieron una función educativa muy importante con respecto a la formación de la mujer, que tal vez no ha trascendido demasiado debido a lo oscuro que es todavía a nivel historia, el conocimiento del virreinato en México, pareciera que la historia de nuestra Patria empieza con la historia de nuestro mundo Precolombino, y sigue hasta las leyes de reforma, para ignorar

300 años de virreinato que es como desconocer toda la importancia de la historia de un México nuevo, equiparable a quien en Europa ignore la Edad Media.

Las raíces antropológicas, sociales, espirituales, raciales y culturales de un pueblo vienen con una continuidad que no se puede negar y menos despreciar, por ello es importante desempolvar todo eso que pasó durante esos 300 años de mestizaje.

Dentro de esta época se gestan los dulces, galletas, atoles, y el muy famoso y espumoso chocolate, que viene a ser también una bebida de fama internacional que unida al famoso Rompopo de procedencia netamente conventual, le dan el toque especial.

La mayoría de todos estos productos son propios para comerse como postres o remates de una buena comida. La procedencia de casi todos ellos, van a ser las frutas, entre ellas tenemos las famosas conservas de higos, peras, manzanas, duraznos, mangos, piña, yo diría incluso sin temor a equivocarme de rábanos, etc.

En este monasterio todavía hasta mi llegada, en 1971, las hermanitas legas preparaban una conserva muy sabrosa de higos, rábanos y piñones que nos daban de regalo el día de Santa Catalina el 29 de abril. Junto con la famosa torta de ***Santa Catalina***, mal conocida de santa clara, que inicialmente era una pasta hecha de almendra y después se ha hecho de pepita de calabaza, que se sirve sobre una galleta que según la tradición lleva la forma de una de las antiguas fuentes del monasterio.

Las mermeladas de fresa, de chabacano, los dulces de leche, de coco, de cacahuete, de pepita, los ates (o antes) de membrillo, tejocote, guayaba, los bizcochos, chongos, galletas, pan, polvorones, etc.

Los productos que hacemos son muy variados y sobre todo hechos en su temporada, porque las frutas están en su punto, se realizan los ates de membrillo y tejocote preferentemente, que se conservan en moldes de barro.

La elaboración que se sigue dando a nuestros productos, procura seguir los lineamientos antiguos y el procedimiento artesanal, porque eso forma parte de la riqueza del pro-

ducto. Obviamente sin usar conservadores, porque cuando el producto está bien elaborado no lo necesita.

La cocina mexicana tiene una riqueza heredada desde nuestros pueblos prehispánicos aunque no gozaban de todos los productos que ahora tenemos, se ingeniaban con lo que tenían sobre todo para endulzar, como podía ser la miel de las abejas, y cera miel de caña de maíz, que son tan melosas y dulces como el azúcar.

Si a esto añadimos la riqueza de la cocina española que había heredado variados secretos de la alimentación y cultura de los árabes, tenemos verdaderamente mucho que aprender y disfrutar, pues nuestro mestizaje se torna exquisito en grado sumo, con una geografía que le da a nuestras frutas y verduras en estado natural, un sabor y riqueza extraordinaria, que verdaderamente tenemos para dar y mucho más para impulsar.

Que su capacidad se ensanche y su generosidad no se agote, cuando tengan que salir de nuestras fronteras para presentar y representar lo nuestro.

Por ello los invito verdaderamente para que ustedes, lectores interesados por la gastronomía mexicana promuevan los colores, sabores, olores y productos de nuestra Patria, de la mejor manera, comprendo que dentro de sus estudios hay una gama de internacionalidad, pero que esta no puede florecer de forma adecuada, si no hay una seguridad de los que se tiene, a todo lo largo y ancho de este cuerno de la abundancia, que es nuestro país que es, **MEXICO.**

Definición de alimento: Es un producto natural o elaborado, sólido a líquido, que contiene uno o varios de los nutrientes que el organismo humano precisa para desarrollar sus funciones vitales.

Fruta: al fruto de una planta dulce y jugosa que se suele consumir en su estado natural y que proporciona especiales sensaciones placenteras a los cinco sentidos.

Cereales: dicese de las plantas cuya semilla reducida a harina sirve para la alimentación del hombre y de los animales domésticos: el trigo, el maíz, el centeno, la cebada, la avena, el arroz y el alforfón.

Semillas: Parte del fruto capaz de germinar y aquí se habla de las semillas comestibles: la almendra, la pepita, etc.

Hortalizas: Son plantas generalmente herbáceas (no leñosas) que se cultivan en las huertas, de las que usan cualquiera de sus partes botánicas (hojas, flores, frutos, tallos, raíces, etc)

Verduras: Son un tipo especial de hortalizas que se caracterizan por ser de color verde. Debido a su contenido en clorofila, generalmente se clasifican como verduras a las hojas, los tallos y algunas flores.

Legumbres: cualquier fruto o semilla que se cría en vaina ejem: el frijol.

Postre: fruta o dulce que se sirve al fin de la comida “llegar a los postres”

Jobo: árbol de América muy alto y frondoso, parecido al cedro, cuya fruta del mismo nombre es una especie de ciruela amarilla.

Barroco: movimiento arquitectónico. (nacido en la época de la contrarreforma en Italia 1630 – 1750 caracterizado por la profusión de adornos en contraposición al renacimiento clásico)

BIBLIOGRAFÍA

Manual del Cocinero y de la cocinera 1848, Puebla, imprenta de José María Macías.

Diccionario Enciclopédico de la Lengua Española Madrid. 1855

La Conquista Florida, flores y frutos en la historia de México Francisco Santiago Cruz. Editoria Jus, México 1973

El Pequeño Larousse en color, por Ramón García Pelayo y Gross Barcelona, España. 1989.

Postres y Dulces Mexicanos, la cocina y su arte, tomo 12. Ediciones Castell, Barcelona. S/a

La cocina Mexicana – La cocina y su arte, tomo 7. Ediciones Castell, Barcelona S/a.

Dulces Hábitos – Golosinas del Convento Mónica Lavín, Ana Benítez Muro. Clío 2000 Cocina virreinal nohispana – Tomo I ENCICLOPEDIA DE LOS ALIMENTOS Dr. Roger Pamplona, Tomo 1 Impreso en España 2004.

EL MUNDO PRECOLOMBINO, Grupo Océano, Impreso en España. s/a .



Cocina y vida conventual en la Ciudad de Puebla





La compilación de textos “Cocina y vida conventual en la Ciudad de Puebla” escritos por Sor María de Cristo Santos Morales, O. P. Con la colaboración de Fray Esteban Arroyo González O. P. y María Concepción Amerlinck de Corsi es un proyecto editorial realizado por el Instituto Municipal de Arte y Cultura de Puebla.

2024

