



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

INSTITUTO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES: ALFONSO VÉLEZ  
PLIEGO

POSGRADO EN HISTORIA

“EL RECETARIO PARA LA MADRE SACRAMENTO”, CAMBIOS Y  
CONTINUIDADES EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS Y CULINARIAS DE LAS  
MONJAS CONCEPCIONISTAS POBLANAS EN LOS PRIMEROS AÑOS DEL  
SIGLO XX

TESIS PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRA EN HISTORIA

PRESENTA:

LIC. LIZBETH ESCAMILLA DE LA ROSA

DIRECTORA DE TESIS:

DRA. ROSALVA LORETO LÓPEZ

Puebla, Pue., Septiembre, 2022

*Para Ari y sus hermosos luceros que iluminan mi camino...*

## **Agradecimientos**

Hoy que he concluido un capítulo más en mi historial académico, quisiera agradecer a todas aquellas personas que de una u otra manera, me apoyaron para la elaboración de esta tesis. Quisiera empezar agradeciendo al Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélez Pliego”, de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, por haberme aceptado y por permitirme recibir clases de quienes integran su planta docente, destacados Doctores en cada una de sus áreas de investigación.

Agradezco especialmente, la atención, dedicación, confianza, tiempo y paciencia de la Doctora Rosalva Loreto López quien amablemente no sólo me orientó, apoyó, aconsejó, revisó mi trabajo y compartió su vasto conocimiento sobre el tema, desde que aceptó ser mi directora de tesis hasta su culminación, sino que, además, me facilitó el documento sin el cual, esta investigación no hubiese sido posible.

A la Doctora Ana María Dolores Huerta Jaramillo y a la Doctora Rosalina Estrada Urroz, por ser miembros del Comité Tutorial, dar lectura a este trabajo y realizar las observaciones pertinentes durante el proceso de elaboración del mismo, con paciencia y atención. Gracias por su tiempo y sus amables palabras.

A la Doctora Blanca Santibañez Tijerina, al Doctor Miguel Ángel Cuenya Mateos, al Doctor Francisco Javier Cervantes Bello y al Doctor Sergio Rosas Salas, quienes contribuyeron con libros, documentos y comentarios para la realización de esta tesis.

A los directores de la Biblioteca del Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Casa Amarilla”, de la Hemeroteca Nacional Digital de México y de la Biblioteca Digital UDLAP por facilitar el material documental y bibliográfico que forman parte de sus respectivos acervos.

Se agradece a la Vicerrectoría de Investigación y Estudios de Posgrado por el apoyo otorgado para la conclusión de esta tesis dentro del Eje IV. Modelo de Investigación abierta y compartida. Objetivo 13. Formar recursos humanos que

impacten positivamente el contexto social y científico como consecuencia de su accionar en una comunidad para lograr una educación desarrolladora de la transformación. Indicador establecido en el Plan de Desarrollo Institucional 2022-2023.

A mis amigas Isis, Susana, Paty y Flor quienes, a pesar de la distancia generada por la pandemia, estuvieron al pendiente de mí, de mi familia y de los avances de mi investigación. A Edahin mi hermano, quien, a pesar de no vivir en el mismo estado que yo, siempre se ha estado disponible para mí. A mis padres Carmen y Joaquín, quienes siguen siendo parte importante de mi vida y de mi inspiración para seguir adelante, gracias por su cariño, su apoyo, sus palabras de aliento y el ejemplo que me han dado.

A Roberto, quien no sólo es un esposo amoroso, sino un amigo y un compañero de vida que, al compartir su gusto por la Historia, me ha ayudado, aconsejado y apoyado en cada uno de los pasos que he dado para la culminación de este trabajo. Por último, quiero agradecer al ser que, desde hace cinco años, le ha dado un nuevo sentido a mi vida: Ari, mi hermosa hija que con ternura, amor, asombro y paciencia me ha acompañado en clases, en revisiones, en los días malos y los días buenos, dándome la fortaleza y la inspiración necesaria para continuar.

## Índice:

Introducción	7
Capítulo 1: Exclaustración e Industrialización en la ciudad de Puebla: mediados del siglo XIX a principios del XX.	21
1.1: El Convento de la Purísima Concepción. Breve Historia	21
1.2: Antecedentes Expropiatorios: La consolidación de Vales Reales (1804-1811) como antecedente al proceso de Nacionalización y desamortización de los bienes de la Iglesia, en la Nueva España y en Puebla.	25
1.2.1: La propiedad inmobiliaria del Convento de la Purísima Concepción	27
1.3: Los procesos Desamortizadores. La Ley Lerdo. Su aplicación en el Estado de Puebla.	32
1.3.1: Exclaustraciones conventuales, rasgos generales	35
1.4: Los circuitos de comercialización y la apertura cultural internacional la Angelópolis durante el porfiriato.	42
1.4.1: El impacto del ferrocarril para la distribución de mercancías.	42
1.4.2: El comercio exterior y la llegada de mercancías extranjeras.	45
1.4.3: La llegada de extranjeros al país: cultura, almacenes, restaurantes y cocina.	52
Capítulo 2: La comida conventual tradicional novohispana. Puebla siglo XVIII	57
2.1: “Prácticas Culinarias” y “Prácticas Alimenticias”.	58
2.1.1: Definición y elementos que integran las “Prácticas Culinarias”.	58
2.1.2: Definición y elementos que integran las “Prácticas Alimenticias”.	59
2.2: Un espacio dentro del convento. La cocina conventual novohispana.	60
2.2.1: La vida diaria dentro del Convento. Un acercamiento a las costumbres alimenticias de las Monjas.	69
2.2.2: El Tiempo Litúrgico y la alimentación de las monjas.	71
2.2.3: El recetario en el convento.	74
2.3: Elementos representativos de la cocina conventual tradicional.	88
2.3.1. Platillos: el Manchamanteles.	89
2.3.2: Ingredientes.	92
2.3.3: Instrumentos.	95
2.3.4: Técnicas.	98
Capítulo 3: Cambios y continuidades en las Practicas Culinarias y alimenticias conventuales.	100
3.1: El nuevo espacio destinado a la preparación de alimentos: la cocina moderna de principios de siglo XX.	101

3.1.1: Continuidades y Transformaciones.	103
3.2: Un recetario de principios de Siglo XX.	104
3.2.1: Entre ave y venado, la variedad de las proteínas.	115
3.2.2: Ingredientes imprescindibles: la cebolla y el jitomate.	116
3.2.3: El ajo, la pimienta y la sal.	120
3.3: Los platillos y sus particularidades. Manchamanteles.	124
3.3.2: Ingredientes.	125
3.3.3: Técnicas.	129
3.3.4: Instrumentos.	131
3.4: Practicas culinarias.	134
3.4.1: Continuidades y Transformaciones.	134
Consideraciones finales.	136
Anexo	141
Bibliografía.	146

## Introducción

La alimentación ha sido fundamental para la humanidad a lo largo del tiempo pues es una de las necesidades básicas que deben ser cubiertas para su subsistencia. Sin embargo, con el transcurrir de los siglos, esta actividad se fue haciendo cada vez más compleja al mezclar ingredientes, utilizar técnicas para la preparación y presentación de alimentos, intercambiar recetas, combinar sabores y culturas culinarias, entre muchas otras cosas; todo esto, derivado del intercambio comercial y cultural entre diferentes regiones del mundo desarrollado en diversas épocas. De esta manera, elaborar una comida, implicó no solamente preparar y servir alimentos, sino realizar todo un entramado de prácticas ligadas a determinados contextos históricos y geográficos, pues el acto de cocinar conforma un producto cultural en el que la producción, la presentación y el consumo de los alimentos están cargados de fuertes significados sociales.<sup>1</sup>

Cuando hablamos de la historia de principios del siglo XX, pensamos en la época del Porfiriato o en la Revolución Mexicana. Meditando acerca de esos cambios políticos, económicos y sociales, no pensamos sobre la cotidianeidad de la sociedad de la época. Al reflexionar sobre la existencia de recetarios conventuales de la primera década del siglo XX, surgió la necesidad por conocer cómo se relacionó el cambio en la utilización e implementación de materias primas consumibles en México que procedían de otras latitudes y cómo coincidió con la coyuntura del proceso de exclaustración de conventos. Con una mayor

---

<sup>1</sup> María Susana Victoria Uribe, "La minuta del día: Los tiempos de comida de la elite capitalina a principios del siglo XX", *Historia y Grafía*, núm. 34, 2010, Departamento de Historia Distrito Federal, México (2010), [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-09272010000100002](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-09272010000100002), (Consultado el 23 de agosto de 2020).

puntualización, nos referimos al interés por analizar la manera en la que se desarrollaron las adaptaciones, continuidades e intercambios en las prácticas culinarias y alimenticias conventuales durante los primeros años del siglo XX, derivados de la relación que las monjas pudieron tener con el mundo externo al verse obligadas a salir de los claustros<sup>2</sup> y entrar en contacto con la sociedad de su época.

Este contacto con el exterior, sin lugar a dudas, influyó en una adaptación de sus tradicionales prácticas culinarias y alimentarias, mismas que también fueron influenciadas por los flujos comerciales, la industrialización, el desarrollo económico y el intercambio cultural en México durante la época ya mencionada. Como muestra de este proceso, en esta tesis, se estudia un recetario del Monasterio de la Purísima Concepción de la ciudad de Puebla de la primera década del siglo XX, como fuente primaria de este trabajo,<sup>3</sup> el cual hemos titulado “El Recetario para la madre Sacramento”, debido a que ella, es la única persona a la que se hace referencia en el manuscrito, el cual no tiene registro de su autor o de la fecha de su elaboración.

En esta tesis proponemos un acercamiento al estudio de un recetario de cocina poblana conventual de los primeros años del 1900, con el objeto de verificar su función en la reproducción de prácticas tradicionales asociadas con la comida local y la mezcla con otras culturas culinarias, dado que en estos documentos, “no sólo encontramos los orígenes de la elaboración o las denominadas fórmulas,

---

<sup>2</sup> Refiriéndonos, al proceso de exclaustación por el que tuvieron que transitar a partir de 1867, derivado de las políticas del gobierno liberal.

<sup>3</sup> Suponemos que es conventual porque se encontró dentro del acervo del archivo del Convento de la Purísima Concepción de la ciudad de Puebla.

preparaciones o recetas con sus ingredientes, técnicas de cocción y utensilios, sino además los saberes, símbolos, lenguajes y apreciaciones de los platillos”.<sup>4</sup> Es por esta razón que asumimos que “El Recetario para la madre Sacramento”, nos permitirá caracterizar los cambios en las practicas relacionadas con la comida de las monjas ya citadas.

En este trabajo, se ha indagado sobre las continuidades o transformaciones en las practicas culinarias y alimenticias del periodo mencionado, contextualizando el origen de los platillos, los ingredientes, las técnicas, y los conceptos que las definen para entender dichas transformaciones y la forma en la que estas, se introdujeron en la comida conventual de las monjas Concepcionistas. Es aquí donde se ha originado nuestra pregunta de investigación, la cual dice: ¿De qué manera los procesos de exclaustración y de transición industrial<sup>5</sup> entendidos estos como los circuitos mercantiles y los flujos de materias, incidieron en las prácticas culinarias y alimenticias de las monjas concepcionistas de la ciudad de Puebla durante los primeros años del siglo XX?

“El recetario para la madre Sacramento”, correspondiente a la primera década del siglo XX, como fuente primaria de esta investigación, ha permitido

---

<sup>4</sup> Alejandra López Camacho, “La ciudad de Puebla y su identidad culinaria. Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX”, Culinaria. *Revista virtual especializada en Gastronomía*, No. 15, (2018), <https://drive.google.com/file/d/1M6VvFUS7E2sk98Jn3jFR0jkcudOmtKCl/view>, (Consultado el 15 de agosto de 2020)

<sup>5</sup> Entendiendo este proceso como el cambio de una sociedad agrícola a una sociedad industrial, en la que se utilizan nuevas formas de energía principalmente de origen mineral o fósil, relacionado con el uso de máquinas, a partir de los planteamientos de Manuel González de Molina y Joan Martínez Alier en su texto *Naturaleza transformada. Estudios de Historia Ambiental en España*, (Barcelona, 2001). En este sentido, entendemos que dicha transición propició la apertura de circuitos comerciales y por lo tanto hubo un cambio en los flujos de materias.

realizar algunas aproximaciones a la transición de la industrialización a partir de su análisis. Partimos del estudio de toda la información con la que cuenta: ingredientes nacionales o extranjeros, técnicas, platillos, procedimientos y demás elementos gastronómicos, los cuales, al ser rastreados y analizados, ha contribuido de manera significativa a reconstruir las practicas culinarias y alimenticias de las monjas concepcionistas poblanas en el periodo propuesto.

A partir de la investigación realizada, se asume que la exclaustación de las monjas Concepcionistas de la ciudad de Puebla, permitió que sus prácticas culinarias y alimenticias se modificaran debido al contacto que tuvieron con ciertos sectores de las elites poblanas, quienes a su vez, vivían las transformaciones de la ciudad, derivadas de la industrialización del país, del aumento de vías férreas que conectaron a la República Mexicana en diversos puntos; del intercambio comercial a nivel mundial, de la llegada de familias extranjeras al país, y en específico a la Angelópolis, quienes trajeron consigo, tradiciones y costumbres de sus diferentes nacionalidades; del establecimiento de almacenes que importaban productos extranjeros, así como de la llegada de cocineros de otros países a trabajar en casas, hoteles y restaurantes.

Este tema es de suma importancia debido a que permite entender la forma en la que se percibieron en Puebla, dos procesos históricos que se desarrollaron dentro del país a través del análisis de los elementos que integran un recetario: los nombres de los platillos, los ingredientes y las técnicas con las que se elaboran. Hasta el momento, se han realizado pocos trabajos de esta índole en México, siendo España el país en el que se han elaborado más estudios al respecto, aunque siguen

siendo escasos o muy generales. Así mismo, este trabajo contribuye a otorgar valor histórico a objetos que muchas veces, al ser usados de manera cotidiana, no se reconoce su relevancia. En ocasiones, se hace uso de artículos sin pensar que han sido creados con una intención y que son el reflejo del contexto en el que se crean y se utilizan. Además, esta tesis permite destacar y ahondar en sujetos históricos que muchas veces no son escuchados, como las cocineras, al tener un campo de acción en lo privado y cotidiano, la cocina. Sobre este espacio, Luce Giard, retomando ideas de Claude Lévi-Strauss, nos dice lo siguiente: La cocina compone un lenguaje en el cual cada sociedad codifica mensajes que le permiten expresar al menos una parte de lo que esa sociedad es, es decir “un lenguaje en el cual, ésta traduce inconscientemente su estructura”<sup>6</sup>. Con esto, se extiende la idea sobre darle relevancia al estudio de las prácticas culinarias y alimenticias, las cuales expresan el contexto en el que se crean, modifican y desarrollan.

Uno de los enfoques historiográficos que se consideraron para abordar este tema es la Historia de la Vida Privada, debido a que nuestro estudio de las Prácticas Culinarias y Alimenticias, se ocupa de algo que forma parte de ese día a día, de un grupo social caracterizado por vivir apartado del resto de la sociedad, las monjas Concepcionistas de la ciudad de Puebla. Si bien, partimos del supuesto de que tuvieron contacto con el exterior, en general, realizaban sus actividades de manera privada, es decir, apartadas del resto de la humanidad.

---

<sup>6</sup> Michel De Certau, et al., *La invención de lo Cotidiano 2. Habitar y cocinar*, Traducción de Alejandro Pescador, (Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 1999), 186

Con el surgimiento de la Escuela de los Annales, teniendo a Marc Bloch y Lucien Febvre como fundadores, se buscó hacer a un lado la historia de los grandes protagonistas, aunque “no se limitaron a criticar duramente la esterilidad de la historia oficial de héroes y batallas, sino que encontraron la forma de dialogar con el pasado y de contemplar un mundo en el que la vida cotidiana, la de los protagonistas anónimos de los acontecimientos, estaba compuesta por muchas facetas.”<sup>7</sup> A partir de esta “Historia Total”, donde reunían elementos económicos, políticos, sociales, culturales y mentales, se abrió el paso a nuevos caminos de investigación, entre ellos, la Historia de la vida privada.

El ejemplo más claro de este abordaje es el trabajo que dirigieron Philippe Aries y Georges Duby: *Historia de la Vida Privada...*, el cual está conformado por cinco tomos sobre, como su nombre lo dice, la historia de la vida privada en Europa occidental, iniciando con el Imperio Romano, hasta finales del siglo XX. Aquí, Duby define la vida privada de la siguiente forma:

... una zona de inmunidad ofrecida al repliegue, al retiro, donde uno puede abandonar las armas y las defensas de las que conviene hallarse provisto cuando se aventura al espacio público, donde uno se distiende, donde uno se encuentra a gusto, “en zapatillas”, libre del caparazón con que nos mostramos y protegemos hacia el exterior. Es un lugar familiar.<sup>8</sup>

Por su parte, la autora Pilar Gonzalbo Aizpuru, nos menciona lo siguiente sobre el estudio de la Historia de la vida privada:

---

<sup>7</sup> Pilar Gonzalbo Aizpuru, *Introducción a la historia de la vida cotidiana*, México, (El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 2006), 72.

<sup>8</sup> Philippe Ariés y Georges Duby, *Historia de la vida privada. Tomo I Del Imperio Romano al año mil*, epublibre, consultado en: <https://drive.google.com/drive/u/0/my-drive> (Consultado el 12 de agosto de 2020)

La vida de hombres y mujeres ha transcurrido siempre casi totalmente dentro de los límites de lo privado, e incluso las figuras públicas, los reyes, los militares, los líderes, los criminales, los héroes y los santos han reservado en la intimidad sus actividades rutinarias, sus hábitos cotidianos y un conjunto de situaciones que en nada los diferencian de la masa anónima de sus contemporáneos. Esto significa que, si el estudio del pasado prescindiese del ámbito de lo privado, estaría haciendo a un lado la historia de casi toda la humanidad.<sup>9</sup>

A partir de estos planteamientos, es posible definir a la Historia de la Vida Privada como el estudio de aquellas prácticas que se llevan a cabo en un plano íntimo durante el día a día de las personas, en nuestro caso, de las monjas Concepcionistas, quienes, al pertenecer a este grupo religioso, desarrollaron sus actividades cotidianas dentro de sus claustros, bajo sus propias normas. Si bien, se hace mención de que ellas tuvieron contacto con el exterior, este fue limitado, de acuerdo a lo permitido por sus leyes y constituciones, quienes señalaban que debían llevar una vida aisladas del resto de la sociedad, ejemplo de ello es la siguiente cita extraída de “El recetario para la madre Sacramento”: “he explicado bien para que no tengas dudas de nada y te encargo mucho guardes secreto de que yo te la di ni cuando me escribas me digas nada de las otras recetas<sup>10</sup>”, de la cual se infiere un intercambio epistolar entre una de las monjas y quien escribió el recetario.

De la misma forma, basándonos en las ideas de Stanislaw Jan Gasiowski, David Hunter y Phillip Whitten sobre el estudio de la Cultura Material, se han analizado los objetos materiales como fuente histórica, pues a través de ellos es

---

<sup>9</sup> Pilar Gonzalbo Aizpuru, “Hacia una Historia de la Vida Privada en la Nueva España”, *Historia Mexicana*, octubre-diciembre, vol. 42, No. 2, (1992), <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/2223/2958> (Consultado el 2 de diciembre de 2020)

<sup>10</sup> “El recetario para la madre Sacramento”, manuscrito de principios del XX, presumiblemente, Acervo Documental del Convento de la Purísima Concepción, foja 2.

posible conocer las sociedades que los originaron. En otras palabras, es a partir de los restos materiales que se puede conocer el entorno social, económico, político y cultural de los seres humanos en diversas épocas, así mismo, es posible entender el valor simbólico, religioso y sentimental con el cual dichos objetos están cargados.

El autor Ismael Sarmiento Ramírez, menciona la relevancia que el estudio de la Cultura Material ha tenido desde siempre para la Arqueología y la Antropología, debido a que la primera es la ciencia de los objetos, mientras que la segunda contribuye a entender la naturaleza de los seres humanos que los crearon y utilizaron, sin embargo, considera necesaria la inserción de la Historia para comprender el contexto de dichos artefactos,<sup>11</sup> de donde se desprende nuestro interés al realizar esta investigación. Siguiendo con sus planteamientos, el autor considera que debe haber un equilibrio entre lo material y lo mental, es decir, que no debe separarse lo simbólico, espiritual y sentimental, de los instrumentos utilizados por el ser humano a lo largo de la Historia.

Hemos coincidido con este planteamiento, debido a que los objetos, surgen por alguna razón y en un determinado contexto, como “El recetario para la madre Sacramento”, pues si bien hace alusión a la comida, al pertenecer a un grupo de monjas, su utilización puede estar determinado por el calendario litúrgico de la congregación. De la misma forma, nuestro manuscrito nos ayuda a comprender el escenario en el que este fue elaborado, es decir, qué sucedía alrededor de las

---

<sup>11</sup> Ismael Sarmiento Ramírez, “Cultura y cultura material. Aproximaciones a los conceptos e inventario epistemológico”, *Anales del Museo de América*, No. 15, (2007), <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2572576>, (Consultado el 10 de enero de 2021)

monjas concepcionistas que les permitía alimentarse de acuerdo a dicho documento.

Esta investigación tiene como objetivo general, conocer y analizar las practicas culinarias y alimenticias de las monjas concepcionistas de la ciudad de Puebla a principios de siglo XX, a partir del análisis de un recetario que forma parte de su acervo documental. Partiremos de identificar el impacto que tuvo en ellas su adaptación al mundo exterior derivado del proceso de exclaustación y su interacción con la burguesía poblana. Cabe mencionar que este grupo transitaba por las transformaciones asociadas con la industrialización del país, a partir de la llegada e incorporación de ciertos productos. De esta manera, trataremos de identificar la persistencia de antiguas y la incorporación de nuevas técnicas gastronómicas, así como la utilización de nuevos ingredientes e instrumentos, que permitieron la adaptación y/o modificación en las prácticas antes mencionadas.

Para poder realizar esta tesis, fue necesario en un primer momento, contextualizar bibliográfica y hemerográficamente, el proceso de secularización y su impacto en las exclaustaciones monásticas en la ciudad de Puebla. Esto con el objetivo de analizar la manera en la que se llevó a cabo la desestructuración corporativa que vivieron las monjas concepcionistas, para tratar de conocer su relación con el mundo exterior, el cual se encontraba inserto en la modernización y el intercambio económico y cultural propios del Porfiriato.

Posteriormente, se caracterizó el universo donde se desarrolló la comida conventual del siglo XVIII, para comprender de qué manera se comía dentro del

convento en una época previa al recetario ya mencionado, y de esta forma, poder compararla, con la presentada en el documento medular de nuestra investigación. Nos interesa conocer la complejidad de elaborar y servir alimentos para un número considerable de personas que habitaban dentro del convento Concepcionista.

Por último, fue indispensable, definir los elementos que conforman las nuevas prácticas culinarias y alimenticias dentro de nuestro documento, buscando ver persistencias o continuidades a partir de identificar ingredientes, instrumentos y técnicas de cocción. Esto, a partir de la comparación realizada entre la cocina conventual del siglo XVIII, usando para ello, el “Libro de cocina de San Jerónimo” por ser el único recetario conventual, hasta ahora conocido; y la que se presenta en el recetario base de esta investigación.

Antes de continuar, es importante describir la fuente de información que tiene como base esta investigación, “El recetario para la madre Sacramento”. Es un manuscrito de principios de siglo XX, que forma parte del acervo documental de las Monjas Concepcionistas poblanas, plasmado en un cuaderno de estilo francés. La fecha se deduce a partir de la caligrafía y de las hojas de la libreta, debido a que no contamos con este dato; las hojas están rayadas con líneas azules como las que conocemos hoy en día; las pastas del cuaderno son duras. Haciendo un paréntesis, es importante mencionar que este documento, llegó a nuestras manos gracias a la Doctora Rosalva Loreto López, quien lo ha facilitado para la realización del análisis que ha dado origen a esta investigación. Está constituido por 90 hojas aproximadamente, entre las que se localizan 168 recetas, la mayoría de las cuales, son platos fuertes.

Este trabajo está dividido en tres capítulos. En el primero, se realiza una aproximación al proceso de exclaustración de las monjas Concepcionistas, relacionado con la nacionalización de los bienes eclesiásticos, además de que se hace una reconstrucción del contexto económico, social y cultural de la ciudad de Puebla durante los últimos años del siglo XIX y los primeros del XX, a través de fuentes bibliográficas y hemerográficas, refiriéndonos específicamente, al periódico: *El Amigo de la Verdad*, por ser una publicación católica. Con esto se pretende enmarcar el día a día de nuestro sujeto de estudio, ya mencionado anteriormente y la perspectiva de la burguesía conservadora.

En este apartado, se indaga sobre cómo se desarrolló el proceso de la nacionalización de los bienes de la Iglesia en la ciudad de Puebla, tomando como base, el libro de Jan Bazant, *Los Bienes de la Iglesia en México (1856-1875): Aspectos económicos y sociales de la Revolución liberal*, pues en dicho texto, se encuentra un acercamiento a los procesos que nosotros pretendemos analizar. Otros trabajos que han ayudado para este capítulo, son el de Carlos Contreras Cruz titulado *La gran década nacional. De la desamortización al triunfo de la República, 1856-1867* y *La propiedad eclesiástica en Puebla en la primera mitad del siglo XIX. La formación de la opinión pública en favor de la desamortización* de Francisco Javier Cervantes Bello. Para comprender el desarrollo de dicho proceso, se tomarán en cuenta tres conceptos clave: nacionalización, desamortización y exclaustración, por estar estrechamente relacionados entre sí.

Con respecto al momento de transición a la industrialización de la ciudad de Puebla se han consultado el trabajo del autor Osvaldo Antonio Tamain, *El Porfirismo*

*en Puebla: 1867- 1910; Los efectos sociales del ferrocarril interoceánico: Puebla en el Porfiriato* de Gloria Tirado Villegas y *Urbanización y modernidad en el porfiriato. El caso de la ciudad de Puebla* de Contreras Cruz. Con dicha información, se ha realizado una reconstrucción para mostrar cómo fue el proceso ya citado y los efectos que tuvo en la cocina conventual, tomando como indicadores para ello, el ferrocarril, el comercio exterior en los puertos y los almacenes donde se vendían diversos productos extranjeros, pues consideramos que ello nos permite ubicar los países con los que se conectó la ciudad de Puebla y de los cuales pudo haber adquirido cierta influencia.

En un segundo apartado se ha desarrollado una breve historia del Convento de la Purísima Concepción de la Ciudad de Puebla; después se ha elaborado una recreación de la cocina conventual tradicional poblana como antecedente de la que es presentada en el manuscrito. Para concluir, se ha construido una definición de los conceptos Práctica Culinaria y Práctica Alimenticia, a partir de los aportes de diversos autores.

Uno de los textos que se han usado para definir lo que se entiende por Práctica Culinaria es *Prácticas culinarias y (re)conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el Colectivo Mujeres y Maíz de Teopisca, Chiapas, México*, de Celina Guadalupe Solís-Becerra y Erin Ingrid Jane Estrada-Lugo, otro es *El asado escrito: lo dicho y el decir en torno de una práctica culinaria* de Oscar Traversa. Por otro lado, para el Concepto Práctica Alimenticia, nos hemos valido de los trabajos: *¿Cómo alimentar a los niños? La práctica de conductas alimentarias saludables desde la infancia* de Maureen Black e *Identidad y prácticas alimenticias:*

*Construcción cultural del cuerpo en mujeres de clase alta de la ciudad de Santiago*  
de Carolina Franch.

Se ha continuado con una caracterización de la cocina del siglo XVIII como espacio geográfico y como forma de cocinar, para culminar con un ejemplo representativo de dicha gastronomía: el manchamanteles<sup>12</sup>. Para este apartado se han utilizado los textos *Un bocado para los ángeles: la cocina conventual novohispana*, de Rosalva Loreto López, publicado en el año 2000; *Guisos y Golosos del Barroco* de Yuri de Gortari Krauss, del mismo año; *Ingredientes para la cocina conventual: producción y compras en dos estudios de caso*, de Nuria Salazar Simarro y *Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII*, de Enriqueta Quiróz. Para entender cómo se desarrolló la cocina conventual del siglo XVIII, antecedente a la del recetario estudiado.

En el tercer y último capítulo, se muestran las particularidades de “El recetario para la madre Sacramento”, para ello se han realizado listados y gráficas de los ingredientes e instrumentos utilizados para la elaboración de las recetas, lo que permitió conocer la frecuencia con la que se utilizan y observar así, algún tipo de influencia extranjera. Para terminar, se señalan los cambios y las continuidades en las prácticas alimenticias y culinarias en las monjas Concepcionistas, a partir de la

---

<sup>12</sup> Cabe señalar que este platillo ha sido elegido debido a que, para ejemplificar la cocina novohispana, se ha usado el “Libro de Cocina. Convento de San Jerónimo...”, fechado en el siglo XVII. La razón para ello es que hasta el momento, no se ha localizado algún recetario de la cocina conventual, además de que, en nuestro manuscrito, también se localiza dicha receta y eso permite realizar una comparación.

comparación del recetario en cuestión y la reconstrucción de la cocina conventual poblana del siglo XVIII, realizada en el capítulo anterior.

A fin de llevar a cabo dicho planteamiento, en un inicio se reconstruirá el espacio culinario de principios de siglo XX, basándonos en el texto de Gladys Noemí Arana López, *Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas*; y María Stoopen, *De Convulsiones y Revoluciones culinarias en los siglos XIX y XX*. Más adelante, se ha escrito sobre algunos de los ingredientes de los platillos que más han llamado la atención. Para ello, se ha citado el trabajo de Maguelonne, Toussaint, *Histoire de la naturelle et morale nourriture*, el cual nos otorga datos sobre el origen de algunos de ellos. También se ha consultado el texto *Influencia extranjeras en la cocina poblana*, coordinado por Martha Porras, Alejandra Domínguez y Alicia Flores.

Esta tesis ha sido un esfuerzo por contribuir al estudio de objetos que vemos y utilizamos cotidianamente, como los recetarios. Así mismo, es un intento por aportar al estudio de grupos sociales de los que se cree, se han analizados desde todas sus aristas, como las monjas.

## **Capítulo 1: Exclaustración e Industrialización en la ciudad de Puebla: mediados del siglo XIX a principios del XX.**

Para poder analizar las transformaciones, cambios o continuidades en la comida conventual de las monjas concepcionistas poblanas a principios de siglo XX, es necesario explicar los procesos que dieron lugar a las recetas que integran el documento que ha dado origen a esta investigación. De esta manera, es importante pensar en la Institución religiosa donde se ubicó el recetario que nos ocupa en este estudio, para comprender su historia y los procesos que se desarrollaron a su alrededor, pero que, de alguna u otra manera, pudieron influir en el desarrollo de su día a día.

### **1.1: El Convento de la Purísima Concepción. Breve Historia**

Como es sabido, la ciudad de Puebla, fue creada por diversas razones, una de ellas fue la necesidad de dar un hogar a los españoles que no tenían posesiones y que muchas veces vagaban por las calles de la ciudad de México. Debido a ello se buscó un espacio en el que algunos españoles pudiesen habitar, el cual debía estar apartado de asentamientos indios para evitar la explotación de los mismos y contar con el espacio suficiente para otorgar tierras a sus habitantes.

El lugar que se eligió limitaba con los señoríos de Tlaxcala, Tepeaca, Cuauhtinchan y Cholula. Fue escogido debido a que la tierra era fértil y propicia para la agricultura, además de que el asentamiento creado, serviría de lugar de descanso y conexión para quienes viajaban de la Ciudad de México a Veracruz o viceversa.

El 16 de abril de 1531 se trazó la ciudad, que recibió el nombre de Puebla de los Ángeles, y se dijo la primera misa en el margen este del río de San Francisco.<sup>13</sup>

Poco a poco la Angelópolis se fue poblando, por lo que fue imprescindible, la creación de nuevos espacios en los que sus habitantes desarrollaran su día a día y al mismo tiempo, les permitiera ocupar un lugar dentro de la sociedad, así mismo, la ciudad cobró importancia económica y las instituciones religiosas buscaron asentarse en ella. Ejemplo de ello, fueron los Conventos femeninos, razón por la cual, en palabras de Rosalva Loreto:

Entre 1568 y 1604 se fundaron los siete primeros monasterios femeninos en Puebla: Santa Catalina, La Concepción, San Jerónimo, Santa Teresa, Santa Inés, La Santísima Trinidad y Santa Clara. En otra etapa, 1680 y 1748, surgieron los de Santa Mónica, Capuchinas, Santa Rosa y La Soledad.<sup>14</sup>

Lo anterior plantea que la fundación de conventos cobró relevancia para la Angelópolis, pues fueron edificándose poco a poco espacios de diferentes órdenes y en diversos puntos de la ciudad, lo que nos permite reflexionar sobre de las opciones que las jóvenes tuvieron al elegir la vida conventual<sup>15</sup>. Los motivos que cada una tuviese para tomar los hábitos fueron variados, entre ellos estuvo el prestigio adquiriría la familia y la joven misma, ya que en palabras de Pilar Gonzalbo “en la sociedad novohispana, las monjas conjugaban la aureola mística de su vida de sacrificio y devoción con el prestigio social de su pertenencia a familias

---

<sup>13</sup> Leonardo Lomelí, *Breve historia de Puebla, Colegio de México*, (Fideicomiso Historia de las Américas, Fondo de Cultura Económica, México, D.F, 2001), 69.

<sup>14</sup> Rosalva Loreto, *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, (Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2006), <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/los-conventos-femeninos-y-el-mundo-urbano-de-la-puebla-de-los-angeles-del-siglo-xviii--0/html/> (Consultado el 8 de agosto de 2020)

<sup>15</sup> Rosalva Loreto, *Tota Pulchra. Historia del monasterio de la Purísima Concepción de Puebla Siglos XVI-XIX*, (Ed. EEC, BUAP, noviembre 2017), 15.

influyentes o distinguidas y con sus méritos personales de cultura, ingenio, gracia y trato afable y cortés<sup>16</sup>”; del mismo modo, las jóvenes se veían influenciadas por la educación religiosa de la época, con ejemplos de la vida de los santos, presentadas como un modelo a seguir, según palabras de la misma autora.

Continuando con el trabajo de Loreto, se sabe que el primer convento fundado por dominicas en Nueva España y en la ciudad de Puebla, fue el de Santa Catalina de Siena. Sin embargo, la necesidad de tener más espacios para las jóvenes de familias prominentes, influyó en la creación de más conventos femeninos dentro de la ciudad. Más adelante, Loreto nos dice al respecto del convento de la Purísima Concepción que:

En 1576 la hija de Juan Ruiz de Rojas y de Isabel de Zúñiga, ingreso al convento de Santa Catalina de Siena, cuando tenía 18 años. Su hermano, Leonardo Ruiz de la Peña, era presbítero y en esa misma fecha obtuvo el nombramiento de cura beneficiario del partido de Jonotla, en el obispado de Puebla. A los 17 años de ser párroco, decidió fundar el convento de la Concepción. Al nuevo monasterio pasó su hermana como fundadora...<sup>17</sup>

De esto se lee que el convento que ocupa nuestra investigación, fue erigido por alguien que ostentaba un cargo relevante dentro de la Iglesia y de las relaciones de parentesco que se desarrollaron y conectaron diversas instituciones eclesiásticas. Sumado a esta también puede deducirse el año en el que se funda el convento de la Pura y Limpia Concepción de María, 1593, ubicado sobre la actual calle 7 poniente.

---

<sup>16</sup> Pilar Gonzalbo Aizpuru *Las mujeres en la Nueva España. Educación y Vida Cotidiana*, (Colegio de México, 1987), 417

<sup>17</sup> Loreto, *Tota Pulchra*, p. 33.

En otro trabajo, Loreto nos refiere a la manera arquitectónica en la que estuvo constituido el monasterio: “Entre 1693 y 1740, el espacio conventual construido incluía como áreas de tránsito interno: 11 escaleras, el claustro de profesas y el de noviciado y otros 24 patios secundarios en 9 de ellos había fuentes de agua constante, 16 letrinas y 12 lavaderos.”<sup>18</sup> Añadiendo información a esto, Franzisca Neff, nos dice que: a estos espacios, en su mayoría de tránsito y comunicación, hay que agregar los colectivos, que eran los refectorios, salas de labor, enfermerías, provisorias, cocinas, cárcel y escuelas de niñas y mozas, además del templo con sus oficinas (sacristía y coros) y las zonas de uso privado (dormitorios y celdas particulares)<sup>19</sup>.

De lo anterior se puede inferir que este convento fue uno de los más importantes por ser geográficamente amplio y porqué las hijas de las mejores familias, podían ordenarse, pues de esta manera, el monasterio pudo tener una amplia extensión y los diversos espacios dentro de él. Con el tiempo, el tamaño alcanzado y los bienes con los que contó, sirvieron para que el Estado pusiera sus ojos en ellos, lo cual se abordará en el capítulo dos de este trabajo.

---

<sup>18</sup> Rosalva Loreto, *La ciudad como paisaje. Historia urbana y patrimonio edificado de Puebla*, (Puebla, BUAP, 2014), 261.

<sup>19</sup> Franziska Neff, “Arquitectura de los conventos femeninos de Puebla de los Ángeles a mediados del siglo XVIII: un acercamiento desde las fuentes documentales”, *Boletín de monumentos históricos*, (2017), <http://boletin-cnmh.inah.gob.mx/boletin/boletines/3EV39P53.pdf>, (Consultado el 3 de noviembre de 2021)

## **1.2: Antecedentes Expropiatorios: La consolidación de Vales Reales (1804-1811) como antecedente al proceso de Nacionalización y desamortización de los bienes de la Iglesia, en la Nueva España y en Puebla.**

En esta investigación se parte de la idea propuesta por Jan Bazant de que la Consolidación de los Vales Reales, llevada a cabo en 1804, fue el antecedente de la nacionalización y desamortización de los bienes eclesiásticos en México, debido a que, por primera vez, la corona volteaba sus ojos hacia las propiedades de la Iglesia para poder subsanar sus deudas, debido a que España buscaba obtener fondos para cubrir los gastos ocasionados por la guerra con Francia. “La Consolidación”, como se le conoció de manera abreviada, dispuso que las catedrales, parroquias, conventos masculinos y femeninos, juzgados de capellanías y obras pías, cofradías, hospitales y colegios, entre otros, se desprendieran del dinero líquido y de los bienes raíces y capitales de inversión que poseían y los depositaran en la Tesorería Real.<sup>20</sup> A través de la Real Cedula de Consolidación de Vales, aplicada en 1804, Carlos IV, disponía de ciertos bienes pertenecientes al clero.

Este decreto desató el descontento de muchos novohispanos, algunos de ellos pertenecientes al clero poblano, específicamente, del obispo Manuel Ignacio González del Campillo quien señaló que el decreto afectaba indirectamente a los diezmos, ya que el cobro de los capitales de capellanías, cofradías y obras pías paralizaría la agricultura, que era la principal actividad económica del obispado<sup>21</sup>.

---

<sup>20</sup> Gisela Von Wobeser, “La Consolidación de Vales Reales como factor determinante de la lucha de independencia en México, 1804-1808”. *Historia Mexicana*, 2006. Recuperado de <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/1566/1384>, (Consultado el 20 de marzo de 2021)

<sup>21</sup> Lomelí, Breve historia de Puebla, 126.

Para esta fecha la iglesia poblana se había visto favorecida por la depresión económica acontecida entre 1710 y 1740, cuando la insolvencia de muchos deudores desembocó en concursos de bienes que permitieron convertir a la Iglesia en propietaria, ya que muchas deudas pudieron capitalizarse, como ocurrió principalmente con los conventos<sup>22</sup>. De esto puede inferirse que para cuando se hicieron validos los Vales Reales, la Iglesia poblana otorgó un capital considerable a la Corona.

Si bien los conventos femeninos poseían en su mayoría, una cantidad considerable de bienes, debido a que no sólo consistían en créditos, en su mayoría, no fueron afectados por la disposición como nos lo dice Francisco Cervantes Bello:

Para el obispado de Puebla, la fortaleza de los capitales y casas provenientes de otros fondos acumulativos diferentes de las fundaciones perpetuas, como lo fueron los de las dotes de las religiosas y otras donaciones, corrieron mucho mejor suerte, y en su mayoría se mantuvieron. Un factor que les favoreció es que, gracias a esa mayor versatilidad de los fondos, algunas corporaciones pudieron colocar una parte de su riqueza en propiedades urbanas y no en créditos.<sup>23</sup>

En esta cita se hace referencia a la situación de los conventos poblanos en los primeros años del siglo XIX, momento en el cual sus bienes, aún no se verían afectados de manera significativa por la Consolidación de los Vales. Sin embargo,

---

<sup>22</sup> Francisco Cervantes Bello, "La propiedad eclesiástica en Puebla en la primera mitad del siglo XIX. La formación de la opinión pública en favor de la desamortización", *La Iglesia y sus bienes. De la amortización a la nacionalización*, María del Pilar Martínez López-Cano, Elisa Speckman Guerra y Gisela von Wobeser coord. (2004) [https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/430/430\\_04\\_14\\_Puebla.pdf](https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/430/430_04_14_Puebla.pdf), (Consultado el 10 de abril de 2021), 275-292.

<sup>23</sup> Francisco Cervantes Bello, *Redención y deuda en una ciudad episcopal. Puebla 1798-1821*, (H. Ayuntamiento del Municipio de Puebla, BUAP, ICSyH "Alfonso Vélez Pliego, Colección Memoria de la Ciudad 2021), 83-84.

como explicaremos más adelante, con las Leyes de Reforma, las cosas cambiarían, lo que culminará con el proceso de exclaustración de 1867.

### **1.2.1: La propiedad inmobiliaria del Convento de la Purísima Concepción**

Como puede inferirse de la breve historia del Convento ya mencionado, fue uno de los de mayor prestigio y nivel económico de la ciudad. Al igual que otros monasterios, contó con varias propiedades las cuales fue adquiriendo con el paso del tiempo debido a donaciones, benefactores o las dotes, gracias a las cuales las jóvenes criollas y españolas eran aceptadas, y que garantizaba su manutención después de hacer sus votos<sup>24</sup>.

Una de las formas mediante las cuales el monasterio obtenía sus bienes fueron las dotes, al respecto la *Regla y Constituciones que han de guardar las religiosas de los conventos de Nuestra Señora de la Concepción...*, dice: “Guardese la costumbre de las Dotes sin recibir alguna si no fuere con tres mil pesos en reales o Posesiones seguras...<sup>25</sup>”, esto nos hace pensar que para ingresar era necesario el aporte de la dote, la cual podía ser en efectivo o mediante “posesiones seguras”, es decir algunos bienes inmuebles puestos a censo. A continuación, se presenta un

---

<sup>24</sup> María del Carmen Labastida Claudio, “Los inquilinos de la iglesia en la ciudad de Puebla: abuso, indolencia, pobreza y benevolencia, siglo XIX”, *Alteridad. El rostro del otro Antropología, Historia, Educación, Filosofía, Arte y Literatura*, Berenize Galicia Isasmendi Rosa Maria Grillo coordinadoras, (Università Degli Studi di Salerno Dipartimento di Studi Umanistici, Centro Studi Americanistici “Circolo Amerindiano di Salerno”, Universidad Católica de Colombia Maestría Internacional en Ciencia Política, 2020), <http://www.circoloamerindianosalerno.it/wp-content/uploads/2020/10/2.Alteridad.-TESTO-1.pdf#page=62> (Consultado el 13 de diciembre de 2021)

<sup>25</sup> Religiosas Concepcionistas de Puebla, *Regla, y constituciones que han de guardar las religiosas de los conventos de Nuestra Señora de la Concepción, y la Santísima Trinidad de la ciudad de los Ángeles*, 1773, Fondo Antigo Biblioteca Franciscana, Bibliotecas UDLAP, p. 41, [http://catarina.udlap.mx/xmLibris/projects/biblioteca\\_franciscana/xml/myPage.jsp?key=book\\_sgc008.xml&id=libro\\_antigo\\_sace&objects=/ximg&db=/db/xmLibris/system/metadata/&level=1&section=3&number=42](http://catarina.udlap.mx/xmLibris/projects/biblioteca_franciscana/xml/myPage.jsp?key=book_sgc008.xml&id=libro_antigo_sace&objects=/ximg&db=/db/xmLibris/system/metadata/&level=1&section=3&number=42) (Consultado el 10 de febrero de 2021)

cuadro mostrando el número de jóvenes que ingresaron al convento y las dotes que acumuló el convento con ellos, a partir de la fundación y hasta 1864:

**Relación entre la reposición de profesiones y las dotes acumuladas en el Convento de la Purísima Concepción de Puebla 1593-1864**

<b>Lapso</b>	<b>Ingreso</b>	<b>Dotes acumuladas</b>
1595-1604	59	127 500
1605-1624	70	175 000
1625-1644	42	105 000
1645-1664	44	110 000
1665-1684	41	123 000
1685-1704	20	60 000
1705-1724	55	165 000
1725-1744	53	159 000
1745-1764	19	57 000
1765-1784	22	66 000
1785-1804	33	99 000
1805-1824	9	53 000
1825-1844	15	27 000
1845-1864	5	15 000
	487	\$1 341 500

Fuente: Loreto López, 2017<sup>26</sup>

Del siguiente cuadro puede observarse la base material donde vivían las concepcionistas, quienes dependieron de las dotes para la adquisición de casas, este cuadro ejemplifica la acumulación en capitales. Tomando en cuenta el estudio de Rosalva Loreto del *Padrón de casas de 1832*, una casa valía 3 630.35 pesos<sup>27</sup> aproximadamente, para ese año y según el cuadro, el convento poseía 27 000 pesos de capital de la acumulación de dotes, lo que nos permite tener una idea de la riqueza monetaria del mismo. También se muestra que de 1595 a 1744, hubo un aumento en los ingresos y por lo tanto en la cantidad de dotes, exceptuando el periodo de 1685 a 1704. Si bien para el siglo XIX, puede apreciarse una disminución

<sup>26</sup> Loreto, Tota Pulchra. 240

<sup>27</sup> Véase Rosalva Loreto López, "La distribución de la propiedad en la ciudad de Puebla en la década de 1830", Puebla Universidad Autónoma de Puebla, Colegio de Historia, 1983.

en los números, es importante recordar que, para entonces, el convento, ya contaba con otras posesiones que integraban su riqueza.

Con respecto a los bienes, se sabe que para 1714, la Purísima Concepción contaba con 633 917<sup>28</sup> pesos, mientras que para 1832, con 78 casas y 21 955 pesos<sup>29</sup>. Para mayor precisión sobre el valor de sus bienes durante parte del siglo XVII y XVIII, se presenta los siguientes cuadros:

**Valor de los bienes del convento de La Concepción (1633-1788)**

<b>Año</b>	<b>Valor (en pesos)</b>
1633	269 771
1677	509 787
1718	604 871
1735	726 500
1743	737 689
1768	745 614
1788	797 863

Fuente: Loreto López, 2000.<sup>30</sup>

En esta tabla se hace evidente que el valor acumulado de los bienes les permitió sobrevivir y mantener un numero estable de monjas o profesiones, a pesar de las ordenanzas que hizo el obispo de Puebla, Francisco Fabián y Fuero a las monjas calzadas, en 1765, quien recomendó austeridad en los gastos y prohibió buscar otras formas de allegarse fondos<sup>31</sup>, así como la eliminación de las celdas individuales que se habían construido dentro del convento, debido a las monjas

<sup>28</sup> Loreto, Los conventos femeninos.

<sup>29</sup> Cervantes, Francisco Javier, "La propiedad eclesiástica en Puebla en la primera mitad del siglo XIX. La formación de la opinión pública en favor de la desamortización", en *La Iglesia y sus bienes. De la amortización a la nacionalización* María del Pilar Martínez López-Cano, Elisa Speckman Guerra y Gisela von Wobeser (coordinación e introducción), México Universidad Nacional Autónoma de México Instituto de Investigaciones Históricas 2004, p. 285

<sup>30</sup> Loreto, Los conventos femeninos.

<sup>31</sup> Antonio Rubial García, *La Iglesia en el México Colonial*, (coordinación, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, BUAP, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades Alfonso Vález Pliego, 2013), 475.

supernumerarias<sup>32</sup>, ya que esta situación se contraponía a la vida en comunidad que debían llevar a cabo entre hermanas, pues al tener celdas individuales, cada una se alimentaba en su propio espacio, con sus propios alimentos. Si bien hubo monjas que acataron dichas disposiciones, hubo quienes no aceptaron, a pesar de la intervención de otras autoridades eclesiásticas y mantuvieron su forma de vida.

### **Composición de la riqueza del convento de La Concepción de Puebla (1633-1788)**

<b>Año de la cuenta</b>	<b>Valor en capitales</b>	<b>%</b>	<b>Valor en casas</b>	<b>%</b>
1633	253 671	94	16 100	6
1677	450 961	89	58 826	11
1718	423 451	70	181 420	30
1743	521 699	71	215 990	29
1788	373 731	47	424 132	53

Fuente; Loreto López, 2000.<sup>33</sup>

Este cuadro representa el valor del capital acumulado y el de las casas, las cantidades reunidas, les permitió sobrevivir a lo largo del tiempo. Si bien, los datos no llegan hasta el siglo XIX puesto que no era interés de la autora, es posible vislumbrar el poder adquisitivo, justificando de esta manera, el interés que tuvo el Estado en sus posesiones al igual que en las de otras comunidades eclesiásticas. de acuerdo con Rosalva Loreto, el clero regular Era propietario de 906 casas con un valor de 3 600 000 pesos, lo que representaba un 67% del valor global, en

---

<sup>32</sup> Es importante señalar la distinción entre las monjas numerarias, quienes estaban incluidas dentro del número de integrantes aceptado para la comunidad; y las supernumerarias, las cuales se encontraban fuera del número señalado por las constituciones, para las cuales fue necesario la construcción de celdas individuales, y que también pagaban dote, además del terreno en el que se construiría su celda.

<sup>33</sup> Loreto, Los conventos femeninos.

términos relativos, de toda la propiedad eclesiástica de la ciudad de Puebla. Uno de los principales propietarios, fue el Convento de la Purísima Concepción<sup>34</sup>.

De forma similar a otros monasterios, el de la Concepción vivió diversas etapas de construcción gracias a las dotes de las monjas y las donaciones de sus benefactores. Según Loreto López, existen tres periodos de construcción que pudieron llevarse a cabo debido a la gran demanda para el ingreso de las novicias, la heterogeneidad de la población que allí se encontraba y a los recursos económicos con los que se contaba. Estas son: la primera de 1593 a 1642, la segunda de 1643 a 1692 y la tercera de 1693 a 1740<sup>35</sup>.

A partir de estos datos, se puede observar que el inmueble era de grandes proporciones pues abarcaba toda una manzana. También es posible asegurar la existencia de diferentes espacios que se fueron creando con el tiempo debido a la gran demanda que tuvo el monasterio de solicitudes de jóvenes que quisieron ingresar a la orden, algunas de ellas incluso pudieron contar con sirvientas que les cocinaban y que, por esta razón, demandaban un espacio al interior del edificio, con ello nos referimos a las monjas supernumerarias, quienes al tener criadas a su servicio, desarrollaron una dinámica diferente para alimentarse, ya que no asistían al refectorio como las demás, debido a que sus alimentos les eran preparados y servidos dentro de sus propias celdas, lo que nos muestra la heterogeneidad de la

---

<sup>34</sup> Carlos Contreras Cruz, *La gran Ilusión urbana. Modernidad y saneamiento en la ciudad de Puebla durante el Porfiriato (1810-1910)*, (BUAP, 2013), 101.

<sup>35</sup> Loreto, *Tota Pulchra*. 241

comida jerarquizada dentro del convento, pues la que consumían las numerarias y las supernumerarias, no fueron iguales.

Así mismo, la información presentada muestra el poder adquisitivo con el que se contó para llevar a cabo esta empresa. Es así como queda demostrada la relevancia económica de la que gozó el Convento en cuestión, motivo por el cual vivió un proceso de exclaustación, el cual será tratado más adelante.

### **1.3: Los procesos Desamortizadores. La Ley Lerdo. Su aplicación en el Estado de Puebla.**

Después de hablar de la Consolidación de los Vales Reales y de la propiedad inmobiliaria del Convento Concepcionista, es necesario explicar los procesos desamortizadores que derivaron en la exclaustación conventual, a partir de la cual, suponemos, las monjas tuvieron un contacto con el exterior. Una de las leyes que más causaron revuelo entre la sociedad mexicana y en particular, entre los poblanos, fue la expedida el 25 de junio de 1856, mejor conocida como la Ley de Desamortización de Bienes de Manos Muertas o Ley Lerdo, nombrada así en honor del ministro de Hacienda de ese momento, Miguel Lerdo de Tejada, la cual estuvo constituida por 35 Artículos. A continuación, se muestra el primer artículo de dicha norma jurídica, pues es el que reúne la idea general de la misma:

“Artículo 1. Todas las fincas rusticas y urbanas que hoy tienen o administran como propietarios las corporaciones civiles o eclesiásticas de la República, se adjudicarán en propiedad a los que las tienen arrendadas, por el valor correspondiente a la renta que en la actualidad pagan, calculada como rédito al seis por ciento anual”<sup>36</sup>

---

<sup>36</sup> México, Biblioteca Jurídica Virtual del Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM, *Ley de Desamortización de Bienes de Manos Muertas*, 25 de junio de 1856, <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5625/17.pdf>

En otras palabras, lo que se buscaba era hacer circular los bienes que se consideraban “en manos muertas”, debido a que el gobierno liberal pensaba que estas propiedades no generaban ningún tipo de ganancia formando parte de las propiedades tanto de la Iglesia como de las corporaciones civiles. Con esta ley se abrió la posibilidad de que quienes rentaban las casas que eran propiedad de las corporaciones, pudieran adquirirlas y pagárselas al Estado.

En artículos posteriores, se puntualizaba que la desamortización era aplicada a todas las corporaciones que quedaban englobadas en las comunidades religiosas de ambos sexos, cofradías y archicofradías, congregaciones, hermandades, parroquias, ayuntamientos, colegios, y en general, a todo establecimiento o fundación que tuviera carácter de “duración perpetua o indefinida”,<sup>37</sup> así como la manera en la que se desarrollaría el proceso por medio del cual dichas propiedades serían vendidas. En palabras de Jan Bazant, las ventas en la ciudad de Puebla forman la menor parte en cuanto al número de las adjudicaciones, pero la mayoría en cuanto a su valor, pues la Iglesia en esta ciudad llamada la Roma mexicana, era propietaria de una mitad de los bienes raíces, aproximadamente<sup>38</sup>.

Como se sabe, el siglo XIX fue un periodo de revueltas políticas y militares en un afán de buscar la mejor forma de organizar y administrar al país. Esto derivó

---

<sup>37</sup> Carlos Contreras Cruz, “XIII. La Gran Década Nacional de la Desamortización al Triunfo de la República, 1856-1867” en *Puebla. Una historia compartida 1808-1917*, Carlos Contreras Cruz coord., (Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2008), 260.

<sup>38</sup> Bazant Jan, *Los bienes de la Iglesia en México (1856-1875)*, (El Colegio de México, 1977), <https://www.jstor.org/stable/j.ctv233mr0> (Consultado el 10 de octubre de 2020)

en el empobrecimiento de México, por lo que los gobiernos tanto liberales como conservadores dirigieron sus miradas a los bienes eclesiásticos.

Mientras todo esto sucedía a lo largo de la República Mexicana, en Puebla las cosas se llevaron a cabo de manera diferente debido al poder político, económico y social que la Iglesia había desarrollado durante la época colonial. En 1856, Puebla envió una lista del valor de los bienes de cada corporación eclesiástica sin incluir las fincas que eran de su propiedad. A partir de eso, se promulgaron una serie de decretos encaminados a la apropiación de las ganancias generadas por las posesiones de la Iglesia, como cuando el Estado dispuso que ahora sería él quien cobraría los prestamos atrasados o al corriente de dicha institución.

Sin embargo, como ya mencionó anteriormente, los golpes a la Iglesia se habían llevado a cabo antes de la promulgación de la Ley Lerdo (1856), por lo que se desarrollaron varios levantamientos bajo el lema “Religión y Fueros” y el liderazgo del cura Francisco Ortega y García, lo que desencadenó en una serie de conflictos armados en la entidad y sitios en la ciudad de Puebla. La gran confrontación de la Iglesia y el Estado, que en Puebla alcanzó grandes y trágicas consecuencias, debe entenderse a la luz de la riqueza real del clero poblano.<sup>39</sup>

Una vez decretada la Ley Lerdo el 25 de junio de 1856, se desarrolló un levantamiento en contra de esta ley y dio inicio el tercer sitio de la ciudad de Puebla, el cual se extendió hasta el 5 de diciembre del mismo año. Es posible suponer que, debido a los conflictos desatados en Puebla, las reformas no se implementaron

---

<sup>39</sup> Contreras, La Gran Década Nacional, 262.

como en el resto del país. El 9 de septiembre de 1857, el presidente Ignacio Comonfort decide finalizar con la intervención de los bienes eclesiásticos en el Estado para tranquilizar la situación, sin embargo, para el 11 de noviembre del mismo año, Miguel Cástulo Alatríste la reestablece, hasta el 28 de abril del siguiente año cuando es abolida.

Los conflictos entre liberales y conservadores no culminarían ahí, por el contrario, al siguiente año estallaría el conflicto armado entre ambas facciones conocido como Guerra de Reforma o Guerra de los Tres Años, a nivel internacional, producto precisamente, del conjunto de leyes como las que se han presentado anteriormente. La relevancia de los decretos ya mencionados radica en que poco a poco, el Estado se fue acercando más a los conventos femeninos, es decir, poco a poco empezaron a interesarse en apropiarse de sus bienes.

### **1.3.1: Exclaustraciones conventuales, rasgos generales**

La guerra civil mencionada en el apartado anterior propició que se detuviera la aplicación de las leyes, sin embargo, después del triunfo de los liberales, se continuaron con las acciones del Estado para adueñarse de los bienes eclesiásticos. Debido a esto, el presidente Benito Juárez, lanzó un decreto en febrero de 1861, del cual citaremos el siguiente fragmento:

Artículo 1º. Quedan extinguidas en toda la República las comunidades de señoras religiosas.

2º. Los conventos en que están reclusas, quedarán desocupados a los ocho días de publicado este decreto, en cada uno de los lugares el ministerio del ramo.

3º. De estos edificios y de todo lo que en ellos se encontrare perteneciente a las comunidades de señoras religiosas, y no a estas últimas en particular, se recibirán

las oficinas de hacienda que designe el ministerio del ramo. Todo lo que tengan las religiosas para su uso particular, se dejará a su disposición<sup>40</sup>.

De lo anterior, se puede deducir el gran golpe que sufrieron las monjas al ser separadas de sus conventos. Sobre esto, Loreto nos dice:

Las monjas de Santa Catalina fueron sacadas de su convento y llevadas al de Santa Clara. Las de Santa Mónica se recluyeron en el colegio de Jesús María perteneciente a San Jerónimo. Las comunidades de carmelitas descalzas de Santa Teresa se congregaron con sus hermanas de la Soledad, de igual manera pasó con las dominicas de Santa Inés que se asilaron con las de Santa Rosa. Al de la Concepción llegaron las Trinitarias también franciscanas, quedando únicamente las Capuchinas en su convento original<sup>41</sup>.

Es notorio observar el apoyo que se brindaron entre monjas al acoger en sus instalaciones a sus iguales. Como sucede con muchos otros acontecimientos, cierta parte de la opinión pública, no vio con buenos ojos la serie de medidas que atacaban a las instituciones eclesiásticas, ejemplo de ello, es lo que se escribió en el diario *La Idea Católica*, donde se puede leer lo siguiente:

¿Se respetan por el Estado entre nosotros las creencias católicas disolviendo las comunidades religiosas, robándoles sus bienes, destruyendo sus templos, prohibiendo el culto público, ultrajando a sus sacerdotes, calumniándolos como infractores de disposiciones que no sólo pugnan con la constitución, sino con el derecho natural? ¿Se respetan las creencias católicas procurando destruir el matrimonio como sacramento y reduciéndolo a un contrato puramente civil? ¿Se respetan esas mismas creencias, elogiando a los protestantes el primer magistrado de la nación y tratando a los católicos de fanáticos? ¿Se respeta al catolicismo prohibiendo que en las escuelas del gobierno se enseñe la Religión, e introduciendo en ellas libros inmorales e impíos? ¿Se respetan las creencias católicas prohibiendo a las religiosas exclaustadas que vivan juntas e inventando el nuevo y ridículo crimen de que estén reunidas cuatro o cinco ancianas, a quienes se ha dejado en la miseria? ...<sup>42</sup>

---

<sup>40</sup> México, *Decreto por el que se extinguen en toda la República las Comunidades Religiosas*, 26 de febrero de 1863.- Benito Juárez, [https://constitucion1917.gob.mx/work/models/Constitucion1917/Resource/338/1/images/LR\\_bjuarez39.pdf](https://constitucion1917.gob.mx/work/models/Constitucion1917/Resource/338/1/images/LR_bjuarez39.pdf)

<sup>41</sup> Loreto, *Tota Pulchra*, 248

<sup>42</sup> *La Idea Católica. Semanario de la Sociedad Católica de Señoras*, Ciudad de México, 17 de agosto de 1873, Núm. 116, Hemeroteca Nacional Digital de México, <http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a36447d1ed64f16c564fd?resultado=1&tipo=pagina&intPagina=1&palabras=exclaustadas>

Este fragmento es un claro ejemplo de la indignación provocada en ciertos fieles católicos, por las disposiciones liberales, entre las cuales se encontraba la exclaustración de las religiosas. Como puede notarse, a pesar de que ya habían pasado algunos años entre la promulgación de los decretos anteriormente mencionados y esta nota periodística, el sentimiento provocado, seguía vigente y las críticas a las disposiciones en contra de los bienes eclesiásticos, continuaban.

A pesar de que muchos no estuvieron a favor de esta apropiación de los bienes eclesiásticos, como se puede observar en la cita anterior, y debido a la intervención francesa ocurrida en 1862, algunos inmuebles pertenecientes a las órdenes religiosas fueron vendidos, otros ocupados como como cuarteles y otros más como hospitales militares, lo que aceleró la desocupación de los conventos y la disolución de las comunidades monásticas al menos en Puebla, como lo menciona el *Tercer Congreso Constitucional de la Unión*, del 16 de diciembre del mismo año:

“La comisión de gobernación hará presente al primer Magistrado de la República, la conveniencia y necesidad de que se decrete la exclaustración de las monjas, y de que el valor de los conventos que se enajenen, sirva para cubrir el presupuesto de los gastos del ejército de Oriente”.<sup>43</sup>

Esta cita sugiere que algunos conventos fuesen vendidos para la manutención del ejército liberal, con lo que se demuestra, que además de funcionar como ya se ha mencionado, también se consideró en ofertarlos para poder conseguir dinero. Una vez que los liberales regresaron al poder en 1867, fue publicado en la ciudad de

---

<sup>43</sup> *Tercer Congreso Constitucional de la Unión*, Ciudad de México, 16 de diciembre de 1862, Hemeroteca Nacional Digital de México, <http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a32b07d1ed64f16892a51?resultado=1&tipo=pagina&intPagina=19&palabras=monjas>

Puebla el decreto expedido por Juárez el 13 de marzo de 1863, del cual, el autor Jesús Joel Peña Espinosa, nos dice que ordenaba:

la inmediata exclaustación de las religiosas y prohibición para portar el hábito. El gobierno federal instruía la obligación de las “señoras exclaustadas” de someterse a la tutela de su padre o disponer libremente de su persona; el cese de cualquier arreglo hecho por los conventos en relación con sus bienes y administrarlos individualmente cada una de ellas de manera personal o a través de un apoderado; si los padres de familias se negaban a recibir a sus hijas exclaustadas perderían todo derecho de autoridad sobre ellas y la facultad para heredarlas. Estableció pena de muerte para quienes resistieren al retorno de las religiosas hacia la casa paterna o las escondiesen. En caso de que las “exclaustadas” no residieran con sus padres, debían permitir la visita oficial en cualquier momento y tener la casa en que moraban abierta todo el día, sin que habitaran más de dos religiosas exclaustadas juntas; en caso de enfermar debían ser asistidas en las casas a cargo de las Hermanas de la Caridad o cualquier hospital. Para el cumplimiento, se ordenó la formación de una “Comisión de Señoras”, compuesta por tres personas, cuya obligación era la inspección del modo de vida de las exclaustadas.<sup>44</sup>

De lo anterior puede observarse, lo tajante del decreto de exclaustación, pues no sólo fueron sacadas de lo que para ellas era su hogar, su espacio vivencial, rompiendo con su voto de clausura, sino que también se buscó separarlas de sus hermanas, con lo que se destruía su unidad como comunidad, parte importante de su vida como monjas. Aunque el decreto fue más allá, al crear la “Comisión de Señoras”, para una vez fuera del monasterio, fueran inspeccionadas.

Como resultado de esta situación, el convento que nos ocupa, fue fraccionado en diez lotes, por lo que para 1867, después de que tomara la ciudad el general Porfirio Díaz, las concepcionistas, al igual que otras monjas, fueron exclaustadas, teniendo que vivir en comunidades fraccionadas en casas de

---

<sup>44</sup> Jesús J. Peña, “Crisis, agonía y restauración del monasterio de Santa Mónica de la ciudad de Puebla, 1827-1943”, *Boletín De Monumentos Históricas*, (30), (2014) Recuperado de <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/boletinmonumentos/article/view/11142> (Consultado el 23 de febrero de 2021)

familiares y particulares como nos lo menciona la autora Loreto en su libro ya citado y del cual se extrae el siguiente plano de la división de los lotes.

**Imagen 1**



Fuente: Loreto López, 2017<sup>45</sup>

Este plano señala además de la amplitud del terreno propiedad del monasterio, los fragmentos en los que este fue dividido para poder ser vendido a particulares. Lo cual nos remite a una ruptura no sólo espacial, sino de la vida comunitaria misma de las monjas, al ya no contar con un lugar al cual poder regresar. A continuación, se presenta un cuadro con tres nombres retomados del Libro de Profesiones de las Monjas de la Purísima Concepción, que comprueba el proceso de exclaustración que ya se ha mencionado:

---

<sup>45</sup> Loreto, Tota Pulchra, 250.

**Cuadro realizado a partir de la información del Libro de Profesiones de las Monjas de la Purísima Concepción de mediados del siglo XIX**

<b>Monja</b>	<b>Padre</b>	<b>Madre</b>	<b>Origen</b>	<b>Fecha/Profesión</b>	<b>Fecha/Muerte</b>
Josefa de San Pedro	Cap. José María Macías	María Guadalupe Vargas	–	21 de diciembre de 1811	9 de junio de 1863, en la casa de Raboso No. 14 estando la comunidad dispersa en casas particulares a causa de la persecución
Sor María Teresa de Encarnación	Juan Miguel Martiarena y Urrutía	María Manuela Callejo y Caricante	–	4 de julio de 1824	30 de julio de 1875, Casa calle de morados No. 7
Ángela del Santísimo Sacramento	Diego Valdez	Ana María Melo	Orizaba	8 de septiembre de 1825	25 de noviembre de 1879, enfermera, sacristana y portera. Murió en la Segunda Exclaustración, calle de Morados No. 7, estando con la finada reunidas 10 monjas y dos en sus casas.

Elaboración propia a partir del Libro de Profesiones ya mencionado.<sup>46</sup>

Con base en la información del cuadro, se puede asegurar que las Concepcionistas fueron exclaustradas en el momento que ya se ha mencionado y que, por esta razón, algunas de ellas murieron apartadas de sus claustros. Esta tabla también nos muestra que algunas se llevaron a vivir con ellas, a cierto número de hermanas, incumpliendo con el decreto ya mencionado.

<sup>46</sup> Archivo del Convento de la Purísima Concepción de Puebla. material facilitado por la Doctora Rosalva Loreto López.

Todo esto nos da una idea de la gran ruptura que vivieron con respecto a su vida monjil, además de que nos acerca a la idea del contacto que tuvieron a partir de entonces, con el exterior, lo que derivó en ciertas transformaciones en torno a su modo de vida y a sus prácticas cotidianas. Dicha ruptura debió haber trastocado su estado anímico pues no sólo eran sacadas de su hogar, sino también separadas del resto de sus hermanas, la tabla anterior nos sugiere que, a pesar de esta adversidad, ellas buscaban consolarse de una u otra forma, el siguiente fragmento de la “Tristísima despedida de las Religiosas carmelitas al dejar su claustro en la noche fatal del día de marzo de 1863”, es ejemplo de ello:

De contento, de paz y de alegría,  
días felices en ti disfrutaba  
¡ay de mí! Pero nunca pensaba,  
de tus muros salir algún día.

Os recordáis el arca misteriosa  
que del diluvio a una familia libertó?  
y mientras toda carne pereció  
ella vagaba tranquila y silenciosa?

Pues esto es el convento delicioso,  
que como arca cerrada y bien unida,  
en el mar borrascoso de la vida,  
nos guardaba en quietud paz y reposo<sup>47</sup>.

Del apartado anterior puede inferirse la templanza con la que las religiosas intentaron sobrellevar la situación por la que estaban atravesando, aún así la situación representó un conflicto para ellas pues rompía con la forma en la que, hasta ese momento, habían desarrollado su día a día. Una vez afuera del claustro, las Concepcionistas, convivieron con familiares o amigos, quienes vivieron las

---

<sup>47</sup> Ver en Francisco Javier Cervantes Bello, “Capítulo IV. Los tiempos difíciles: los retos de la Exclaustración”, en *Una empresa divina, las hijas de Santa Teresa de Jesús en América, 1604. 2004*, ed. Rosalva Loreto López, Consejo Cultural, UDLAP, 2004, 73-84.

transformaciones llevadas a cabo a finales del siglo XIX y los primeros años del XX en la ciudad de Puebla, así como en el resto del país, lo que se tratará en los siguientes apartados.

#### **1.4.1: Los circuitos de comercialización y la apertura cultural internacional la Angelópolis durante el porfiriato.**

Como ya se ha mencionado, en esta investigación, se parte del supuesto de que las prácticas culinarias y alimenticias de las monjas concepcionistas, fueron modificadas debido al contacto que las religiosas tuvieron con la sociedad poblana al ser exclaustradas. Así mismo, la ciudad de Puebla, vivió una serie de transformaciones, derivadas del proceso de industrialización del país desarrollado entre los últimos años del XIX y los primeros del XX, lo que se tradujo en cambios no sólo económicos, sino también sociales y culturales.

En este apartado, se caracterizará la transición de la Angelópolis, tomando como referencia el impacto del ferrocarril en la distribución de mercancías, el comercio exterior y la llegada de establecimientos extranjeros al país, quienes trajeron consigo modas que se vieron reflejadas no sólo en la ropa, sino también en la comida. Nuestra intención, es mostrar la introducción de nuevos ingredientes, instrumentos culinarios y técnicas de cocción que incidieron en las prácticas culinarias y alimenticias de las concepcionistas poblanas.

#### **1.4.1: El impacto del ferrocarril para la distribución de mercancías.**

Uno de los cambios más significativos que vivió el país, fue la introducción del ferrocarril pues no sólo acortó distancias, sino que permitió el intercambio y traslado de materias primas dentro de la Republica de manera más eficiente. Si bien este

medio de transporte ya había llegado al país a principios del siglo XIX, no fue sino hasta el gobierno de Porfirio Díaz que la cantidad de vías férreas se multiplicó de manera exponencial<sup>48</sup>.

El 16 de septiembre de 1869 el licenciado Benito Juárez asistió a inaugurar la estación Puebla del Ferrocarril Mexicano, el cual estaba en manos de la Compañía Inglesa del Ferrocarril Mexicano y que conectaría a la Angelópolis con la capital de la República y con el principal puerto del país: Veracruz<sup>49</sup>. Otra vía que pasó por la ciudad fue la del Ferrocarril Interoceánico de Acapulco a Veracruz, el cual se había constituido a partir de otras concesiones, teniendo como ruta de México a Veracruz: Irolo, Calpulalpan, San Martín, Puebla, Los Virreyes, Perote y Jalapa, mientras que, de México a Acapulco, la ruta pasaba por Morelos, Yautepec y Amacuzac<sup>50</sup>. De esta forma, la ciudad se insertó en el camino por el que transitarían diversas vías férreas como se muestra en el siguiente mapa de principios de siglo XX:

---

<sup>48</sup> Ver el trabajo de Sandra Kunts y Pricilla Connolly, *Ferrocarriles y Obras Públicas*, (Instituto Mora, Colegio de Michoacán, Colegio de México, Instituto de Investigaciones Históricas UNAM, México, 1999).

<sup>49</sup> Gloria Tirado, *De la diligencia al motor de gasolina. El transporte en Puebla: siglo XIX y principios del XX*, Puebla, México, (Ediciones Educación y Cultura, 2010).

<sup>50</sup> Gloria Tirado, *Los efectos sociales del Ferrocarril Interoceánico. Puebla en el Porfiriato*, (Puebla, México, BUAP, ICSyH "Alfonso Velez Pliego", 2007).



como rural hubo cambios, como lo señala la siguiente cita del Boletín Municipal de Puebla del año 1906:

En las calles del Atrio de San Francisco, Cirineo, Plazuela del Alto, Cañerías, Espadas, Curato Viejo, Nagüeras, Balvanera y Barranquilla se amplió al terraplén y se nivelaron para tender la vía del Ferrocarril Urbano, echándole balastro a los lados y empedrando la parte central desde el Atrio de San Francisco, habiéndose nivelado el piso con escombros en cincuenta centímetros.<sup>52</sup>

Después de leer lo anterior, se puede decir que la morfología de la ciudad se transformó para poder incorporar las vías férreas necesarias para comunicar los diferentes puntos del país. Por esta razón puede intuirse que hubo modificaciones en los flujos humanos y materiales.

#### **1.4.2: El comercio exterior y la llegada de mercancías extranjeras.**

Con base en el reporte de la Secretaría de Fomento, Colonización e Industria de la Dirección General de Estadística, del año 1900, titulado “Importación y exportación de la República Mexicana. Año de 1900.”, es posible saber que el país no sólo importaba mercancías, sino que también las exportaba; que comerciaba con varias regiones del mundo y que las mercancías intercambiadas fueron de diversa índole, pues no sólo se comercializaron alimentos, sino también productos textiles, medicinales o maquinaria. A continuación, se muestra una lista de los países con los que México comerciaba en el año 1900, de acuerdo a cada ramo:

---

<sup>52</sup> *Boletín Municipal: órgano especial de la Asamblea de concejales*, Puebla México, 18 de abril de 1906, Semanario, <http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a35067d1ed64f16afb6ef?resultado=81&tipo=pagina&intPagina=2&palabras=ferrocarril>

**Tabla de las mercancías que México importó en el año 1900 y los países productores de cada uno de ellos**

	<b>Rubro</b>	<b>Países</b>
Materias Animales	Animales vivos	Alemania, Austria, Bélgica, Chile, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, India, Inglaterra, Suiza.
Despojos de animales <sup>53</sup> .	Alimenticios	Alemania, Austria, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, República Argentina, Suecia y Noruega, Suiza y Uruguay.
	Industriales	África, Alemania, Arabia, Australia, Austria, Bélgica, Chile, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Italia, República Argentina, Rusia, Turquía.
	Medicinales	África, Alemania, China, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Italia.
Productos animales <sup>54</sup>	Alimenticios	Alemania, Austria, Bélgica, Brasil, Colombia, China, Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Italia, Paraguay, Persia, Portugal, República Argentina, Rusia, Suecia y Noruega, Suiza y Uruguay.
	Industriales	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Grecia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Suecia y Noruega, Suiza, Turquía.
	Medicinales	Alemania, Bélgica, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Italia, Suecia y Noruega.
Artefactos y manufacturas	Peletería	Alemania, Austria, Bélgica, Chile, China, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Italia, Japón, Suiza, Turquía, Venezuela.
	Calzado	Alemania, Austria, China, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Italia, Suiza, Venezuela.
	Varios	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Suiza.
Materias Vegetales	Fibras Textiles	Alemania, Egipto, España, Estados Unidos, Francia, India, Inglaterra, Perú, Rusia.
Frutos y granos	Alimenticios	África, Alemania, Arabia, Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Colombia, Costa Rica, Chile, China, Dinamarca, Ecuador, Egipto, España, Estados Unidos, Francia, Grecia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia,

<sup>53</sup> Son los órganos, tejidos y otras partes que, una vez extraídos de las reses, no son considerados carne propiamente dicha. Por ejemplo, vientre, cabeza, manos, pies, etc.

<sup>54</sup> Hace referencia a todo aquello que proceda de un animal, ya sea por consumo de sus partes anatómicas (la carne) o de los productos que generalmente genera como parte de su ciclo de vida.

		Japón, Marruecos, Oceanía, Persia, República Argentina, Rusia, San Salvador, Siam, Suecia y Noruega, Turquía, Venezuela.
	Medicinales	Alemania, Austria, Brasil, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Portugal, Rusia.
	Plantas vivas y simiente	Alemania, Austria, Bélgica, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Rumania, Rusia.
	Materias vegetales diversas	África, Alemania, Bélgica, Brasil, Colombia, Chile, China, Egipto, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Persia, Perú, Portugal, República Argentina, Rusia, Suecia y Noruega, Turquía, Venezuela.
Productos y vegetales diversos	Alimenticios	Alemania, Austria, Bélgica, Brasil, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, República Argentina, Suiza, Turquía.
	Medicinales	Alemania, Austria, Bélgica, Brasil, Colombia, Chile, China, España, Estados Unidos, Francia, Honduras, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Perú, Rusia, Siam, Turquía, Venezuela.
	Industriales	África, Alemania, Arabia, Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Chile, China, Egipto, España, Estados Unidos, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Italia, Rusia, Suecia y Noruega, Turquía.
	Maderas	Alemania, Austria, Colombia, China, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Italia, Suecia y Noruega.
Artefactos de materias y vegetales	De madera	Alemania, Austria, Australia, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Suecia y Noruega, Suiza, Venezuela.
	De madera con otras materias	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Japón.
	De materias vegetales diversas	Alemania, Austria, Bélgica, Colombia, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Suiza, Turquía.
	Muebles	Alemania, Australia, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Suiza.
Materiales minerales (oro, plata y platino)	Minerales y metales	Estados Unidos
	Artefactos	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Inglaterra, Italia, Japón, Suiza.

Cobre y sus aleaciones	Minerales y metales	Alemania, Austria, Bélgica, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Italia.
	Artefactos	Alemania, Austria, Bélgica, China, Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Suecia y Noruega, Suiza, Turquía, Venezuela
Estaño, plomo y zinc	Minerales y metales	Alemania, China, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Inglaterra.
	Artefactos	Alemania, Austria, Bélgica, España, Francia Holanda, Inglaterra, Italia, Japón, Suiza.
Hierro y acero	Minerales y metales	Inglaterra
	Material para construcción y para industria	Alemania, Austria, Bélgica, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Suecia y Noruega, Suiza
	Artefactos	Alemania, Austria, Bélgica, China, Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Perú, Suecia y Noruega, Suiza, Venezuela
	Demas metales	Alemania, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Italia
Piedras y tierras		Alemania, Austria, Australia, Bélgica, Colombia, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Suecia y Noruega, Turquía.
	Productos	Alemania, Austria, Bélgica, Colombia, Estados Unidos, Francia, Inglaterra.
	Artefactos	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Suecia y Noruega, Suiza.
	Cristal, vidrio, loza y porcelana	Alemania, Austria, Bélgica China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Portugal, Suiza, Venezuela.
Tejido y sus manufacturas	Hilados	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, Inglaterra, Italia, Suiza.
	Tejidos	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, Inglaterra, Italia, Japón, Suiza, Venezuela.
	Manufacturas	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Suiza, Venezuela.
Hilo, cáñamo y demás	Hilados	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, Inglaterra, Italia.

fibras vegetales análogas	Tejidos	Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón
	Manufacturas	Alemania, Austria, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Inglaterra, Italia, Japón, Suiza
Lana	Hilados	Alemania, Austria, Bélgica, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra
	Tejidos	Alemania, Austria, Bélgica, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, Inglaterra, Suiza
	Manufacturas	África, Alemania, Austria, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Persia, Suiza, Turquía, Venezuela
Seda	Hilados	Alemania, Austria, China, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Japón, Suiza, Venezuela
	Tejidos	Alemania, Austria, Bélgica, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, India, Inglaterra, Italia, Japón, Suiza
	Manufacturas	África, Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Suiza
Productos químicos y farmacéuticos		Alemania, Austria, Bélgica, Colombia, Chile, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, Honduras, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Suecia y Noruega, Suiza
Bebidas espirituosas fermentadas y naturales		Alemania, Austria, Bélgica, Chile, China, Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia, Grecia, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Portugal, Suecia y Noruega, Suiza, Venezuela
Vehículos		Alemania, Austria, Bélgica, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra, Isla de Cuba, Suecia y Noruega
Armas y explosivos		África, Alemania, Austria, Bélgica, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, Inglaterra, Italia, Japón, Marruecos, Suiza

Elaboración propia, con base en *Importación y exportación de la República Mexicana. Año de 1900*<sup>55</sup>.

Como puede observarse, los productos que México comercializaba, fueron variados, pues, como ya se mencionó, no sólo se trataba de alimentos, sino también de insumos medicinales, muebles, textiles y demás. Así mismo, es relevante

<sup>55</sup> *Importación y exportación de la República Mexicana. Año de 1900*. Archivo Histórico INEGI, 1901, <https://www.inegi.org.mx/app/vendealeinegi/documento/verDocumento.aspx?c=4241>

destacar que el país tuvo intercambios comerciales con naciones de todo el mundo, aunque la mayoría fueron del continente europeo, lo que puede explicarse por las buenas relaciones exteriores que el régimen del general Porfirio Díaz, había desarrollado para estos años. Esto va de la mano con lo presentado en el apartado anterior, pues gracias a la extensión de las vías férreas hubo una mayor circulación de productos.

Lo rescatable de la tabla son los países de los cuales nuestro país importó diversos productos alimenticios, que con el tiempo formaron parte de la gastronomía poblana, modificando algunos platillos como el Manchamanteles, lo cual se mostrará en el siguiente capítulo. A continuación, se muestran un cuadro y un mapa de los países productores de algunos insumos alimenticios que México importó en el año 1900:

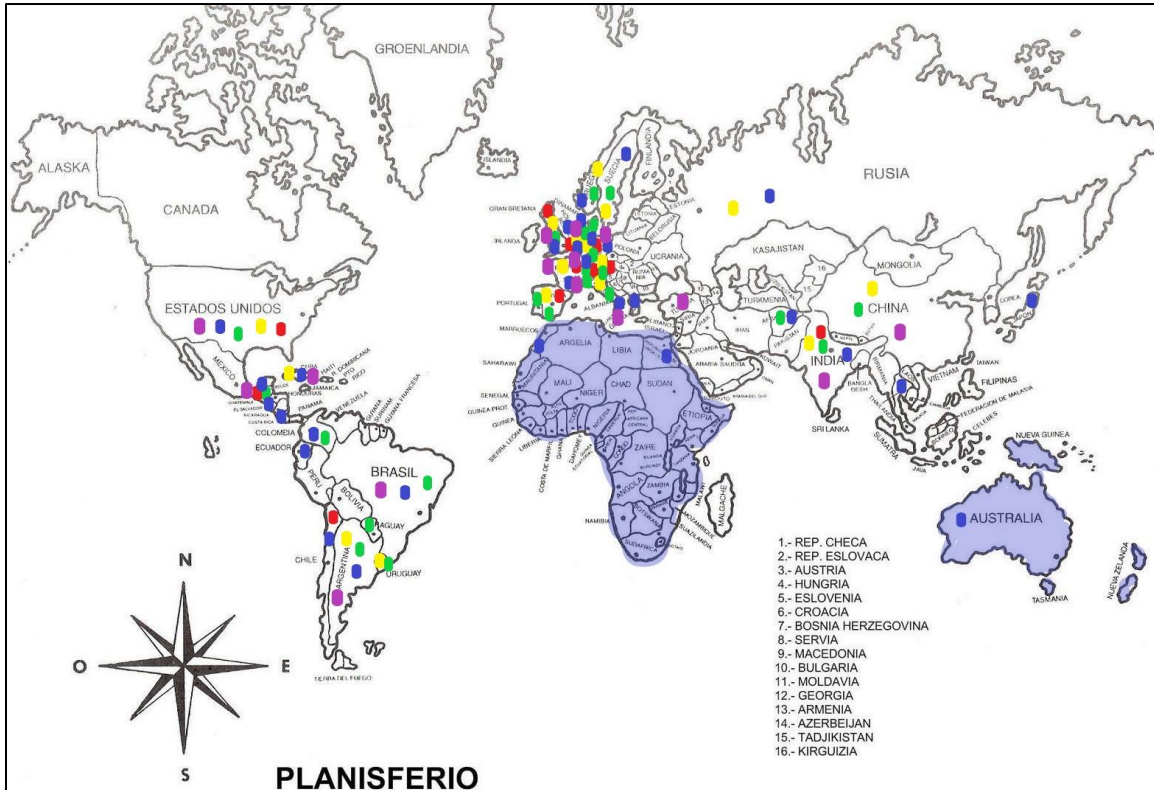
### **Países productores de insumos alimenticios importados por México, 1900**

	<b>Países</b>
Materias Animales	Alemania, Austria, Bélgica, Chile, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, India, Inglaterra, Suiza.
Despojos de animales	Alemania, Austria, China, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, República Argentina, Suecia y Noruega, Suiza y Uruguay.
Productos animales	Alemania, Austria, Bélgica, Brasil, Colombia, China, Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Italia, Paraguay, Persia, Portugal, República Argentina, Rusia, Suecia y Noruega, Suiza y Uruguay.
Frutos y granos	África, Alemania, Arabia, Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Colombia, Costa Rica, Chile, China, Dinamarca, Ecuador, Egipto, España, Estados Unidos, Francia, Grecia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Marruecos, Oceanía, Persia, República Argentina, Rusia, San Salvador, Siam, Suecia y Noruega, Turquía, Venezuela.

Productos y vegetales diversos	Alemania, Austria, Bélgica, Brasil, China, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, República Argentina, Suiza, Turquía.
--------------------------------	---

Elaboración propia, con base en *Importación y exportación de la República Mexicana. Año de 1900*

### Mapa donde se ubican a los países productores de insumos alimenticios importados por México, 1900



Productos	símbolo
Materias Animales	● (Red)
Despojos de animales	● (Yellow)
Productos animales	● (Green)
Frutos y granos	● (Blue)
Productos y vegetales diversos	● (Purple)

Elaboración propia, con base en *Importación y exportación de la República Mexicana. Año de 1900*

En la imagen puede observarse a África y Oceanía en color azul, lo cual se debe a que en el reporte no se señala el área específica de cada continente de dónde proceden los productos, por lo que ambos territorios, han sido coloreados completamente. Todo esto refuerza la idea de la influencia extranjera en la comida

poblana, pues la importación de mercancías, hizo posible la elaboración de los platillos de nuestro manuscrito. Si bien el reporte no especifica qué materias llegaron a la ciudad de Puebla, es posible afirmar que, por la cercanía con el puerto de Veracruz y la capital del país, pudieron llegar todas o al menos, la mayoría.

### **1.4.3: La llegada de extranjeros al país: cultura, almacenes, restaurantes y cocina.**

Al igual que otras zonas importantes, la ciudad de Puebla experimentó una serie de transformaciones como ya lo hemos venido mostrando, debido a la modernización que se estaba viviendo en el país y que formaba parte de la política de Díaz. Este proceso incluyó el surgimiento o modificación de espacios como los almacenes o los restaurantes, lugares a los que no todos tuvieron acceso pero que, si marcaban moda y dejaban huella en ciertas prácticas cotidianas, pues algunos de estos establecimientos, fueron traídos al país por extranjeros, lo cual era sumamente atractivo, sobre todo para la clase alta mexicana, quien deseaba copiar modas y estilos de los migrantes europeos.

A continuación, se presenta una tabla con la cantidad inmigrantes a la ciudad de Puebla, de acuerdo al Censo realizado en el 1900:

**Número de inmigrantes en Puebla en 1900**

<b>País</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Total</b>
Alemania y sus colonias	32	16	48
Austria-Hungría	9	-	9
Bélgica	3	2	5
Brasil	1	-	1
Colombia	3	1	4
Cuba	43	53	96
Chile	3	-	3
China	3	-	3
Dinamarca y sus colonias	1	-	1

Ecuador	2	-	2
España y sus colonias	514	134	648
Estados Unidos	131	84	215
Francia y sus colonias	95	37	132
Guatemala	3	6	9
Holanda y sus colonias	2	-	2
Honduras	1	-	1
Inglaterra, Escocia, Irlanda y sus colonias	30	24	54
Italia y sus colonias	36	8	44
Japón	1	-	1
Nicaragua	2	-	2
Perú	2	-	2
Portugal y sus colonias	1	1	2
Rusia	3	1	4
San Salvador	2	2	4
Santo Domingo	1	-	1
Suiza	7	-	7
Turquía	7	9	16
Uruguay	4	2	6
Venezuela	1	-	1
Total	943	380	1323

Elaboración propia, con base en el *Censo y División Territorial del Estado de Puebla, Verificado en 1900*<sup>56</sup>.

A partir de este cuadro se puede observar que la mayoría de los extranjeros eran del sexo masculino, con diversas nacionalidades, destacando España, Estados Unidos y Francia por la cantidad de personas que migraron de dichos países, quienes trajeron consigo modas y costumbres que se mezclaron con las ya existentes.

Con respecto a los restaurantes, por el momento, se sabe que en junio de 1890 se estrenó el Casino Español de Puebla; en febrero del siguiente año, se traslada el Casino Poblano de la calle del Correo Viejo a la del Estanco de Hombres, en agosto se estrena el Hotel de Francia situado en la calle de Mercaderes, mientras

---

<sup>56</sup> *Censo General de la República Mexicana*, verificado el 28 de octubre de 1900 conforme a las instrucciones de la Dirección General de Estadística a cargo del Dr. Antonio Peñafiel. Estado de Puebla, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, [file:///C:/Users/casa/Downloads/702825410599\\_1.pdf](file:///C:/Users/casa/Downloads/702825410599_1.pdf)

que en septiembre se abre el Hotel Jardín en la calle de Infantes número 22<sup>57</sup>. La relevancia de estos lugares, es que en ellos había restaurantes que servían platillos con influencias extranjeras, dignos de sus clientes.

Una de las tiendas más importantes fueron los almacenes llamados “Fabricas de Francia”, los cuales llegaron en un principio a la ciudad de México y años después a Puebla, en ellos se ofrecían diversos productos como ropa, muebles, vajillas y demás productos de moda. Para dicho edificio, Adrian Reynaud, los hermanos Lions y otros socios ordenaron la estructura, la cual llegaría por barco al puerto de Veracruz. Su construcción se llevó a cabo de 1907 a 1910, siendo el 21 de febrero de este último, el día de la inauguración. La ciudad de Puebla vivía un auge de renovación urbana y arquitectónica<sup>58</sup>, su ubicación puede leerse en la siguiente imagen:

---

<sup>57</sup> Contreras, La gran ilusión urbana.

<sup>58</sup> 4 *Épocas, 85 lugares para conocer Puebla*, 2016, H. Ayuntamiento de Puebla, México, [https://www.pueblacapital.gob.mx/images/files/Interiores\\_485\\_WEB.compressed.pdf](https://www.pueblacapital.gob.mx/images/files/Interiores_485_WEB.compressed.pdf) (Consultado el 20 de agosto de 2021) 25.

**Imagen 3: “Las Fábricas de Francia, Calle 2 norte y 2 oriente, 203”**



Fuente: 4 *Épocas*, 85 lugares para conocer Puebla, 2016 “

En palabras de la autora Leticia Gamboa, no fue la única tienda de este tipo, pues se ha:

detectado la existencia, en la ciudad de Puebla, de al menos catorce establecimientos de *barcelonnettes*, dedicados al giro de «ropa y novedades». Diez eran almacenes donde se vendían telas, ropa, accesorios del vestir personal y habitacional, y en un caso hasta muebles. En los cuatro restantes también se expendían accesorios personales del vestir, más sombreros para dama y caballero en tres de ellos, y camisas en el cuarto. El giro de ropa y novedades era, en fin, al que se dedicaba una buena parte de los vecinos *barcelonnettes* de la Angelópolis<sup>59</sup>.

Sumado a esto, la autora Rosalina Estrada, nos dice que, en la Angelópolis, ya existían espacios de “sociabilidad y diversión”, en épocas anteriores a la que en este momento estamos describiendo, la urbe, se insertó en el movimiento modernizador no sólo a nivel industrial, sino también en el mundo de las

---

<sup>59</sup> Leticia Gamboa, 1998, *Los barcelonnettes en la ciudad de Puebla. Panorama de sus actividades económicas en el porfiriato*. en Pérez Siller, J., “México Francia: Memoria de una sensibilidad común siglos XIX-XX. Tomo I”, (Centro de estudios mexicanos y centroamericanos, 1998) <http://books.openedition.org/cemca/4075>, (Consultado el 12 de julio de 2022)

diversiones<sup>60</sup>. Ejemplo de esta sofisticación fue la introducción del cine, por lo que, a partir de 1898, se empiezan a hacer solicitudes para que en la ciudad se abran salones en los que se pudieran instalar cinematógrafos y cobrar al público tarifas accesibles para que pudiesen ingresar. Esto refuerza el argumento de una búsqueda de la sociedad por estar a la par de las naciones europeas.

Gracias a lo anterior es posible caracterizar la sociedad con la cual tuvieron contacto las monjas Concepcionistas después de haber sido exclaustradas en 1867. De esta sociedad que experimentó cambios en la ciudad por la introducción del ferrocarril, por la llegada de extranjeros y de mercancías a la ciudad, surgió el “Recetario para la madre Sacramento”, el cual es muestra no sólo del contacto que las religiosas tuvieron con el exterior, sino también, de las transformaciones de las practicas alimenticias y culinarias derivadas del intercambio comercial y cultural que México había obtenido con el resto del mundo, para principios del siglo XX.

---

<sup>60</sup> Rosalina Estrada, *Sociabilidad y diversión en Puebla. Del imperio al Porfiriato*, (Puebla, México, Ediciones Educación y Cultura, 2010), 97.

## **Capítulo 2: La comida conventual tradicional novohispana. Puebla siglo XVIII**

El objetivo de este capítulo es caracterizar el universo donde se desarrolló la comida conventual novohispana, para poder entender los cambios o continuidades a partir de “El recetario para la madre Sacramento”, que se está analizando, el cual consideramos, es de principios del siglo XX. Esto nos ayudará a comprender de qué manera se comía dentro del convento en una época previa al recetario ya mencionado, y de esta forma, contrastarla con la presentada en el documento medular de nuestra investigación. Al hacer esta comparación, nos enfocamos en estudiar algunos elementos que esbocen la complejidad de elaborar y servir alimentos para un número considerable de personas que habitaban dentro del convento Concepcionista.

En este apartado se parte del supuesto de que la alimentación conventual obedece a una ritualidad asociada a la liturgia y una organización estricta tanto de los espacios, como de las personas encargadas de dicha actividad, lo que derivó en una especialización de quienes intervenían en ella. Para ello, este capítulo se integra de la siguiente forma: en un primer lugar se definirán los conceptos “Prácticas Culinarias” y “Prácticas Alimenticias”; posteriormente, se realizará una caracterización de la cocina tradicional conventual, de las practicas alimenticias cotidianas de las monjas, de acuerdo al calendario litúrgico y, por último, se escogerá una muestra a partir de la cual se mostrarán algunos ingredientes, técnicas, instrumentos y platillos representativos de esta comida, hablamos de “El manchamanteles.

## **2.1: “Prácticas Culinarias” y “Prácticas Alimenticias.**

Antes de iniciar con la caracterización de este capítulo, es necesario definir dos conceptos importantes para esta investigación, “Prácticas Culinarias” y “Prácticas Alimenticias”. Si bien es cierto que varios trabajos previos a este, han utilizado dichos términos, la mayoría de ellos, no explican a qué hacen referencia exactamente cuándo utilizan dichas nociones, por lo que consideramos necesario precisar cada una de ellas y de esta manera, identificarlas.

### **2.1.1: Definición y elementos que integran las “Prácticas Culinarias”**

Para definir las prácticas culinarias iniciamos con Celina Guadalupe Solís-Becerra y Erin Ingrid Jane Estrada-Lugo, quienes hacen referencia a los materiales involucrados, las técnicas empleadas y las acciones realizadas durante las fases de obtención, preparación y conservación de los alimentos<sup>61</sup>, para definir una Práctica Culinaria. Por su parte, Solón Calero, la define como un proceso de transformación que depende de muchos factores: condiciones materiales, interpretación de la receta, disposiciones de los cuerpos, ubicación espacial de la cocina, percepciones varias guiadas por el sabor, el olfato, el tacto, etc.<sup>62</sup>

Retomando dichas definiciones, se puede decir que una Práctica culinaria es el conjunto de acciones tomadas para la elaboración de elaborar un platillo,

---

<sup>61</sup> Celina Guadalupe Solís-Becerra et. al, *Prácticas culinarias y (re)conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el Colectivo Mujeres y Maíz de Teopisca, Chiapas, México*, 152, (2014), de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1665-80272014000200010&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-80272014000200010&lng=es&tlng=es). (Consultado el 5 de febrero de 2021)

<sup>62</sup> Solón A. Calero, *La Cocina: Una Práctica Sociocultural de Gramáticas Abiertas e Inconclusas. El Hombre y la Máquina*, (2010), <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=478/47817108008> (Consultado 10 de febrero de 2021)

incluyendo la selección de los ingredientes, las técnicas de preparación y presentación de un guisado, tomando en cuenta las tradiciones, usos y modas que intervienen durante esta acción y que son consistentes con el contexto en el que se desarrollan. Siendo más precisos son todas las acciones que quienes intervenían en el proceso de proveer los ingredientes y cocinarlos dentro un convento, ponían en marcha para la elaboración de los platillos.

En el caso de la cocina novohispana, concluimos que los elementos que integran las Practicas Culinarias son: el “conjunto coquinario” en el que se encontraba inmersa la cocina; los sujetos involucrados en la elaboración de la comida, los ingredientes, las técnicas, los instrumentos y los platillos mismos. A lo largo de este apartado, se describirán detalladamente cada uno de estos componentes.

### **2.1.2: Definición y elementos que integran las “Prácticas Alimenticias”**

Con respecto a la noción de “Prácticas Alimenticias”, Maureen M. Black, nos dice que, son los comportamientos específicos que caracterizan a las interacciones durante la alimentación.<sup>63</sup> Por su parte, Carolina Franch, nos menciona que las prácticas alimenticias que un determinado grupo social lleva a cabo, serán un

---

<sup>63</sup> Maureen M Black, *¿Cómo alimentar a los niños? La práctica de conductas alimentarias saludables desde la infancia*, Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Publica, v.29 n.3, (2012), [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1726-46342012000300013](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342012000300013), (Consultado el 11 de febrero de 2021)

referente social, económico, político e ideológico siendo el sustento de otras series de prácticas y sistemas.<sup>64</sup>

A partir de estos planteamientos, definimos a las Prácticas alimenticias como todas las acciones, valores, costumbres y tradiciones que interfieren en el consumo y degustación de los platillos, lo cual está relacionado con el contexto social, económico y cultural de la época en la que se desarrollan. Por lo anterior una Práctica alimenticia tiene que ver con la manera de presentar y comer los platillos ya servidos.

Para el caso que nos ocupa en este trabajo, se parte de la idea de que las prácticas alimenticias de las monjas concepcionistas, estuvieron organizadas y sistematizadas a partir del calendario litúrgico que marcaba los días de ayuno o de celebración, señalados en la Regla del convento, así como el orden y la organización en el espacio en el que se ingerían los alimentos, el Refectorio. Por lo tanto, los elementos que integran las prácticas alimenticias, además del espacio ya mencionado, son la manera en la que debían ingresar y conducirse en él; la forma de poner la mesa, así como la caracterización del ayuno que realizaban las monjas, lo cual también será detallado en los siguientes apartados.

## **2.2: Un espacio dentro del convento. La cocina conventual novohispana**

Cuando se reflexiona sobre la elaboración de la comida, lo primero en lo que uno piensa es en la cocina, sin embargo, como menciona Rosalva Loreto, en el caso

---

<sup>64</sup> Carolina Franch, "Identidad y prácticas alimenticias: Construcción cultural del cuerpo en mujeres de clase alta de la ciudad de Santiago", Tesis de maestría, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 2008, [http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2008/franch\\_c/sources/franch\\_c.pdf](http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2008/franch_c/sources/franch_c.pdf)

de las cocinas conventuales, las cuales forman parte de nuestro estudio, estas estuvieron conformadas por un conjunto de espacios, empezando por la provisoría, la panadería, el horno, el chocolatero, la cocina, el torno y el refectorio <sup>65</sup>. Esta integración de espacios, habla del orden que debía existir dentro de los conventos, pues cada uno tenía una función específica. En este apartado y basándonos en el trabajo de Loreto, se parte del supuesto de que existió un conjunto de espacios que integraron un “conjunto coquinario novohispano”, a continuación, se hablará brevemente de cada uno de ellos.

La provisoría, como su nombre lo dice, fue el espacio en el que se guardaban los insumos necesarios para la alimentación de las monjas y era el trabajo de la provisoría “a cuyo cargo está la provisión del Convento, [por lo que es importante que] sea muy cuidadosa, afable y caritativa<sup>66</sup>. Esto con la intención de que los víveres con los que contara el convento, alcanzaran perfectamente para el sustento de todas, pues “Por cuenta de la Provisora ha de correr el cuidado de las Religiosas en el abasto de las cosas temporales, haciendo se compre con oportuno tiempo todo lo necesario para sustento de la Comunidad, y que se guise con importante desvelo<sup>67</sup>...”.

---

<sup>65</sup> Rosalva Loreto, “Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII”, *Históricas Digital, Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* Janet Long (coordinación), p. 481-504, 2018, [https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/323\\_06\\_31\\_practicasalimenticias.pdf](https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/323_06_31_practicasalimenticias.pdf) (Consultado el 2 de diciembre de 2021)

<sup>66</sup> Rosalva Loreto, “Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII”

<sup>67</sup> Fray Antonio Arbiol y Diez, *La Religiosa Instruida, con Doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Catholica, para todas las operaciones de su vida Regular, desde que recibe su Habito Santo, hasta la hora de su muerte*, 1765, “Portal de libros electrónicos” 530. <https://doi.org/10.34720/f4q8-yx05>

Continuado con los espacios pertenecientes a la cocina conventual, un área indispensable fue la panadería; el horno, en palabras de Loreto, se encontraba por lo regular en una esquina del claustro, cerca del granero, pero lejos de los dormitorios y el guardarropa para evitar incendios, cabe mencionar que el oficio de panadera, era considerado como uno de los más cansados, por el esfuerzo físico que implicaba<sup>68</sup>.

Siguiendo con los lugares significativos, no puede dejarse de lado el chocolatero pues ante lo riguroso que podía ser la clausura, funcionó como un espacio de recreación. El chocolate como bebida, en ocasiones fue usado para ayudar a la recuperación de las enfermas, aunque en días de ayuno, estuvo prohibido su consumo.

Con respecto a la cocina, se hablará sobre ella más adelante debido a que es el espacio de mayor interés para este trabajo, se hace mención de ella en este apartado, para respetar el lugar que ocupó en el conjunto arquitectónico dedicado al desarrollo de las prácticas culinarias y alimenticias de las monjas. Por su parte, el torno fue el área de conexión y por donde pasar los alimentos, este consistió en un armazón giratorio compuesto de varios tableros verticales que se juntan en un eje, con suelo y techo circulares, se ajusta a una pared y se emplea para pasar objetos<sup>69</sup> a través de él.

---

<sup>68</sup> Rosalva Loreto, "Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII",

<sup>69</sup> Navas G. Miriam, "El Torno conventual", <http://www.museocarmenalto.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/EL-TORNO-CONVENTUAL.pdf> (Consultado en 2 de marzo de 2021).

El refectorio fue el espacio en el que las monjas se reunían para ingerir sus alimentos, al vivir en comunidad, fue necesario que la comida también se hiciera al mismo tiempo y en un mismo lugar, aunque quienes preparaban y servían la comida, comiesen después del resto. Sí, debido al número de monjas, no cupiesen todas, podrían ser divididas y comer en dos turnos diferentes como se menciona en *la Regla y Constituciones que Han de Guardar las Religiosas de los Conventos de Nuestra Señora de la Concepción y la Santísima Trinidad de la Ciudad de los Ángeles de 1773*:

En el refectorio se de a las Religiosas iguales manjares, asi quanto el numero, como quanto á la calidad y cantidad de ellos, asi a la Abadesa como á las demás Religiosas; y no se dé cosa alguna extraordinaria, ni diversamente guisada, sino fuere con licencia de la Abadesa, só pena de culpa grave á la que lo dá y á la que lo recibe; y bajo la misma pena guardarán esto las que comen y sirven en la segunda Mesa, que á todas se les dará lo mismo que se les huviere dado á las de primera, y de la misma manera guisados...<sup>70</sup>

La encargada de mantener limpio y en orden el Refectorio, así como de atender a las monjas mientras comían, es decir poner los manteles y los demás servicios de las mesas; repartir el pan, poner sal en los saleros, cuidar de que hubiese agua en las tinajas<sup>71</sup>, fue la refitolera, quien “ha de tener cuidado de conservar aseado, y limpio el refectorio, y muy concertadas las mesas, poniendo manteles o servilletas limpias a sus tiempos oportunos. Dará toallas decentes a las servidoras, y cuidará

---

<sup>70</sup>*Regla y Constituciones que Han de Guardar las Religiosas de los Conventos de Nuestra Señora de la Concepción y la Santísima Trinidad de la Ciudad de los Ángeles, Puebla, 1773*, Libro 3, p 134, Fondo Antiguo Biblioteca Franciscana, Colecciones digitales, Bibliotecas UDLAP, [http://catarina.udlap.mx/xmLibris/projects/biblioteca\\_franciscana/book?key=book\\_sgc008.xml](http://catarina.udlap.mx/xmLibris/projects/biblioteca_franciscana/book?key=book_sgc008.xml), (Consultado el 10 de septiembre de 2020)

<sup>71</sup> María Constanza Toquica C., “Religiosidad femenina y la vida cotidiana del convento de Santa Clara de Santafé, siglos XVII y XVIII. Una mirada detrás del velo de Johanna de San Esteban”, *Revista Colombiana de Antropología*, 37, 2001, 152-186, disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105015287007>, (Consultado el 13 de octubre de 2021)

de todo lo perteneciente al Refectorio, de manera, que ni se vea profanidad, ni falte lo preciso, ni se gaste más de lo necesario<sup>72</sup>.”

A partir de lo anterior, se deduce que las practicas alimentarias también estuvieron reglamentadas y encaminadas a una vida en comunidad, pues lo que se preparaba en la cocina y se servía, era lo mismo para todas, sin excepción alguna, salvo las enfermas o alguna que contara con el permiso de la abadesa, ya que, de otra manera, quiénes sirvieran o comiesen algo distinto, podían ser castigadas. Esto también sugiere que las cantidades de los alimentos eran los suficientes para alimentar a todas con las mismas porciones y sin desperdiciar.

Así mismo, se infiere que la acción de comer entre las monjas, incluidas las Concepcionistas, estuvo conformada por serie de prácticas llevadas a cabo de forma ordenada y con diferentes espacios para determinada actividad, los cuales al final, se complementaban. Continuando con esta caracterización, se procederá con la cocina, lugar de mayor relevancia para esta investigación.

Como ya se explicó en el capítulo anterior, debido a la aplicación de las leyes de Reforma, el Convento de la Purísima Concepción vivió una serie de alteraciones arquitectónicas, razón por la cual, se ha decidido utilizar las cocinas del Ex convento de Santa Mónica y el de Santa Rosa para ejemplificar el tipo de cocina tradicional novohispana, que es de nuestro interés en este apartado. Si bien es cierto que pudieron tener variaciones debido a diversos factores como la regla de cada una de las órdenes, la arquitectura propia del convento o su ubicación dentro de la ciudad,

---

<sup>72</sup> Fray Antonio Arbiol y Diez, *La Religiosa Instruida...* 535.

también pudieron contar con ciertas similitudes como los fogones o algunos instrumentos ocupados para la elaboración de los alimentos como el metate.

A continuación, se presentan dos fotografías, una de cada una de las cocinas antes mencionadas, a partir de las cuales se describirán algunos de los elementos que las integraron, pues, en palabras de Peter Burke: “El testimonio de las imágenes resulta tanto más valioso porque no sólo muestran artefactos del pasado (que a veces se han conservado y podemos estudiar directamente), sino también su distribución... Las imágenes revelan también cómo se utilizaban los objetos...<sup>73</sup>”. Si bien, fueron elaboradas como exposiciones museográficas, por lo que deben usarse con cierto cuidado, ayudarán a darnos una idea sobre cómo pudo estar constituida una cocina conventual novohispana, como lo ha mencionado Burke.

---

<sup>73</sup> Peter Burke, *Visto y no visto. El uso de la imagen como documento histórico*, (traducción de Teófilo de Lozoya, ed. Crítica Barcelona, 2005, 123-124), <https://bibliodarq.files.wordpress.com/2013/10/1-burke-r-visto-y-no-visto-el-uso-de-la-imagen-como-documento-histc3b3rico.pdf>, (Consultado el 25 de enero de 2022)

**Imagen 4: Cocina del Museo Exconvento de Santa Mónica, Puebla**



Fuente: <https://i.pinimg.com/originals/35/fb/4f/35fb4f0d040ee019eb451e78657cfada.jpg>

**Imagen 5: Museo de Arte Popular, Ex convento de Santa Rosa**



Fuente: <https://programadestinosmexico.com/museos/museo-de-arte-popular-ex-convento-de-santa-rosa-puebla.html>

De primera instancia, se puede observar que ambas cocinas se localizan en espacios amplios e iluminados, en los que se pueden apreciar los fogones que funcionaban con leña, al respecto, Loreto menciona que “tuvieron dos braceros, ya que la comida se diferenciaba entre la destinada para las sanas y para las enfermas, y dos pilas para el lavado porque se observaba la necesidad de separación de trastes entre unas y otras”<sup>74</sup>. Como es de imaginarse, las monjas ponían especial cuidado a las enfermas para que pudieran aliviarse, además de evitar el contagio entre la comunidad. Para esto, fue necesaria una cocina espaciosa.

Otra cosa que puede observarse en las imágenes, es la gran cantidad de instrumentos con los que contaban y que estaban elaborados principalmente de barro, aunque en la imagen del Convento de Santa Mónica, se pueden observar dos cestos de palma. Entre ellos destacan las ollas de diversas formas y capacidades, para los diferentes platillos que con ellas se elaboraron. También pueden observarse cucharas y palas de madera, con las cuales fue posible remover, voltear, mezclar y servir la comida.

Un utensilio indispensable para la cocina novohispana y que además puede visualizarse en ambas imágenes, fue el metate, “del náhuatl *metlatl* piedra rectangular sostenida por tres patas, una delantera y dos traseras, aunque en ocasiones se apoya en un tronco tallado y a una altura superior, como un lavadero. Se utiliza para moler ayudándose con una piedra cilíndrica llamada *metlapil* o mano

---

<sup>74</sup> Loreto, Rosalva, *Agua, piel y cuerpo en la Historia Cotidiana de una Ciudad Mexicana. Puebla, Siglos XVI-XX*, (Ediciones de Educación y Cultura, 2010), 47.

de metate<sup>75</sup>, gracias a él se podían triturar diferentes alimentos para la elaboración de los platillos. Es importante aclarar, que si bien, en la definición que se acaba de presentar del metate, se menciona que se ubicaba “a una altura superior”, en las imágenes, puede verse claramente que no fue así, que, por el contrario, el metate, estuvo ubicado en una zona baja, pues las encargadas de moler, no fueron las monjas, sino las molenderas<sup>76</sup>.

Al observar estos espacios, es posible imaginar la labor de la cocinera, pues además de saber cocinar, debía aprovechar y administrar los vivires destinados para la alimentación de las monjas, mantener limpia y en orden la cocina y saber qué cocinar de acuerdo al calendario litúrgico al que se apegó la orden, del cual se hablará más adelante. Al respecto, La Religiosa Instruida dice que “las buenas fuerzas son importantes, porque el empleo de la Cocina se las pide; y no es para gente muy delicada, ni enfermiza, porque las Religiosas del Coro suelen ser muchas, y entre ellas es fácil, que se hallen algunas demasiado antojadizas, y prolixas...”<sup>77</sup>, de esto se infiere la importancia que tuvo la cocinera debido a la responsabilidad con la que debía cumplir. Con esto, hemos podido caracterizar lo que pudo ser una cocina conventual pues, como se ha dicho anteriormente, al ser parte de una exposición museográfica, pueden no estar tan acercadas a la realidad.

---

<sup>75</sup> *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*, Larousse Cocina MX, <https://laroussecocina.mx/palabra/metate-2/> (Consultado el 30 de septiembre de 2021)

<sup>76</sup> Loreto, Rosalva, *Los Conventos Femeninos*.

<sup>77</sup> Fray Antonio Arbiol y Díez, *La Religiosa Instruida*, 537

### **2.2.1: La vida diaria dentro del Convento. Un acercamiento a las costumbres alimenticias de las Monjas.**

Después de haber caracterizado la cocina novohispana, en este apartado se pretende mostrar las practicas alimenticias cotidianas de las monjas, partiendo de la idea de que, así como existió un orden en el espacio culinario, también lo hubo en los tiempos de los que ellas disponían para la ingesta de sus alimentos. Sobre el momento en el que las monjas debían acudir al Refectorio y la manera de hacerlo, La Religiosa Instruida, nos dice lo siguiente:

“En la mesa deben las Religiosas entrar de espacio, y sin atropellamiento, setandose cada una en el puesto que le toca; y hasta que la lectora de mesa dice la primera clausula, y la Prelada hace señal, ninguna Religiosa ha de estender sus manos para desplegar la servilleta, ni partir el pan; y acuerdense, que el Señor mando, que primero se sentasen por su orden, antes de dar de comer a su numeroso pueblo”.<sup>78</sup>

Lo anterior hace evidente el voto de obediencia al que se sometían las monjas pues debían esperar la señal de la Prelada, es decir, la autoridad máxima del convento, para poder comer, respetando de esta manera, la jerarquía establecida. También es posible conocer que mientras la comunidad ingería sus alimentos, había una monja, la lectora, quien, como su nombre lo dice, se encargaba de dar lectura a algunos pasajes bíblicos. Por ultimo y no menos importante, se escribe sobre el orden en el que debían ingresar y sentarse una vez dentro del Refectorio.

Otro apartado del mismo libro nos menciona la manera en la que las monjas eran llamadas al Refectorio para comer y en cual puede leerse que las monjas eran llamadas con una campana a determinadas horas al Refectorio y que ellas, debían

---

<sup>78</sup> Fray Antonio Arbiol y Diez, *La Religiosa Instruida*, 299

acudir de forma puntual pues esto formaba parte del voto de obediencia a los actos de comunidad que ellas profesaban:

“En oyendo la buena Religiosa la campana de refectorio ha de considerar que es formal obediencia meritoria la asistencia puntual de este acto de comunidad, como la de todos lo demás de su convento... No pide menos puntualidad el acto de obediencia para baxar a comer, que el de todas las demás comunidades, pues a todas se toca con la campana, que es equivalente a la voz de la Prelada, como la nota de San Geronymo: y asi es cierto, que no pudiendo estar la prelada en todas partes, se toca la campana de obediencia, para llamar de una vez a todas sus súbditas...”<sup>79</sup>

Como ya se mencionó anteriormente, no sólo en los espacios hubo un orden, sino también en los horarios que las monjas debían seguir al pie de la letra. A partir de la regla de las Concepcionistas poblanas que ya se ha citado anteriormente, se sabe que ellas asistían al Refectorio entre las once de la mañana y el medio día, y antes de las siete y media para ingerir sus alimentos, pues el tiempo restante se dividía en la oración, el trabajo que cada una tuviera que realizar y un pequeño momento de recreación.

Anteriormente se mencionó que no era posible que todas comieran al mismo tiempo, debido al número de monjas que vivían en el monasterio, por lo que también fue necesario establecer el orden entre ambas mesas, es decir, señalar la manera en la que cada grupo debía entrar y salir del Refectorio de acuerdo al turno establecido:

“Todas religiosas que pueden desocuparse a las once acudan a la primera Mesa; Las que legítimamente están ocupadas han de entrar al Refectorio conforme van concluyendo su particular ocupación, sin esperar a que salgan del Refectorio Las que ya estan comiendo; y haciendoles la señal acostumbrada tomarán sus propios lugares y las Servidoras tendrán cuidado de Las que van entrando de nuevo, y les

---

<sup>79</sup> Fray Antonio Arbiol y Diez, *La Religiosa Instruida*, 298.

servirán la misma comida que a Las que entraron al principio; Quedando la Prelada hace la ultima señal, que es quando todas han acabado, y es para que se pongan en pie a dar gracias, Las que entraron después y estan comiendo hacen desde sus lugares un acatamiento o inclinación a la Prelada sin hablar mas palabra que decir *Bendicite*, con lo que piden licencia para no levantarse a dar gracias y proseguir comiendo hasta acabar; La Prelada les corresponde haciendoles señal de que todas prosigan, y aunque esté dando gracias la Comunidad en el Refectorio, Las que entraron tarde prosigan comiendo, y al salir la Comunidad sea para el Coro o para el Deprofundis, todas Las que están comiendo si es en Mesas altas se ponen en pie hasta que acaba de salir la Comunidad, y si es en Mesas bajas se ponen de rodillas”<sup>80</sup>.

Lo anterior muestra el orden y la disciplina que formaba parte de la vida de las monjas, y la manera en la que todo se adecuaba para cumplir con el tiempo establecido para cada una de las tareas que debían realizar a lo largo del día, sin ningún contratiempo, a menos que se contara con el permiso de la Prelada o se estuviese enferma. De esta manera es posible reafirmar la idea de la importancia de establecer un orden al momento de alimentarse, siempre pensando en una vida en comunidad.

### **2.2.2: El Tiempo Litúrgico y la alimentación de las monjas**

El objetivo de este apartado es explicar la relación que hubo entre la celebración o conmemoración de ciertas fechas y las practicas alimenticias concepcionistas. Partimos del supuesto de que el tiempo litúrgico, marcó el desarrollo de las actividades cotidianas de las monjas, no sólo señalando la hora en la que debían alimentarse, de lo cual se habló en el apartado anterior; sino también, los días en los que debían ayunar o evitar la ingesta de ciertos alimentos como la carne o el chocolate.

---

<sup>80</sup> *Regla y Constituciones que Han de Guardar las Religiosas de los Conventos*, 87-89

Al respecto, la *Regla y Constituciones...* de 1773, en el capítulo XI *De los Ayunos y Disciplinas*, nos dice:

“Ayunen las Religiosas en Cuaresma, y días de precepto de la Iglesia, como tienen obligación y asimismo todos los viernes del año (excepto el día de la Natividad del Señor cuando viene en viernes), y desde la Presentación de Nuestra Señora hasta la Pascua, como manda la Regla, y habiendo necesidad, dispense la Abadesa; ayunen también la Víspera de San Francisco”<sup>81</sup>

Aunque no especifica qué tipo de ayuno debían hacer, en algunos casos sólo dejaban de ingerir carne, o ciertos alimentos como lactiginios, mientras que, en otras ocasiones, sólo podían consumir un vaso con agua. Al respecto, Loreto López menciona lo siguiente:

En todos los monasterios, durante la Cuaresma hasta el día de la Santa Cruz, y en septiembre, las religiosas comían dos veces al día, excepto los viernes y la víspera de los santos de cada orden. El ayuno continuaba en diciembre durante el Adviento, en especial los viernes, cuando la comida comprendía una sola ingesta al día; en ese periodo no se podía comer huevos ni lactiginios, excepto las enfermas. En ciertas ocasiones las prioras dispensaban a la comunidad y le permitían comer lo de días ordinarios, pero prohibían entonces cenar<sup>82</sup>.

Como se puede leer, el ayuno comunitario realizado por las monjas, estuvo marcado por el calendario litúrgico general y el de la orden religiosa en particular. También puede observarse que no siempre se trató de abstenerse de los mismos alimentos, sino de alguna de las tres comidas del día.

Considerando lo mencionado por la regla, se puede hacer el siguiente cálculo para conocer la cantidad aproximada de los días de ayuno de las monjas concepcionistas al año. En un primer momento, se deben tomar en cuenta los 40

---

<sup>81</sup> *Regla y Constituciones que Han de Guardar las Religiosas de los Conventos*, 134.

<sup>82</sup> Rosalva Loreto, Recetas de Ana Benítez Muro, “Un Bocado para los Ángeles. La cocina conventual novohispana”, *Cocina Virreinal Novohispana*. (Tomo II, ed. Clío, México, 2000), 28.

días de Cuaresma, más el resto de los viernes del año, que suman 44, dentro de los cuales ya están contemplados los que deben sumarse “desde la Presentación de Nuestra Señora hasta la Pascua”. Esto da un resultado de 84, más el día de “la Víspera de San Francisco”, hablando de un total aproximado de 85 días de ayuno al año. Para explicarlo mejor, se presenta el siguiente esquema:

**Cálculo aproximado de los días de ayuno de las Monjas Concepcionistas Poblanas**

<b>Conmemoración</b>	<b>Días</b>
Cuaresma, incluido miércoles Ceniza	40
Viernes del año	44
Víspera de San Francisco	1
<b>Total de días de ayuno</b>	<b>85</b>

Elaboración propia con base en *Regla y Constituciones que Han de Guardar las Religiosas de los Conventos*.

Cabe señalar que algunas ordenes tuvieron reglas muy rigurosas en ese sentido como los franciscanos y los dominicos, mientras que otros fueron menos recalcitrantes con dichas normas como los jesuitas o las monjas concepcionistas. Las adecuaciones en la ingesta, se fueron adoptado tanto por los hombres como por las mujeres que pertenecían a las diferentes órdenes. Es de suponerse que, cuando su ayuno consistiera sólo en evitar el consumo de carne, al ser considerada carne roja y relacionarla con el cuerpo martirizado de Jesús, podían recurrir al pescado, cocinado de manera austera para no influir en dicho acto.

Es importante mencionar que el ayuno, no sólo se llevó a cabo de manera comunitaria y como parte de la conmemoración de alguna fecha significativa, pues también formó parte de las sanciones con las que se castigaban las “Culpas

Graves”, las “Más Graves” y las “Gravísimas”. Dicha penitencia consistió en un acto individual en el que la monja sólo podía consumir “pan y agua”<sup>83</sup>.

De lado contrario, también hubo ocasiones especiales como la celebración titular, la de Corpus, Adviento, Navidad, etc., en las que las monjas podían disfrutar de cierta generosidad en tanto la cantidad y el sabor de ciertos platillos, de acuerdo con el calendario anual, la dieta cotidiana, la del ayuno o la de fiesta daba lugar a variados ritmos de trabajo en la cocina.<sup>84</sup> Como puede observarse, las prácticas alimenticias de las monjas estuvieron marcadas por el calendario litúrgico cargado de ritualidad y espiritualidad religiosa, pues la alimentación formó parte de los elementos que ayudaban a lograr una conexión lo más cercana posible a Dios, ya fuera al abstenerse de ella o, por el contrario, al agasajarse con ella en los días de celebración y hasta dónde les fuese posible. Preparar alimentos e ingerirlos, al igual que orar o cantar, fueron componentes de la espiritualidad de las monjas, al estar relacionados con la búsqueda de la perfección del alma de una esposa de Cristo.

### **2.2.3: El recetario en el convento**

El objetivo de este apartado es comparar las recetas de los textos impresos con las de nuestro manuscrito, lo que le otorga un valor como fuente de información. Como ya se ha mencionado a lo largo de esta tesis, el recetario que se está analizando, forma parte del inventario documental del Convento Concepcionista de la ciudad de Puebla, lo cual no significa que hayan sido ellas mismas quienes lo elaboraron, pues

---

<sup>83</sup> *Regla y Constituciones que Han de Guardar las Religiosas de los Conventos*, 134.

<sup>84</sup> Nuria Salazar, “Los Monasterios Femeninos”, en *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II: La ciudad Barroca*, coord. Antonio Rubial García, (Fondo de Cultura Económica, México, D.F, 2005), 237.

son escasos los recetarios encontrados en estos espacios y muy pocos los trabajos realizados al respecto. No obstante, lo consideramos como de su propiedad dada su ubicación dentro del acervo bibliográfico de este monasterio.

En esta ocasión se explicará brevemente lo que pudo significar un recetario dentro de la cocina conventual, tomando como referencia el trabajo de Rosa María Garza Marcué y Cecilia Vázquez Ahumada sobre algunos recetarios impresos encontrados en el archivo del Convento de Santa Mónica de la ciudad de Puebla. Dichos documentos, se compararán con nuestro manuscrito ya que podemos ver similitudes entre ellos que serán expresadas más adelante.

Si bien, no corresponden a la orden que en esta investigación se está estudiando, permite el acercamiento que se pretende realizar al no contar con las fuentes necesarias de las Concepcionistas, además de que son muestra del contacto que las monjas pudieron haber tenido con el mundo exterior. Las autoras mencionan que son dos impresos de principios de siglo XIX y unas hojas sueltas en las que pueden leerse diversas recetas, cuentas o consejos para hacer tintas de diversos colores, de los cuales, sólo retomaremos los recetarios.

Estos impresos contienen recetas de diversa índole como sopas, ensaladas, platos fuertes y postres con influencia extranjera de diferentes culturas, lo que puede visualizarse tanto en los ingredientes como en el nombre de los platillos. Al revisarlas, es posible asegurar que, al no otorgar detalles de cantidades y el procedimiento, fueron escritos por alguien que sabía cocinar, para otra persona que,

de alguna forma, compartía los mismos conocimientos y gustos, al igual que el recetario que se está estudiando en esta investigación.

Otro ejemplo que se tiene sobre un recetario conventual es el que se le ha atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz, publicado en 1979, datado en el siglo XVIII, de ahí que se haya retomado para hacer la comparación con “El recetario para la madre Sacramento”. Es un manuscrito que se le ha asignado su elaboración a dicha monja, debido al soneto escrito como introducción y al autógrafo final de ella. Aunque, al decir de Rosalva Loreto y coincidiendo con ella, esta suposición no es del todo aceptable debido a las actividades que Sor Juana realizó durante su vida monacal, y a que fue costumbre el solicitarle algo así; es una práctica literaria, pues fue un regalo que hizo a sus compañeras religiosas.

Este documento es una muestra de la comida barroca en el que la mayoría de las recetas son postres y dulces, mientras que los salados, tienen un toque dulce<sup>85</sup>. A continuación, se presenta una tabla comparativa que muestra los nombres de las recetas de cada uno de los documentos ya descritos:

**Cuadro de los nombres de los platillos que integran cada uno de los recetarios**

<b>ID</b>	<b>Recetario 1</b>	<b>Recetario 2</b>	<b>Recetario 3</b>	<b>Recetario 4</b>
	<b>Libro de Cocina, Convento de San</b>	<b>Novisimo Arte de Cocina, o Escelente</b>	<b>Arte de cocina Colección de Recetas muy Escogidas<sup>88</sup>... (1851)</b>	<b>Manuscrito: <i>El Recetario para la Madre Sacramento</i>, (autor anónimo).</b>

<sup>85</sup> Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, “Sor Juana en la cocina”, *Cocina Virreinal Novohispana. Tomo IV*, editorial: Clío, México, D.F. 2000, 88.

<sup>88</sup> “Arte de cocina, colección de recetas muy escogidas y recomendadas por las personas de buen gusto, para hacer guisados, pasteles, &c. &c.”, Rosa María Garza y Cecilia Vázquez Ahumada, *Mujeres construyendo un mundo*.

	<b>Jerónimo, Siglo XVIII<sup>86</sup></b>	<b>Colección<sup>87</sup>... (1831)</b>		
		<b>Tratado I. Sopas</b>	<b>Sopas</b>	
1	Gigote de gallina	1. Modo de hacer los tallarines	Sopa de pan, arroz y queso	Receta de los Biscochos de Almendras
2	Gigote cuajado	2. Sopa de arroz a la valenciana	Sopa del momento	Pescado Roval de Adovo
3	Manchamanteles	3. Otra de fideos	Sopa de la niña	Torta de pan Francés
4	Pollas portuguesas	4. otra de fideos para carne o vigilia	Sopa de calabaza	Galantina
5	Clemole de Oaxaca	5. Otra de pan y vino	Sopa de rabioles	Asadura en Refrito
6	Turco de maíz cacahuatzintle	6. Otra de francesa de pan	Sopa de vino	Bacalao en Recando
			<b>Sopas Dulces</b>	
7	Guisado prieto	7. Otra de lo mismo para carne o vigilia	Sopa de leche almendra	Filete con mantequilla
8	Purín de espinacas	8. Otra de zanahorias	Sopa de leche y canela	Filete
9	Torta de arroz 1	9. Otra de lo mismo para vigilia	Sopa de Marquesote	Filete Relleno
10	Torta de arroz 2	10. Otra de chícharos para vigilia		Filete
11	Ante de piña	11. otra de pan y aceite para vigilia		Rostbif
			<b>Ensaladas</b>	
12	Ante de almidón camote molido con almendras	12. Otra de frijoles para vigilia	Ensalada de escaramusa	Costillas de leche
13	Ante de natas	13. Otra blanca para vigilia	Ensalada de mastuerzo	Costillas con Macarrones
14	Ante de cabecitas de negro	14. Capirotada de menudo	Ensalada de moras	Costillas de Ternera

<sup>86</sup> “Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz”, en: Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, “Sor Juana en la cocina”, 40.

<sup>87</sup> “Novísimo Arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas, para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo que hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país [] dedicado a las señoritas mexicanas”, Rosa María Garza y Cecilia Vázquez Ahumada, *Mujeres construyendo un mundo: las recetas del Convento de Santa Mónica en Puebla*, (Cofradía Gastronómica, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2017).

15	Ante de betabel	15. Capirotada francesa	Ensalada de bergamota	Costillas de Ternera en Papeladas
16	Ante de mantequilla	16. Sopa de apio	Ensalada de chayotes	Costillas de Carnero Guisadas
17	Ante de mamey	17. Modo de hacer los ravioles	Ensalada de col y cebolla	Lomo Reyeno
		<b>Tratado II. Ensaladas</b>		
18	Ante de coco y almendras	1. Ensalada de col blanca	Ensalada de col y chile	Lomo Asado
19	Ante de nuez	2. Otra de coliflor	Ensalada de coliflor frita	Lomo Guisado en Rebanadas
20	Ante de mantequilla	3. Otra de higos	Ensalada de nabos	Filete en Rebanadas a la Burguesa
21	Hojaldrado	4. De nabos		Rebanadas de Ternera
22	Alfajores	5. Otra de nabos y zanahorias		Filete de Ternera en el Horno
23	Hojuelas	6. Otra de cogollos de col blancas y dulce		Filete de Ternera
24	Huevos reales 1	7. Otra de nabos o rábanos, pues ambas se hacen del mismo modo		Estofado de Ternera
25	Huevos reales 2	8. Otra de betabeles		Pierna de Carnero Escabechada
26	Huevos moles	9. Otra de calabaza		Sopa de Macarrón
27	Jericaya	10. Otra de coliflor		Timbal de Macarron
28	Postre de huevos megidos	11. Otra de Moras		Sopa de albóndigas de papa
29	Huevos hilados	12. Otra de rábanos		Sopa de Macarrones con jocoque
30	Buñuelos de queso			Bacalao en leche
			<b>Guisados de carne de reses y aves. Asados y tortas</b>	
31	Jarabe de vino		Estofado de carnero	Bacalao en Migajitas
32	Buñuelos de requesón		Guiso de pollos sin huevos	Nueces en vinagre
33	Buñuelos de viento		Pollos de pitiflor	Frituras de Almendras

34	Torta de cielo		El cautivo de gallina	Carnero Turco
35	Bienmesabe		Mole caraqueño	Carnero Borracho
36	Sopa de leche		Lengua de ternera enchilada	Chilpocle en vinagre con especias y hierbas finas
37	Postre de nuez		Lengua empanada	Costillas de Pollo con salsa de mayonesa
38	Leche quemada		Guisado de libere	Chorizones
39	Regla para todo género de cajetas		Liebre en salsa	Costillas de Carnero con crema
40			Patos al asador	Asado Yngles
41			Patos despechugados	Guisado de ternera de Ternera en Olla
42			Mole poblano de guajolote	Coles en Ajo comino
43			Albondigones asados a la parrilla	Filete Relleno de Huevos revueltos
44			Torta de antojos	Lengua en recaudo
45			Torta de carne	Lengua en Perejil y Alcaparra
46			Tortas de papas con leche	Tarta de Zanahorias Rellenas
47			Pasteles amantequillados	Caldillo
48			Pasteles de queso	Guisado de Gallina en avellana y almendra
49			Pasteles arrequesonados	Benaron
50			Tamalitos de arroz	Sopa de Adovo
51			Otros tamales	Pescado en aceite y vinagre
52			Papas alemanas	Guajolote en Asado de Ostion
53			Potage de pollos	Sopa de Tortilla y Pescado
54			Chichimeco	Allocotes Compuestos
55			Pichones rellenos	Sopa de Macarrones
56			Gallinas descalabradas	Mancha Mantiles

57			Gallinas en orégano	Escaveche de Pies de Puerco
58			Un lechoncito en salchichón o relleno	Pipian de Nueces
59			Otro salchichón de lomos de puerco	Pescado en Pipian de Almendra
60			Lechon asado	Bacalao en Chile Ancho
61			Adobo de España que dura tres o cuatro meses	En Ajo Blanco
62			Piernas de carnero a la venason para camino	Pescado
63			Fricando de ternera	Pescado
64			Empanaditas de Geronima la florida	Pollos Azados
65			Torta de leche y carne para el almuerzo	Rabioles
66			Robalo relleno	Pollo Portugueses
67			Robalo en adobo frito	Guajolote en Pipian Tapatio
68			Pescados blancos empapelados	Lomo Relleno
69			Tapado de pichones	Pescado Fresco
70			Olla podrida	Pescado de Veracruz
			<b>Repostería</b>	
71			Zapote blanco en conserva	Mojarras Moriscas
72			Guindas de conserva	Friandon
73			Guindas de conserva	Filete Relleno Alemán
74			Conserva de guindas deshuesadas	Pollos Franceses
75			Ante de natillas	Pastel de Garbanzo
76			Ante de natas y yemas	Bobos Asados
77			Cajeta melonada	Pichones o Pollitos Asados
78			Ante de huevos moles	Pollos Obispales

79			Bizcochos rellenos	Pescaditos en Fricasé
80			Bizcocho de agua azahar y vino	Bacalao en Ajo
81			Cajeta de requeson	Pescado en Mantequilla
82			Conserva de melón	Chicharos en Mantequilla
83			Torta de nuez	Guisado de Conejo
84			Postre de requesón y mamey	Empanadas
85			Rosquitas de almendra	Empanadas de Venazon
86			Soplillo	Empanaditas u Ojaldras
87			Queso italiano	Pescados Blancos Reyenos de huevos rebueltos
88			Quesadillas de Guatemala	Ensalada de Religiosas
89			Buñuelos de leche	Adobo Blanco
90			Cocada de natillas	Salmorejo
91			Merengues	Escabeche de Bagre
92			Budí	Col Rellena
93			Tortillas de huevos	Guisado de Pulpitas de Carnero
94			Jaletina sustanciosa	Guisado de Pollo
95			Otra	Filete Asado
96			Rosquitas fritas	Guisado de Pollo de tomate
97			Tortillas vaciadas	Filete Asado en Manteca
98			Torta de natillas	Torta de Papas con sesos
99			Compota de naranja	Bistec
100			Compota de manzanas	Budín de Carne
101			Compota de peras	Filete frío
102			Huevitos de faltriguera	Mole Guajaqueño
103			Espumilla	Puré de papa
104			Gasnates	Sangre con Refrito

105			Jalea de granada	Guisado de Pichones en su sangre
106			Jalea de Rom o de licores	Guisado de Ternera
107			Postre de leche	Guisado de Almendra
108				Costillas de Cambray
109				Sopa de Macarrones
110				Sopa de Pan Aguada
111				Carne Fría
112				Costillas de Ternera
113				Papas Rellenas
114				Sopa de Pan Suelta
115				Sopa Suelta
116				Carne Fría en Aceite y vinagre
117				Pollo Asado en el Horno
118				Guisado de Almendra y Alcaparra
119				Codornices o Perdices
120				Capones
121				Gallina en Salsa de Piñón
122				Gallinas Mechadas
123				Gallina Tapada
124				Pollas Mechadas y Borrachas
125				Pollas Estofadas
126				Gallina con Yemas
127				Guisado de Gallina con sus Hígados
128				Pollas en Salsa de Pasas
129				Capones Borrachos
130				Guisado de Pollo

131				Asado de Carnero de pierna
132				Frituras de Bainilla
133				Frituras de harina
134				Riñones de Ternera
135				Torta de Elote
136				Frijoles Veracruzanos
137				Guisado de Pollo
138				Pollo en Salsa de Almendras
139				Capones de Jitomate
140				Pollos en Piñón
141				Pichones en Salsa de Pechuga
142				Pichones en Salsa de Jitomate
143				Guisado de Pichones
144				Pollos o Pichones en Salsa de Naranja
145				Estofado Negro de Carnero
146				Estofado con Almendras
147				Otro con Aguardiente
148				Estofado de Ternera
149				Estofado de Ternera
150				Estofado de Lomo de Cerdo Mechado
151				Otro de Cerdo
152				Patos en Salsa de Yemas
153				Carnero Mechado en Salsa de Aceitunas

154				Pierna Entera de Carnero Mechada
155				Lomo Estofado
156				Lomo de Ternera Relleno
157				Lomo de Cerdo Relleno
158				Arros Morisqueta Sopa
159				Sopa de Pechugas
160				Tortillas de Sesos y Otras de Riñones para Adornar Sopas
161				Buñuelos de Mais para Adornar plátanos
162				Chile Atole
163				Mole de tata Pedro
164				Pollo Xoloscle
165				Huebos Xoloscles
166				Bizcocho de maíz cacahuazintle

Elaboración propia a partir del recetario del Convento de San Jerónimo, de los recetarios impresos encontrados en el archivo del Convento de Santa Mónica<sup>89</sup> y el manuscrito que se está analizando en esta investigación.

### **Cuadro con la organización y el número de platillos de cada uno de los recetarios**

<b>ID</b>	<b>Recetarios</b>	<b>Fecha</b>	<b>Organización</b>	<b>No. platillos</b>
1	Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz	Siglo XVIII	No especifica	39
2	Novísimo Arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas, para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo que hasta aquí	831	Tratado Sopas  Tratado Ensaladas	1. 17  2. 12

<sup>89</sup> Rosa María Garza y Cecilia Vázquez Ahumada, *Mujeres construyendo un mundo*.

	publicado, para sazonar al estilo de nuestro país [] dedicado a las señoritas mexicanas			Total: 29
3	Arte de cocina, colección de recetas muy escogidas y recomendadas por las personas de buen gusto, para hacer guisados, pasteles, &c. &c	1851	Sopas Sopas dulces Ensaladas Guisados... Repostería	6 3 9 40 37 Total: 95
4	El Recetario de la Madre Sacramento	Principios siglo XX	No específica	166

Elaboración propia a partir del recetario del Convento de San Jerónimo, de los recetarios impresos encontrados en el archivo del Convento de Santa Mónica y el manuscrito que se está analizando en esta investigación.

Después de observar los cuadros, es notable la enorme diferencia que existe en el número de platillos que cada recetario contiene, pues mientras el recetario 1 cuenta con 39 recetas y el 2 con 29, el 3 tiene 95 y el nuestro contiene 166. También es posible advertir la manera en la que están distribuidos, pues, mientras los impresos correspondientes al Convento de Santa Mónica están clasificados, el de San Jerónimo y nuestro manuscrito, no cuentan con ese orden, esto podría deberse a que mientras los primeros están elaborados para ser publicados y adquiridos, los segundos están elaborados por alguien para un uso privado y personal, lo cual nos habla de una organización y especialización alimentaria, razón por la cual, el manchamanteles que no aparece en los impresos, pero si, en los manuscritos.

Para poder observar mejor lo que se ha dicho anteriormente se presentan a continuación, tres tablas donde se muestra una clasificación de las recetas de cada uno de los documentos mencionados anteriormente. Este cuadro contiene la información de los tres primeros, ya que nuestro manuscrito, será analizado en el siguiente capítulo.

**Cuadro de las recetas del *Libro de Cocina, Convento de San Jerónimo, Siglo XVIII*:**

<b>Sopas</b>	<b>Ensaladas</b>	<b>Guisados</b>	<b>Repostería/Postres</b>
1. Sopa de leche		1. Gigote de gallina 2. Gigote cuajado 3. Manchamantel es 4. Pollas portuguesas 5. Clemole de Oaxaca 6. Turco de maíz cacahuatzintle 7. Guisado prieto 8. Torta de arroz 1 9. Torta de arroz 2	1. Purín de espinacas 2. Ante de piña 3. Ante de almidón camote molido con almendras 4. Ante de natas 5. Ante de cabecitas de negro 6. Ante de betabel 7. Ante de mantequilla 8. Ante de mamey 9. Ante de coco y almendras 10. Ante de nuez 11. Ante de mantequilla 12. Hojaldrado 13. Alfajores 14. Hojuelas 15. Huevos reales 1 16. Huevos reales 2 17. Huevos moles 18. Jericaya 19. Postre de huevos megidos 20. Huevos hilados 21. Buñuelos de queso 22. Jarabe de vino 23. Buñuelos de requesón 24. Buñuelos de viento 25. Torta de cielo 26. Bienmesabe 27. Postre de nuez 28. Leche quemada 29. Regla para todo género de cajetas

Elaboración propia, con base en el *Libro de Cocina, Convento de San Jerónimo, Siglo XVIII*

**Cuadro de las recetas del *Novísimo Arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas...***

<b>Sopas</b>	<b>Ensaladas</b>	<b>Guisados</b>	<b>Repostería/Postres</b>
1. Modo de hacer los tallarines 2. Sopa de arroz a la valenciana 3. Otra de fideos 4. otra de fideos para carne o vigilia 5. Otra de pan y vino 6. Otra de francesa de pan 7. Otra de lo mismo para carne o vigilia 8. Otra de zanahorias 9. Otra de lo mismo para vigilia 10. Otra de chícharos para vigilia	1. Ensalada de col blanca 2. Otra de coliflor 3. Otra de higos 4. De nabos 5. Otra de nabos y zanahorias 6. Otra de cogollos de col blancas y dulce 7. Otra de nabos o rábanos, pues ambas se hacen del mismo modo 8. Otra de betabeles 9. Otra de calabaza 10. Otra de coliflor 11. Otra de Moras		

11. otra de pan y aceite para vigilia 12. Otra de frijoles para vigilia 13. Otra blanca para vigilia 14. Capirotada de menudo 15. Capirotada francesa 16. Sopa de apio 17. Modo de hacer los ravioles	12. Otra de rábanos		
---	---------------------	--	--

Elaboración propia con base en el *Novísimo Arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas, para que, al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo que hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país [] dedicado a las señoritas mexicanas.*

### Cuadro de las recetas del *Arte de cocina...*

Sopas	Ensaladas	Guisados	Repostería/Postres
1. Sopa de pan, arroz y queso 2. Sopa del momento 3. Sopa de la niña 4. Sopa de calabaza 5. Sopa de rabioles 6. Sopa de vino <b>Sopas dulces:</b> 1. Sopa de leche almendra 2. Sopa de leche y canela 3. Sopa de Marquesote	1. Ensalada de escaramusa 2. Ensalada de mastuerzo 3. Ensalada de moras 4. Ensalada de bergamota 5. Ensalada de chayotes 6. Ensalada de col y cebolla 7. Ensalada de col y chile 8. Ensalada de coliflor frita 9. Ensalada de nabos	1. Estofado de carnero 2. Guiso de pollos sin huevos 3. Pollos de pitiflor 4. El cautivo de gallina 5. Mole caraqueño 6. Lengua de ternera enchilada 7. Lengua empanada 8. Guisado de libere 9. Liebre en salsa 10. Patos al asador 11. Patos despechugados 12. Mole poblano de guajolote 13. Albondigones asados a la parrilla 14. Torta de antojos 15. Torta de carne 16. Tortas de papas con leche 17. Pasteles amantequillados 18. Pasteles de queso 19. Pasteles arquesonados 20. Tamalitos de arroz 21. Otros tamales 22. Papas alemanas 23. Potage de pollos 24. Chichimeco 25. Pichones rellenos 26. Gallinas descalabradas 27. Gallinas en orégano 28. Un lechoncito en salchichón o relleno 29. Otro salchichón de lomos de puerco 30. Lechon asado 31. Adobo de España que dura tres o cuatro meses 32. Piernas de carnero a la venason para camino 33. Fricando de ternera	1. Zapote blanco en conserva 2. Guindas de conserva 3. Guindas de conserva 4. Conserva de guindas deshuesadas 5. Ante de natillas 6. Ante de natas y yemas 7. Cajeta melonada 8. Ante de huevos moles 9. Bizcochos rellenos 10. Bizcocho de agua azahar y vino 11. Cajeta de requesón 12. Conserva de melón 13. Torta de nuez 14. Postre de requesón y mamey 15. Rosquitas de almendra 16. Soplillo 17. Queso italiano 18. Quesadillas de Guatemala 19. Buñuelos de leche 20. Cocada de natillas 21. Merengues 22. Budí 23. Tortillas de huevos 24. Jaletina sustanciosa 25. Otra 26. Rosquitas fritas 27. Tortillas vaciadas 28. Torta de natillas 29. Compota de naranja 30. Compota de manzanas 31. Compota de peras 32. Huevitos de faltriguera 33. Espumilla 34. Gasnates 35. Jalea de granada

		34. Empanaditas de Geronima la florida 35. Torta de leche y carne para el almuerzo 36. Robalo relleno 37. Robalo en adobo frito 38. Pescados blancos empapelados 39. Tapado de pichones 40. Olla podrida	36. Jalea de Rom o de licores 37. Postre de leche
--	--	--	--

Elaboración propia con base en el *Arte de cocina, colección de recetas muy escogidas y recomendadas por las personas de buen gusto, para hacer guisados, pasteles, &c. &c*

Estos cuadros permiten visualizar que el recetario más completo es el último, ya que cuenta con una variedad de platillos, le sigue el segundo, mientras que el manuscrito de San Jerónimo, está compuesto por postres en su mayoría. Los nombres de las recetas también evidencian el grado de refinamiento de cada documento, pues los impresos cuentan con nombres más elegantes, mientras que los manuscritos, utilizan nombres comunes. De esto puede deducirse la especialización y sofisticación de los impresos, así como la sencillez compartida entre los manuscritos, que se hará más evidente en el siguiente capítulo.

A pesar de las diferencias que existe entre los cuatro recetarios se consideró exponerlos juntos debido a que tienen en común el haber sido localizados dentro de los conventos, lo que nos permite reafirmar la idea del contacto que las monjas poblanas, tuvieron con el mundo exterior. Continuando con este apartado y a partir de la información localizada en estos documentos, se realizarán algunos señalamientos sobre el tipo de cocina que sugieren.

### **2.3: Elementos representativos de la cocina conventual tradicional**

Continuando con la caracterización de la cocina conventual tradicional, como parte de la metodología, se ha elegido seleccionar uno de los platillos más representativos

de ella, el manchamanteles. El objetivo de este apartado es realizar un acercamiento a un tipo de guisado a manera de ejemplo ya mencionado, pues es un punto en común de la cocina que se observa tanto en el recetario del Convento de San Jerónimo del siglo XVIII, como en el recetario analizado en esta investigación, lo cual puede comprobarse en la tabla mostrada anteriormente. En un primer momento se explicará el platillo en general, posteriormente, se hablará de los ingredientes, de los instrumentos, así como de las técnicas culinarias utilizados en su elaboración.

### **2.3.1. Platillos: el Manchamanteles**

La receta de este platillo ubicada en el documento encontrado en el Convento de San Jerónimo, dice lo siguiente: “Chiles desvenados y remojados de un día para otro, molidos con ajonjolí tostado, y frito todo en manteca, echarás el agua necesaria. La gallina, rebanas de plátano, camote, manzana y su sal necesaria.”<sup>90</sup> Debido a los pocos detalles que en esta receta se otorgan, se ha recurrido a una actualizada, la cual nos permite saber que el chile que se utiliza para la elaboración de este guisado, es el chile ancho.<sup>91</sup>

Como puede observarse, la preparación de este platillo suponía tiempo y esfuerzo, por ejemplo, el uso de un metate distinto para chile y las semillas, un comal para chile y otro para lo demás, lo que sugiere que se contaba con gente para

---

<sup>90</sup> Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, 47

<sup>91</sup> “Cueza el pollo en el agua necesaria con sal, pimienta y hierbas de olor (opcional) durante 40 minutos. Resérvelo con su caldo. Muela los chiles anchos, el ajonjolí, los jitomates, la cebolla, la canela, el clavo, la pimienta y la taza de uvas y fríalos en manteca durante 10 minutos. Agregue 3 tazas de caldo de pollo y cocine por 5 minutos más; si gusta, añada el azúcar y sazone. Agregue el pollo y cueza durante 5 minutos más. Sirva con las frutas y las almendras.” Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, 47.

hacerlo y que su consumo sólo se pudo haber realizado en momentos especiales. Además, cuenta con una lista de diversos ingredientes, no sólo salados, sino también dulces y de diversos orígenes, los cuales son muestra del intercambio cultural entre México, España e incluso Oriente, en el siguiente cuadro se observa una clasificación groso modo de sus componentes:

**Tabla del origen de los ingredientes**

	<b>Ingredientes</b>
<b>Consumo Americano</b>	Chiles, camote
<b>Introducidos, siglo XVI</b>	Manteca, gallina
<b>Flujos internacionales</b>	Ajonjolí, plátano, manzana

Elaboración propia con base en la receta de Ana Benítez Muro en Sor Juana en la Cocina

Tomando en cuenta la tabla anterior, los ingredientes de “Consumo local”, se refieren a los que son de origen prehispánico; los de “Introducción”, hacen referencia a los que son de origen europeo y vinieron a este continente durante la conquista, por ultimo y no menos importante, aquellos como el ajonjolí, el plátano o la manzana, que no son de origen europeo, pero que llegaron de la misma manera que los anteriores, son los denominados “Flujos internacionales”, pues hablan de una conexión entre Asia y África con América, a través de Europa. Esta tabla expresa el mestizaje culinario que se dio gracias a la creación de rutas comerciales marítimas entre diversos puntos del mundo, lo que produjo un intercambio de culturas. En el siguiente cuadro, se puede observar el grupo alimenticio al que pertenece cada uno de los ingredientes del manchamanteles:

### Clasificación de los ingredientes de acuerdo al tipo de alimento al que corresponden

<b>Tipo</b>	<b>Ingredientes</b>
<b>Frutos</b>	Chile, manzana
<b>Proteínas</b>	Gallina
<b>Grasas</b>	Manteca, ajonjolí
<b>Carbohidratos</b>	Camote, plátano
<b>Especias</b>	Sal

Elaboración propia con base en la receta de Ana Benítez Muro en Sor Juana en la Cocina

Como puede observarse en la tabla anterior, aunque los ingredientes son pocos, son variados, lo que lo convierte en un platillo condimentado. Partiendo de la receta, es posible inferir los instrumentos necesarios para su elaboración como se muestra en la siguiente tabla, aunque la misma no los especifique:

### Tabla de los instrumentos utilizados para el procesamiento y facturación de cada ingrediente

<b>Ingrediente</b>	<b>Proceso</b>	<b>Implemento de facturación</b>
Chile	Remojado y molido	Olla, metate
Ajonjolí	Tostado y molido	Comal, metate
Manteca	Para freír	Olla
Gallina	Cocida	Olla
Plátano	Picado	Olla
Camote	Cocido	Olla
Manzana	Picada	Olla

Elaboración propia con base en la receta de Ana Benítez Muro en Sor Juana en la Cocina

Aunque la receta no lo especifica, los instrumentos que se deben utilizar en la elaboración de la receta, es posible deducirlos a partir de las acciones a realizar durante el procedimiento, las cuales se mencionan someramente. En los siguientes apartados, se explicarán los instrumentos y las técnicas de cocción utilizados en la elaboración de dicho platillo.

### 2.3.2: Ingredientes

Después de mostrar la receta del manchamanteles, en este apartado, se realiza una breve caracterización de los ingredientes de este platillo. El primer ingrediente del que se habla es del chile ancho, que cuando es fresco, es conocido como chile poblano. Se sabe que, es en el estado de Puebla, en donde probablemente, se hayan seleccionado semillas de esta variedad de chile para su siembra desde finales del 6,000 a. C. en el Valle de Tehuacán<sup>92</sup>.

A partir de los estudios de la antropóloga Janet Long, se afirma que el origen del chile se localiza en el centro de Sudamérica, en los altos de Bolivia o en una zona montañosa del sur de Brasil y que la especie *Capsium annuum* llegó a Mesoamérica en los albores de la historia antigua, mucho antes de la llegada del hombre a la región. Con el paso del tiempo, formó parte de la dieta de los antiguos pobladores en sus diversas variantes, tomando en cuenta los “chiles viejos”, es decir los secos<sup>93</sup>. Siguiendo con los planteamientos de la misma autora, la difusión por Mesoamérica durante la época prehispánica, del *Capsicum* como planta domesticada, se debió al trueque, práctica en la cual se intercambiaban diversos productos del mismo valor.

El siguiente producto es el ajonjolí (*Sesamum indicum*), la semilla que se consigue de la vaina de la planta conocida como sésamo. Tiene su origen en la

---

<sup>92</sup> R. S MacNeish, “Investigaciones arqueológicas en el Valle de Tehuacán”, *Revista Arqueología Mexicana*, citado en Pérez Luis Joaquín, Mario Alberto Tornero, José Sergio Escobedo, Engelberto Sandoval Castro, “El chile poblano criollo en la cultura alimentaria del Alto Atoyac”, *Estudios Sociales: Revista de Alimentos Contemporánea y Desarrollo Regional*, No. 49, Vol. 27, enero-junio, 2017. 51

<sup>93</sup> Janet Long, “Orígenes, rutas y evolución del *Capsium*”, en *El chile, fruto ancestral*, Artes de México, Número 126, año 2017, 10 y 11.

India y África, por lo que llegó a México por medio de los esclavos africanos quienes lo utilizaban en la elaboración de sus guisados<sup>94</sup>.

Al igual que otros animales, los cerdos (*Sus scrofa domesticus*) fueron introducidos al Nuevo Mundo para ser criados y consumidos, por esta razón, se aprovechaba todo lo que se pudiera extraer de ellos, no sólo la carne. Ejemplo de ello fue la manteca, la cual se usaba no sólo como alimento, sino también para la elaboración de jabones, como lo menciona una de las ordenanzas de tocineros, la cual dice “el jabón se debía de hacer de manteca de lechón limpia y bien labrada con su lejía, tequesquite y cal viva con el conocimiento necesario para que no se mezcle con sebo ni con otro género de manteca”<sup>95</sup>.

Como puede observarse, debía tenerse cuidado con el tratamiento de este derivado, pues mientras uno sirvió para la elaboración de jabones, otra variante era utilizada para preparar la comida. Por su parte, las gallinas (*Gallus gallus domesticus*) provienen del sudeste asiático<sup>96</sup>, por lo que, con el paso del tiempo y el intercambio comercial, llegaron a Europa y de ahí al continente americano durante la conquista, donde se adaptaron fácilmente, siendo las gallinas de Castilla, las más apreciadas por los indígenas<sup>97</sup>.

Con respecto al plátano (*Musa balbisiana*), es importante señalar que la variedad elegida para la elaboración de este guiso es el conocido como macho. Se

---

<sup>94</sup> María Elsa Hernández, “El mole poblano. Platillo prehispánico, logra su inmortalidad en el siglo XVII”, BUAP, México, 2017, 71.

<sup>95</sup> Rosalva Loreto, *Agua, piel y cuerpo*, 82

<sup>96</sup> María Elsa Hernández, “El mole poblano. Platillo prehispánico, 72

<sup>97</sup> Yuri De Gortari, “Guisos y golosos del Barroco”, *Cocina Virreinal Novohispana. Tomo IV*, editorial: Clío, México, D.F., 2000, 10

sabe que fue una variedad introducida desde las regiones tropicales de América, proveniente de África y Asia<sup>98</sup>. Esta fruta se adaptó fácilmente al clima y suelo del Nuevo Mundo, por lo que fue adoptada para la elaboración de diversos platillos, pues como sabemos le da un toque especial de sabor al manchamanteles.

El camote o batata (*Ipomoea batatas*), tiene su origen en Perú, el material más antiguo que se conoce, fueron descubiertos por F. Engel en las cuevas de Puna de Chilca. La primera referencia histórica que se tiene sobre este alimento, se refiere a la mención que hace Oviedo y Valdez, quien habla de su descubrimiento en La Hispaniola y Cuba durante el primer viaje de Colón<sup>99</sup>, posterior a lo cual, fue llevada a España y cultivada allí. Más tarde, fue introducida al continente americano y con ello, a Nueva España. Existen 5 mil variedades aproximadamente, entre las cuales destacan el camote blanco, el morado y el amarillo<sup>100</sup>.

Después de conocer grosso modo el origen de los ingredientes del Manchamanteles, es posible afirmar que este platillo es una muestra del mestizaje gastronómico derivado del intercambio de productos a partir de la llegada de los españoles al Nuevo Mundo. Esto permite inferir el impacto que la creación de nuevos flujos comerciales nacidos a partir de determinados procesos históricos,

---

<sup>98</sup> Cecilia Montero, "La yuca y el plátano macho. Migración y totemismo alimentario", *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers Essays in Honour of Helen Macbeth*, F. Xavier Medina Ricardo Ávila Igor de Garine Coordinadores, Colección Estudios del Hombre Serie Antropología de la Alimentación, 2009, 356.

<sup>99</sup> Fausto Folquer, *La Batata (camote). Estudio de la planta y su producción comercial*, (Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, ed. hemisferio sur, Costa Rica, 1978), 6.

<sup>100</sup> Jenaro Reyes, et al, "Estudio fenológico de variedades de camote en Atlixco, Puebla", *Revista Latinoamericana el Ambiente y las Ciencias*, 2019, <https://rlac.buap.mx/sites/default/files/10%2826%29-2.pdf> (Consultado el 8 de mayo de 2022)

tienen en las practicas alimenticias de los grupos sociales que los viven, como será el caso de las monjas Concepcionistas de la ciudad de Puebla.

### **2.3.3: Instrumentos**

Continuando con la presentación del guisado ya mencionado, se dará paso a caracterizar los instrumentos que la cocinera debió utilizar para la elaboración del mismo. Cabe mencionar que, aunque en la receta que en este momento se está utilizando, no se especifican, pueden inferirse. Con base en la tabla presentada anteriormente sobre los indumentos, se especifican tres, principalmente, la olla, el comal y el metate.

Como pudo observarse en la imagen mostrada con anterioridad de las cocinas de los ex conventos de Santa Mónica y Santa Rosa de la ciudad de Puebla, éstas estuvieron equipadas con una cantidad considerable de ollas de barro de diversos tamaños, lo cual sugiere los diversos platillos para los cuales fueron utilizadas. Es difícil determinar con exactitud el origen del uso del barro, sin embargo, se sabe que los mesoamericanos ya utilizaban ciertos utensilios elaborados con este material, incluidas las ollas antes de la llegada de los españoles, por lo que su uso fue algo que se mantuvo después de la conquista y que formo parte del mestizaje de las practicas culinarias.

Según las palabras de Genaro López, integrante de la Sociedad del Centro Alfarero del Barrio de la Luz, existen dos tipos de mezcla para la elaboración de las piezas que ellos trabajan, por un lado, está el barro para torno, el cual es de color café oscuro y tiene una consistencia chiclosa lo que permite que sea moldeado; y

el barro para molde, con el que se elaboran cazuelas y platos, el cual contiene más arena por lo que es de un tono café claro. La materia prima para ambos, proviene de Amozoc, las piedras grandes son transportadas en costales. Ellos han clasificado las cazuelas por tamaños, de la más grande a la más pequeña, llamándolas así: Campana, 3 cuartas, media campana, de real, de medio, de claco<sup>101</sup>, cazo de 8, chino y molerita<sup>102</sup>. Estos nombres nos hablan de una tradición novohispana, pues a pesar del paso del tiempo, se sigue haciendo referencia al valor de las monedas que tenían en esa época para relacionarlas con el tamaño de las cazuelas que aún ahora, se siguen elaborando.

Por su parte, el comal también es un instrumento de origen mesoamericano, su nombre proviene del náhuatl *comalli* y es un utensilio con forma de disco hecho de barro, aunque actualmente se fabrica de otros materiales<sup>103</sup>. Se utilizaba para asar diversos ingredientes, por lo que fue necesario contar con dos o tres para evitar se mezclaran los sabores picosos con los dulces<sup>104</sup>.

También se menciona el metate, del cual, ya se habló anteriormente y por la misma razón que el comal, fue necesario que hubiera dos o tres metates en las cocinas conventuales novohispanas. Es importante señalar que las monjas Concepcionistas, no necesariamente llevaron a cabo la actividad de moler, pues

---

<sup>101</sup> Antigua moneda de cobre, en curso durante la Colonia, que valía la mitad de un cuartillo; es decir, la octava parte de un real. Definición del Diccionario del español de México, <https://dem.colmex.mx/ver/claco>, (Consultado el 10 de enero de 2022)

<sup>102</sup> *Entrevista a don Genaro López*, en: "Pliego Juanito, (Juanito Pliego)", 9 de octubre de 2019, "Alfareros del Barrio de la Luz, Puebla capital México", You Tube: <https://www.youtube.com/watch?v=H-gfi2pmu4w>, (Consultado el 10 de enero de 2022)

<sup>103</sup> Diccionario gastronómico Larousse Cocina, <https://laroussecocina.mx/palabra/comal/>

<sup>104</sup> Rosalva Loreto, "Un Bocado para los Ángeles", 19.

ellas tenían a su servicio mozas indígenas, encargadas de las diferentes molindas, tanto para la comida de la comunidad religiosa como para la destinada al conjunto de empleadas a su servicio. Dichas molenderas dependían de la maestra de mozas, quien se encargaba de normar su conducta, mostrarles la doctrina cristiana y de instruirles en sus oficios<sup>105</sup>.

No se debe olvidar de utensilios básicos de la cocina como lo son las cucharas y los cuchillos, que, aunque no aparecen en la receta de manera explícita, y hasta ahora se está hablando de ellos en esta investigación, son fundamentales para la elaboración de los platillos, pues gracias a ellos es posible cortar, menear, mezclar y probar los guisados. Como se observa en las imágenes de las cocinas conventuales antes mencionadas, las cucharas utilizadas eran de madera y de diversos tamaños y formas para los múltiples usos que se les daban.

A simple vista podría parecer que las cocinas conventuales novohispanas estaban equipadas de manera muy sencilla, sin embargo, se debe tomar en cuenta que sólo se está caracterizando una receta en la que se basó la lección de los instrumentos aquí presentados. Además, es importante señalar que los utensilios que permitieron la elaboración de desayunos, comidas y cenas para la cantidad de personas que vivían dentro del convento concepcionista durante la época novohispana, debieron ser abundantes como lo muestran las imágenes ya mostradas anteriormente.

---

<sup>105</sup> Rosalva Loreto, "Un Bocado para los Ángeles", 19.

#### 2.3.4: Técnicas

De la misma forma en la que se infirieron los instrumentos utilizados para la preparación del manchamanteles, se dedujeron las técnicas culinarias, a partir de los verbos y las referencias observadas. Es así como se concluye que los ingredientes fueron transformados valiéndose de los siguientes procedimientos: tostar, moler, freír y hervir. El orden en el que son presentadas, está relacionado con el momento en el que van apareciendo en la receta.

Según el Diccionario de la Real Academia Española, el término tostar, se refiere a poner algo a la lumbre, para que lentamente se le introduzca el calor y se vaya desecando, sin quemarse hasta que tome color<sup>106</sup>. De acuerdo a la definición anterior y al procedimiento, el tostado consiste en poner algún alimento, en este caso el ajonjolí, en el comal puesto sobre la lumbre para dorarlo, sin quemarlo.

Anteriormente ya se había explicado el instrumento utilizado para moler, el metate, el cual está compuesto por una plancha rectangular en la que se ponen ciertos ingredientes para ser triturados con el metlapilli o piedra para moler. De esta manera, algo sólido, se convierte en polvo o pasta, como en el caso de los chiles necesarios para el platillo antes nombrado, los cuales, fueron desvenados y remojados un día anterior lo que permite una mejor molienda.

El verbo freír, consiste en cocer un alimento, o terminar su cocción, mediante su inmersión en un cuerpo graso a alta temperatura<sup>107</sup>. Para preparar el

---

<sup>106</sup> Diccionario de la Real Academia Española, <https://dle.rae.es/tostar>

<sup>107</sup> Diccionario de Cocina Larousse.

manchamanteles, es necesario, una vez molidos los ingredientes, freírlos para mezclarlos entre sí y de esta manera, adquieran diferente sabor, color y textura.

La última técnica mencionada es la de hervir y consiste en someter a calor un medio líquido no graso, llevarlo a ebullición y cocinar en él un ingrediente que precise de un calentamiento sin grasa<sup>108</sup>. A partir de la receta, es posible deducir que la gallina fue cocinada de este modo antes de ser incorporada a la salsa, la cual, también debió hervir para de esta forma, terminar de incorporar y coser el resto de los ingredientes.

Con lo anterior se observa que un recetario como el de San Jerónimo, fue creado por y para alguien que supiera cocinar, pues los detalles para elaboración de los guisados son escasos y sólo alguien que tenga por oficio el de cocinera, podría prepararlos con la información presentada. Dicha característica, es compartida con el documento en el que se basa esta investigación, “El Recetario para la Madre Sacramento”, del cual, si bien, será caracterizado y analizado en el siguiente capítulo para conocer los cambios y continuidades en la manera de cocinar y comer, podemos concluir que al igual que el de San Jerónimo, fue elaborado en una situación más íntima, más personal, a diferencia de los impresos encontrados en el Convento de Santa Mónica, los cuales contienen platillos más sofisticados y menos comunes, razón por la cual, como habíamos dicho, no se encuentra el tradicional manchamanteles, guiso que servirá para poder realizar una comparación entre la cocina del siglo XVII y la de principios del siglo XX.

---

<sup>108</sup> Diccionario de Gastronomía.com, <https://diccionariodegastronomia.com/word/hervir/> (Consultado el 3 de septiembre de 2021)

### **Capítulo 3: Cambios y continuidades en las Practicas Culinarias y alimenticias conventuales**

Después de describir los procesos de exclaustación y de industrialización en la ciudad de Puebla; de caracterizar la cocina conventual del siglo XVII, tomando como ejemplo el recetario de San Jerónimo, así como el espacio coquinario de los Museos ex Conventos de Santa Mónica y de Santa Rosa, en este capítulo se describirá y analizará la gastronomía planteada en “El Recetario para la Madre Sacramento”. Lo que se busca es comparar ambas cocinas para visualizar continuidades y transformaciones en las practicas culinarias y alimenticias de las concepcionistas.

En un primer momento se describirá el espacio en el que se elaboraron los alimentos a principios de siglo XX, tomando como ejemplo la cocina de la casa de los hermanos Serdán, actualmente el Museo Regional de la Revolución Mexicana, ubicado en esta ciudad. Esto debido a que la cocina de las concepcionistas al ser exclaustradas y reubicadas, fue destruida, por lo que fue necesario sustituirla con la antes mencionada. Posteriormente se hará una caracterización de nuestro manuscrito, exponiendo las particularidades del mismo, a través de una serie de gráficas.

Continuando con este apartado, se presentará la receta de El Manchamanteles para compararlo con el mismo platillo descrito en el capítulo anterior, para evidenciar las similitudes y diferencias entre ambas. Por último, se escribirán los cambios y las transformaciones entre ambas gastronomías conventuales, la del siglo XVII y la de nuestro manuscrito, presumiblemente de principios de siglo XX.

### 3.1: El nuevo espacio destinado a la preparación de alimentos: la cocina moderna de principios de siglo XX.

A continuación, se presentan dos imágenes de la cocina del Museo Regional de la Revolución Mexicana, antigua casa de los hermanos Serdán, para posteriormente realizar una descripción de ambas:

**Imagen 6: Cocina de principios de siglo XX**



Museo de la Revolución Mexicana, Fuente: <https://patadeporro.paulaithurbide.com/mexico/museo-regional-de-la-revolucion-mexicana-casa-de-los-hermanos-serdan/>

**Imagen 7: Otro ángulo de la Cocina de principios de siglo XX**



Museo de la Revolución Mexicana, Fuente:

<https://www.101museos.com/museos/puebla/586/museo-regional-de-la-revolucion-mexicana-casa-de-los-hermanos-serdan>

Al igual que en el caso de las cocinas presentadas en el capítulo anterior, este ejemplo permite darnos una idea de cómo pudo estar constituida la cocina a principios del siglo XX, aunque es importante mencionar que, al ser parte de una exposición museográfica, algunos elementos han sido modificados. Lo primero que se puede observar es que el espacio es pequeño, lo cual está relacionado con el lugar dentro del Museo que se le ha asignado, pero también al número de personas para las cuales se debía cocinar.

En las paredes se pueden notar decoraciones con azulejos, además de algunas ollas de diferentes tamaños, de lo que podría deducirse la variedad de platillos que se elaboran con dichos instrumentos. En los extremos del lugar, se visualizan dos pequeñas planchas de concreto cubiertas con azulejos de talavera, encima de las cuales se localizan colgadas en la pared un par de alacenas, dentro de las que se han guardado platos, vasos, jarras, soperas, etc. También pueden verse los fogones que se encendían con leña y en los que se cocían los alimentos.

Continuando con la descripción, se puede observar una pequeña mesa con dos sillas en el centro de la cocina, en la que probablemente disfrutaba de sus alimentos la cocinera y los sirvientes. Además, las imágenes muestran la variedad de formas y tamaños de las ollas para la preparación de los diversos platillos.

### **3.1.1: Continuidades y Transformaciones**

Antes de realizar la comparación entre la cocina del siglo XVII y la de principios de siglo XX, es importante mencionar que ambas pertenecen a diferentes contextos, es decir, la primera, corresponde a un convento, mientras que la segunda a un particular por lo que la diferencia más notoria y que salta a primera vista, es el tamaño. La primera, es mucho más amplia debido a la cantidad de personas a las que había que alimentar, mientras que en la segunda se preparaban alimentos solamente para la familia.

A partir de las imágenes analizadas se puede concluir que hubo más continuidades que transformaciones en cuanto al espacio culinario, pues en ambas se cocinaba en diferentes fogones, los cuales utilizaban leña para encender la flama. Otra continuidad fueron los instrumentos utilizados para la preparación de los

platillos pues ambas muestran ollas de diferentes capacidades. La transformación que puede observarse más claramente, es que, en la segunda cocina, se puede ver una sopera dentro de la vitrina, lo que permite inferir cierto grado de complejidad con la que se servían algunos alimentos.

### **3.2: Un recetario de principios de Siglo XX**

Después de haber caracterizado brevemente un ejemplo de las cocinas de principios de siglo XX, en este apartado se hablará del recetario que ocupa nuestra atención en esta tesis. centraremos nuestra atención en componentes específicos en este sentido, se caracterizarán algunas de las proteínas que han llamado nuestra atención debido a la frecuencia con la que son utilizadas; se seguirá con el análisis de la receta del Manchamanteles, para hacer una comparación con la que se elaboraba en el siglo XVIII, presentada en el capítulo anterior. Esto, permitirá mostrar un ejemplo de la forma en la que se elaboran platillos realizados a partir de la introducción de nuevos productos y técnicas; por último, se señalaran los cambios y continuidades en las practicas alimenticias en las monjas Concepcionistas, a partir del recetario en cuestión.

El documento ya mencionado, es un manuscrito presumiblemente, de principios del XX, lo cual se deduce a partir de la caligrafía y de las hojas de la libreta que lo conforma, pues estas, están rayadas con líneas azules como las que conocemos hoy en día; por su parte, ambas pastas del cuaderno son duras.<sup>109</sup> Antes de continuar, es importante mencionar que este documento, llegó a nuestras manos

---

<sup>109</sup> Se tiene conocimiento que la primera máquina rayadora que se instaló en Puebla data de 1910. Comunicación verbal con el señor Abelardo Sánchez Guzmán y la Dra. Rosalva Loreto.

gracias a la Doctora Rosalva Loreto López, quien lo ha facilitado para la realización del análisis que ha dado origen a esta investigación.

Este documento, está constituido por 90 hojas aproximadamente, entre las que se localizan 168 recetas, de las cuales, 163 parecen estar escritas por la misma persona pues fueron elaboradas con una caligrafía idéntica. Dos más, fueron escritas con el mismo color de tinta, pero diferente tipo de letra mientras que, las últimas tres, fueron elaboradas con tinta azul y diferente caligrafía a las anteriores, lo que sugiere que fueron agregadas algunos años después de escritas las primeras.

Entre la libreta, se encontró una hoja suelta con la receta del “Bizcocho de maíz cacahuazintle”, la cual está escrita en una hoja blanca, con una tinta más tenue y con una escritura diferente, esta también ha sido incluida en nuestro análisis. De las 169 recetas, sólo 6 son postres, 14 son sopas, 2 guarniciones, 1 ensalada, mientras que el resto de 146, son platos fuertes, como puede observarse en el siguiente cuadro en el que se presenta el nombre de cada uno de los platillos, ordenados como ya se ha mencionado:

**Tabla de los diferentes tipos de platillos de “El Recetario para la Madre Sacramento”**

<b>ID</b>	<b>Postres</b>	<b>Sopas</b>	<b>Guarnición</b>	<b>Ensaladas</b>	<b>Platos fuertes</b>
1	Frituras de Almendras	Timbal de macarrón	Chicharos en Mantequilla	Ensalada de Religiosas	Pescado Rueda en Adovo
2	Empanaditas u Ojaldras	Sopa de macarrón	Papas rellenas		Torta de pan Francés
3	Frituras de Bainilla	Sopa de albóndigas de papa			Galantina

4	Frituras de Harina	Sopa de macarrones con jocoque			Asadura en Refrito
5	Torta de Elote	Sopa de Adovo			Bacalao en Recaudo
6	Buñuelos de Maíz para Adornar Plátanos	Sopa de Tortilla y pescado			Filete con Mantequilla
7		Sopa de Macarrones			Filete
8		Rabioles			Filete Relleno
9		Sopa de Pan aguada			Filete
10		Sopa de Macarrones			Rostbif
11		Sopa de Pan suelta			Costillas de leche
12		Sopa Suelta			Costillas con Macarrones
13		Sopa de Pechugas			Costillas de Ternera
14		Arroz Morisqueta Sopa			Costillas de Ternera
15					Costillas de Ternera Empapeladas
16					Costillas de Carnero Guisadas
17					Lomo Reyeno
18					Lomo Asado
19					Filete en Rebanadas a la Burguesa
20					Rebanadas de Ternera
21					Filete de Ternera en el Horno
22					Filete de Ternera
23					Estofado de Ternera
24					Pierna de Carnero Escabechado
25					Bacalao en leche

26					Bacalao en Migajitas
27					Nueses en vinagre
28					Carnero Turco
29					Carnero Boracho
30					Chilpocle en vinagre con especias y hierbas finas
31					Costillas de Pollo con salsa mayonesa
32					Chorizones
33					Costillas de Carnero con crema
34					Asado Inglés
35					Guisado de Ternera de Olla
36					Coles en Ajo comino
37					Filete Relleno de Huebos revueltos
38					Lengua en recaudo
39					Lengua en Perejil y Alcaparra
40					Tarta de Zanahorias Rellenas
41					Caldillo
42					Guisado de Gallina en avellan y almendra
43					Benaron
44					Bacalao en leche
45					Pescado en aceite y vinagre
46					Guajolote en Asado de Ostion
47					Allocotes Compuestos

48					Mancha Manteles
49					Escabeche de Pies de Puerco
50					Pipian de Nueses
51					Pescado en Pipián de Almendra
52					Bacalao en Chile Ancho
53					En Ajo Blanco
54					Pescado
55					Pescado
56					Pollos Asados
57					Rabioles
58					Pollos Portugueses
59					Guajolote en Pipian Tapatio
60					Lomo Relleno
61					Pescado Fresco
62					Pescado de Veracruz
63					Mojarras Moriscas
64					Fricandon
65					Filete Relleno Alemán
66					Pastel de Garbanzo
67					Bobos Asados
68					Pichones o Pollitos Asados
69					Pollos Obispales
70					Pescaditos
71					Bacalao en Ajo
72					Pescado en Mantequilla
73					Guisado de Conejo
74					Empanadas
75					Empanadas de Veracruz
76					Pescados Blancos

					Reyenos de huevos revueltos
77					Adobo Blanco
78					Salmorejo
79					Escabeche de Bagre
80					Col Rellena
81					Guisado de Pulpitas de Carnero
82					Guisado de Pollo
83					Filete Asado
84					Guisado de Pollo de tomate
85					Filete Asado en Manteca
86					Torta de Papas con Sesos
87					Bistec
88					Budín de Carne
89					Filete frio
90					Sangre con Refrito
91					Guisado de Pichones en su sangre
92					Guisado de Ternera
93					Guisado de Almendra
94					Costillas de Cambray
95					Carne Fría
96					Costillas de Ternera
97					Carne Fría en Aceite y vinagre
98					Pollo Asado en el Horno
99					Codornices o Pedices
100					Calzones
101					Gallina en Salsa de Pñón

102					Gallinas Mechada
103					Gallina Mechada
104					Pollas Manchas y Borrachas
105					Pollas Estofadas
106					Gallina con Yemas
107					Guisado de Gallina con sus Hígados
108					Pollas en Salsa de Pasas
109					Capones Borrachos
110					Guisado de Pollo
111					Riñones de Ternera
112					Frijoles Veracruzanos
113					Guisado de Pollo
114					Pollo en Salsa de Almendras
115					Capones en Jitomate
116					Pollos en Pinón
117					Pichones en Salsa de Pechuga
118					Pichones en Salsa de Jitomate
119					Guisado de Pichones
120					Pollos o Pichones en Salsa de Naranja
121					Estofado Negro de Carnero
122					Estofado con Almendra

123					Otro con Aguardiente
124					Estofado de Ternera
125					Estofado de Ternera
126					Estofado de Lomo de Cerdo Mechado
127					Otro de Cerdo
128					Patos en Salsa de Yemas
129					Carnero Mechado en Salsa de Aceitunas
130					Pierna Entera de Carnero Mechada
131					Lomo Estofado
132					Lomo de Ternera Relleno
133					Lomo de Cerdo Relleno
134					Tortillas de Sesos y Otras de Riñones para Adornar Sopas
135					Chile Atole
136					Mole de tata Pedro
137					Pollo Xoloscle
138					Huebos Xoloscles
139					Tortillas de Sesos y Otras de Riñones para Adornar Sopas

Elaboración propia a partir de "El Recetario para la Madre Sacramento".

La mayoría de las primeras 163 recetas no precisan la cantidad de los ingredientes, ni los tiempos de cocción y si lo hacen, es de una manera breve y somera. Por el contrario, las siguientes 5, si especifican cantidades, incluso muestran una lista de los ingredientes al inicio de cada receta, pero tampoco se leen tiempos de

elaboración, otro elemento que nos permite afirmar que esas últimas recetas, fueron agregadas por alguien más.

Lo primero que puede observarse al abrir el recetario es la siguiente leyenda: "...es muy sabrosa pero muy indigesta (sic) y S. S. R. R. son muy delicadas de estómago a mi madre Sacramento no le den cuando la hagan ya ven que todo se aprovecha y nada se inutiliza<sup>110</sup>." De ella se infiere que el recetario fue elaborado por alguien pensando en la manera en que las monjas comen, considerando su salud, lo que nos hace ver de cierta cercanía para con la comunidad monjil. Cabe aclarar que a partir de esta nota, nuestro documento se ha denominado como "El Recetario para la Madre Sacramento", al no contar con un título.

Otra inscripción que se encuentra en medio de una de las recetas, dice lo siguiente:

"he explicado bien para que no tengas dudas de nada y te encargo mucho guardes secreto de que yo te la di ni cuando me escribas me digas nada de las otras recetas que quieres te las voy a escribir y te las mando dirás que hasta hoy voy saliendo con mi batea de babas pero antes no pude<sup>111</sup>."

Esta cita nos sugiere que quien escribió el recetario, lo hizo para alguien a quien le tenía confianza, por el lenguaje que utiliza, además de que muestra el celo con el que se guardaban los conocimientos culinarios pues al parecer, no se transmitían a cualquier persona. Esto nos muestra la secrecía que existía entre dos personas que conocen el oficio y que, por algún motivo, no están dispuestas a compartir sus saberes con las demás.

---

<sup>110</sup> "Recetario para la Madre Sacramento", principios de siglo XX, foja 1.

<sup>111</sup> "Recetario para la Madre Sacramento", 2.

También puede deducirse la relación que las monjas tuvieron con personas en el exterior: La primera cita, afirma que quien elaboró el documento en cuestión, conocía o era cercana por lo menos, a una de las religiosas, por la recomendación que hace sobre ella. Por su parte, la segunda, menciona el intercambio de cartas entre una de las monjas y la persona que escribió el recetario, lo que reafirma la idea del contacto que las Concepcionistas pudieron tener con el exterior.

Por último y no menos importante, este documento, al igual que otros que se han consultado como el de San Jerónimo y los impresos localizados en el ex Convento de Santa Mónica de la ciudad de Puebla, hace pensar que fueron elaborados por quienes saben cocinar para personas que también tienen conocimientos culinarios bastos debido a que, como ya se mencionó anteriormente, en la mayoría de las recetas, no se menciona cantidades o medidas de los ingredientes, ni tampoco los tiempos necesarios para la elaboración de cada uno de los platillos. Lo cual puede observarse en el siguiente cuadro, en el que se ha tomado un ejemplo de cada uno de los recetarios ya mencionados:

**Cuadro con ejemplos de procedimientos culinarios de los tres recetarios mencionados**

Recetario	Receta
<b>Libro de Cocina, Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz, Siglo XVIII</b>	<i><b>Guisado prieto:</b> en igual partes de agua, cocerás la carne, luego muele jitomate, canela, clavo, pimienta y puesto a freír en rebanadas de cebolla y perejil, bastante desahogado, así que está hecho el caldillo, su azafrán, suave haciendo como la capirotada a una capa<sup>112</sup>.</i>
<b>Novisimo Arte de Cocina, o Escelente Colección de las Mejores Recetas... (1831)</b>	<i><b>Sopa de Apio:</b> se tuesta el pan de un día para otro: se revuelve en un plato el apio y perejil picado, y esto se pondrá sobre el pan para echarle caldo, pimienta, nuez</i>

<sup>112</sup> Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, "Sor Juana en la cocina", 53.

	<i>moscada, canela, clavo en polvo; y se sazona con sal entre dos fuegos<sup>113</sup>.</i>
<b>Arte de cocina Colección de Recetas muy Escogidas y Recomendadas por las Personas de Buen Gusto para Hacer Guisados y Pasteles... (1851)</b>	<b>Patos despechugados:</b> <i>Separadas las pechugas y piernas de los patos, cocidos al asador, se dividen en trozos los armazones, echándose todo en una cazuela con sal, pimienta, y un poco de aceite, un poco de vino de Burdeos y el zumo de un limón, se fríe todo y se sirve<sup>114</sup>.</i>
<b>Recetario Manuscrito, principios de siglo XX</b>	<b>Filete:</b> <i>Se mecha el filete solo por encima; se unta la cacerola con manteca, se pone encima la carne se le echa sal y pimienta, se pone recaldo y encima unas brasas que quede á dos fuegos. Antes de taparla se rocía con un poco de vinagre se deja que cueza con su propio vapor.</i>

Elaboración propia a partir del recetario del Convento de San Jerónimo, de los recetarios impresos encontrados en el archivo del Convento de Santa Mónica y el manuscrito Para la Madre Sacramento, presumiblemente de 1910.

Como puede leerse en la tabla anterior, las indicaciones que se ofrecen son sencillas, pues no se detiene en dar explicaciones sobre cómo llevar a cabo cada uno de los pasos, ni cuánto tiempo es necesario para dicho procedimiento. Esto revela que el saber hacer está en manos de las cocineras y de la tradición en la cocina, el cual, como se mencionó en el capítulo anterior fue pasado de mano en mano, a través de la práctica, al ser este un oficio.

A partir de la información que aporta el recetario, se realizaron una serie de tablas que nos permitieron conocer la frecuencia de algunos de los ingredientes de los platillos, así como de ciertos instrumentos culinarios; posteriormente, y con base en estos datos, se realizaron unas gráficas para representarlos. Dichos conteos se centraron en los diferentes tipos de proteínas y de condimentos, pues son elementos estos dos, los que más abundan en las recetas. Contabilizamos la

<sup>113</sup> Rosa María Garza y Cecilia Vázquez Ahumada, “Mujeres construyendo un mundo”, 62.

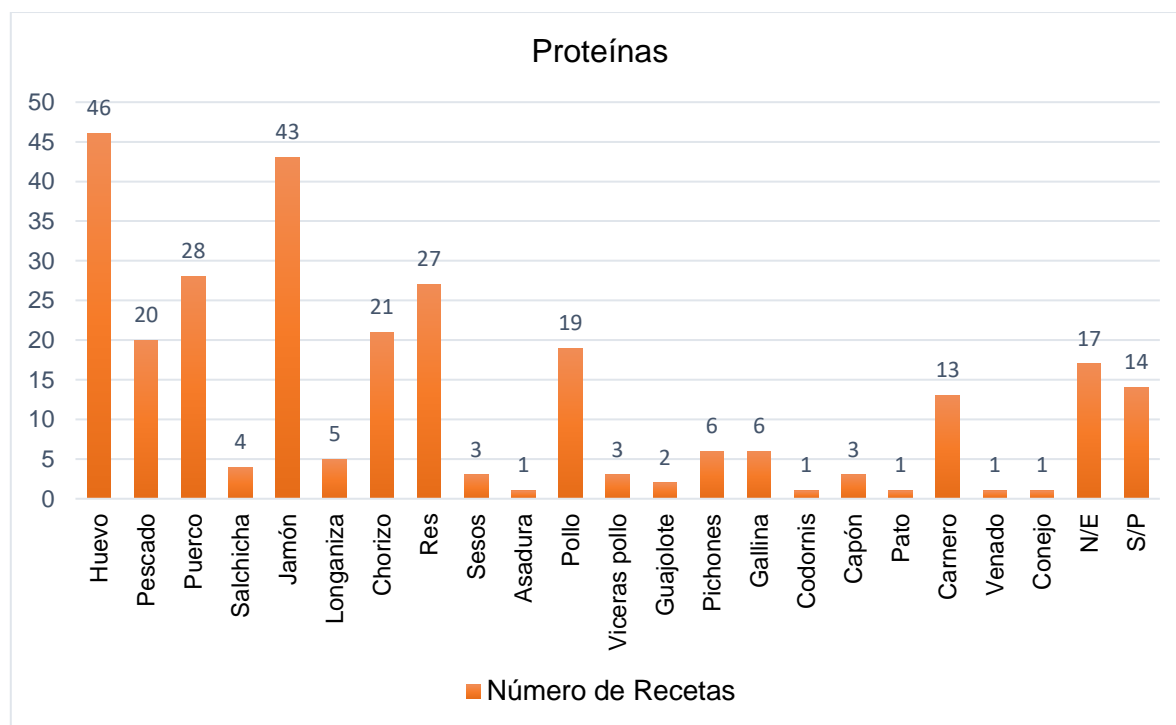
<sup>114</sup> Rosa María Garza y Cecilia Vázquez Ahumada, “Mujeres construyendo un mundo”, 76

frecuencia con la que se usaron tanto la cebolla como el jitomate, pues dichos productos son recurrentes en los guisados. Esto surgió a partir de la observación y el análisis del documento que ha dado origen a esta investigación, lo cual nos sugiere un tipo de alimentación.

### 3.2.1: Entre ave y venado, la variedad de las proteínas

Como ya se mencionó, ahora se presenta la gráfica de la frecuencia de cada una de las proteínas que se utilizan en la elaboración de los guisados del recetario:

**Gráfica 1 de las diferentes proteínas**



Elaboración propia a partir de “El Recetario para la Madre Sacramento”

A lo largo del recetario, se puede leer que se han usado 21 tipos de proteínas diferentes, desde las más comunes como la res, el puerco o las aves, hasta las menos convencionales como el venado. Las letras “N/E”, significan No Especifica, pues sólo se lee “lomo” o “pierna”, pero sin indicar de qué clase de animal. Por su

parte, “S/P”, quiere decir Sin Proteína y se refiere a las 14 recetas en las que no se necesita de este tipo de alimento para su preparación.

Como puede observarse, las proteínas que más se repiten son el huevo y el jamón. Con respecto a la primera, esto hace suponer en la versatilidad de dicho ingrediente, pues en el recetario es usado para preparar postres, cocido como ingrediente de los diferentes guisos, mezclado con carne, usando sólo las yemas, etc.

Con respecto al jamón, su repetición se debe a que fue usado para mechar, rellenar o acompañar los lomos, las piernas u otros platillos como “La Asadura con Refrito”. El pescado no era muy frecuente y puede estar relacionado con que se consumía principalmente, en la época de cuaresma

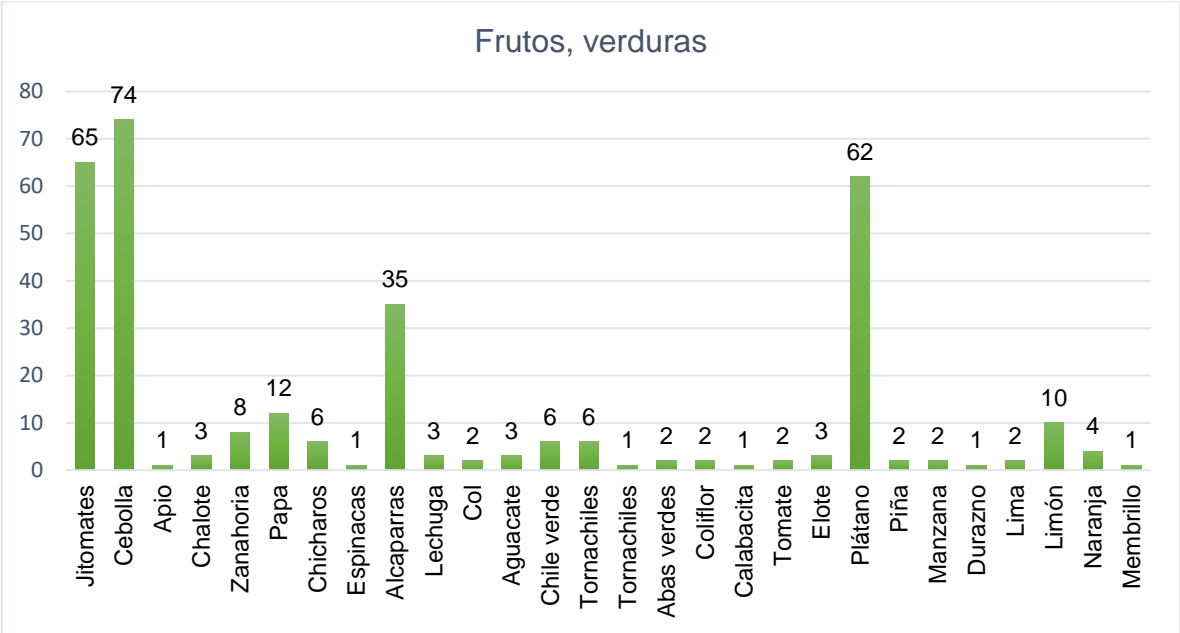
Las proteínas que le siguen a las anteriores en cuestión de frecuencia son el puerco, la res, el pescado, el chorizo y el pollo. Estas parecen ser de uso común por lo que no era difícil conseguirlas y, de esta manera, guisarlas. Hablando de las menos frecuentes se encuentran la asadura, la codorniz, el pato, el venado y el conejo, pues sólo existe un platillo en cada caso en el que se utilizan dichas proteínas, lo que podría sugerir que fue difícil adquisición.

### **3.2.2: Ingredientes imprescindibles: la cebolla y el jitomate**

Siguiendo con el análisis de nuestro documento, se presenta una gráfica que muestran las diferentes frutas y verduras que también se utilizaron para cocinar los diversos guisados. Aunque, como ya se dijo, la mayoría de los ingredientes de las recetas de nuestro documento, son las proteínas, se ha considerado necesario

exponer el uso de otros insumos, para corroborar el uso de las mismas, de la siguiente manera:

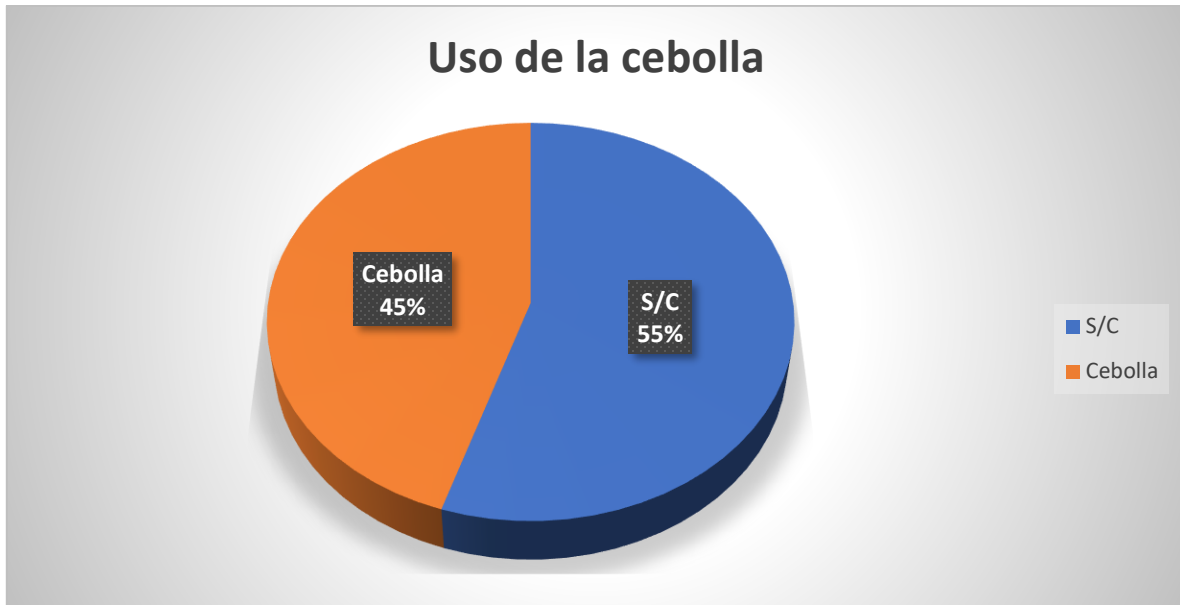
**Gráfica 2: Frutas y verduras que se usan en las diversas recetas**



Elaboración propia a partir de “El Recetario para la Madre Sacramento”

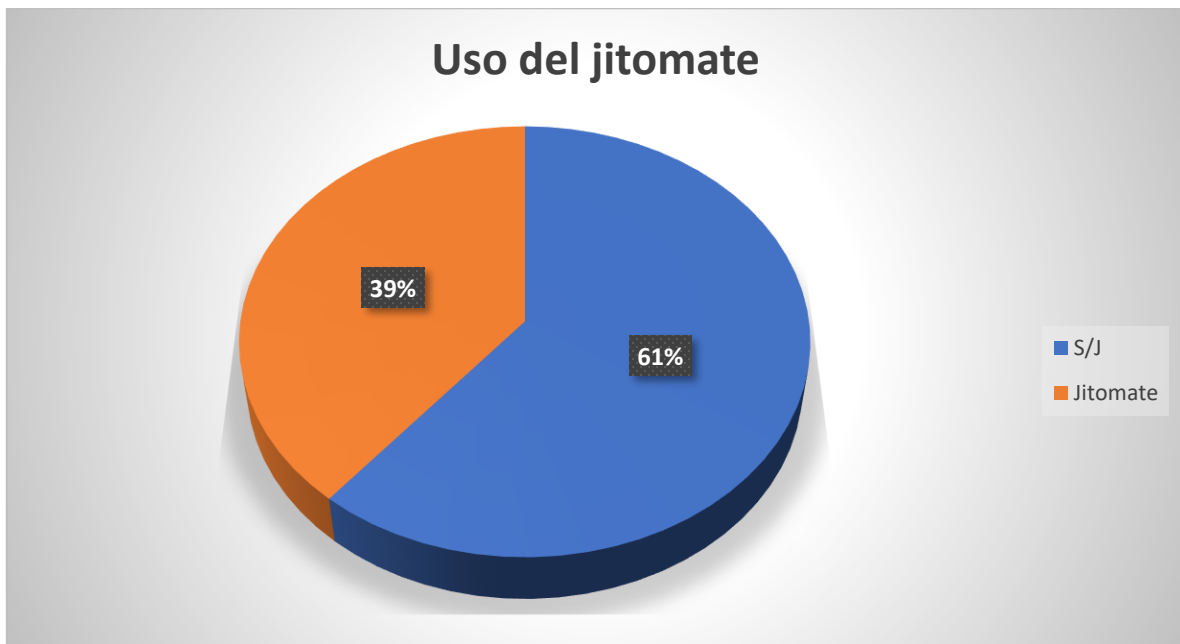
Como puede verse, aunque frutas y verduras son más variadas que las proteínas, las dos primeras se usan con menor frecuencia con respecto a las segundas. Las que más se repiten son el jitomate, la cebolla y el plátano, motivo por el cual, se ha decidido realizar un apartado diferente de las dos primeras, ya que, del plátano, se ha hablado al ser uno de los ingredientes de el Manchamanteles. A continuación, se presentan dos gráficas que complementan la información ya presentada:

**Grafica 3: Uso de la cebolla en las recetas**



Elaboración propia a partir de "El Recetario para la Madre Sacramento"

**Grafica 4: Uso del jitomate en las recetas**



Elaboración propia a partir de "El Recetario para la Madre Sacramento"

A partir de estas gráficas, es posible visualizar que en el 45 % de las recetas se utiliza la cebolla, mientras que en el 39%, el jitomate, esto puede ser explicado

gracias al sabor que cada uno de estos ingredientes les aportan a los guisados, razón por la cual, se han convertido en parte importante de la dieta de los mexicanos. Estos porcentajes fueron obtenidos a partir de contabilizar en las recetas saladas, en las que se utilizaron cada uno de los productos ya mencionados. Si bien los porcentajes señalan que son menos de la mitad los guisados en los que se encuentran dichos insumos, como ya se explicó, fueron los productos que más se repitieron en comparación con otros frutos y verduras.

Con respecto a la cebolla, se sabe que pudo tener sus orígenes en los países que formaron parte del territorio persa, poco a poco se fue extendiendo por Grecia y Roma, con lo que llegó a al continente europeo y, a su vez, al Nuevo Mundo con el arribo de los españoles<sup>115</sup>. Desde entonces, hasta nuestros días, la cebolla ha formado parte de diversos platillos alrededor del mundo, debido al sabor que les otorga y a la versatilidad con la que se puede consumir, cruda, frita o cocida dentro de los mismos guisados.

En cuanto al jitomate podemos decir que, según Janet Long, este término junto con el de “tomate”, provienen de náhuatl, de la palabra *xictomatl* de *xictli* (ombbligo) y *tomatl* (objeto gordo o globoso) del verbo *tomaua* (engordar o parecer gordo o grueso). De acuerdo a ciertos estudios, esta planta pasó por una predomesticación en la región andina y posteriormente, se cultivó en Mesoamérica. Para la llegada de los españoles, ya formaba parte de la cultura y la dieta de los

---

<sup>115</sup> Fornaris Guillermo, *Conjunto Tecnológico para la Producción de Cebolla. Características de la planta*, (Universidad de Puerto Rico, Recinto Universitario de Mayagüez Colegio de Ciencias Agrícolas, Estación Experimental Agrícola, 2012), <https://www.uprm.edu/eea/wp-content/uploads/sites/177/2016/04/2.-CEBOLLA-CARACTERISTICAS-DE-LA-PLANTA-G.-Fornaris-v2012.pdf> (Consultado el 7 de julio de 2022).

mesoamericanos, por lo que, gracias a la creación del virreinato novohispano, el jitomate llegó a Europa, mientras que, debido al Galeón de Manila, se conoció en el lejano oriente<sup>116</sup>.

Al igual que la cebolla, el jitomate es muy versátil y debido a ello, es fácil encontrarlo en muchos y diversos platillos. Actualmente, diversas variantes de ambos productos se cultivan alrededor del mundo por lo que forman parte de la gastronomía de diversos países, lo que demuestra el intercambio comercial y cultural a nivel internacional a lo largo del tiempo.

### **3.2.3: El ajo, la pimienta y la sal**

Para seguir con el análisis, toca el turno de presentar los resultados del conteo de los condimentos, elemento fundamental no sólo para cada uno de los guisados que hemos venido mencionando a lo largo del capítulo, si no de la cocina en general, a lo largo de la historia. Si bien las especias fueron indispensables para la conservación de los alimentos, poco a poco formaron parte de la gastronomía a nivel mundial. Tomando como base el *Libro elemental sobre las hierbas y especias...*, existen cinco tipos de condimentos aromáticos:

1. Especias: son las obtenidas de la corteza, raíz, fruta o grano de plantas pequeñas, además de que utilizan molidas o enteras, entre ellas están la canela, el jengibre o la nuez moscada.

---

<sup>116</sup> Edelmira Linares y Robert Bye, "El jitomate", en "Semillas de identidad II. Nueve tesoros de México", *Revista: Artes de México*, Número 123, ed. Artes de México, 2016, 34-41.

2. Hierbas de olor: son hojas de arbustos perennes y anuales, entre las cuales están el tomillo, el laurel, la mejorana, la albahaca dulce, el perejil chino, entre otras.
3. Semillas aromáticas: pueden ser usadas enteras o molidas y se encuentran en plantas anuales, ejemplo de ellas son el anís, el comino, el ajonjolí, etcétera.
4. Condimentos: es la mezcla de especias, hierbas de olor, semillas y/o sal, con múltiples usos.
5. Por último, se encuentran las Especies vegetales: entre ellos se encuentran el ajo, el pimiento morrón, la pimienta roja-cayena picante<sup>117</sup>.

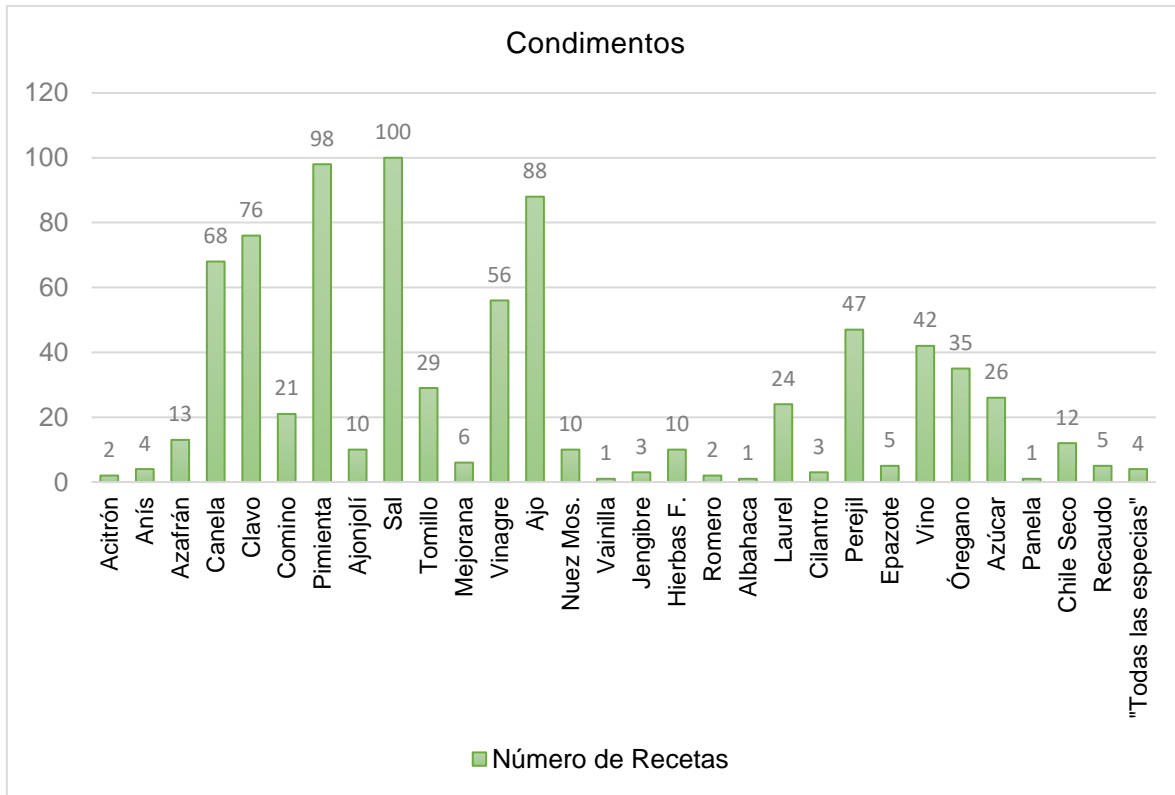
Como se puede observar en la siguiente gráfica, la especias que se han encontrado dentro del recetario, son de diverso origen, lo que nos sugiere la variedad de sabores de los guisados además de la capacidad de quien escribió y de a quien estuvo destinado dicho documento, de saber utilizarlas, pues como dice la autora Maguelonne Toussaint-Samat, como regla general casi no se da ninguna indicación en cuanto a las proporciones en las que estos se deben utilizar.<sup>118</sup> Es decir, casi nunca se especifica la cantidad exacta al usar cada una de las especies, por lo que es importante saber utilizarlas, lo cual nos habla del basto conocimiento empírico que debían tener las cocineras.

---

<sup>117</sup> *Libro elemental sobre las hierbas y especias. Producidas y empacadas por Spicelands*, citado en Ma. Elena Hernández, *El mole poblano. Platillo Prehispánico, logra su inmortalidad en el siglo XVII*, Colección Cofradía Gastronómica, BUAP, 2017.

<sup>118</sup> Maguelonne Toussaint, *Histoire de la naturelle et morale nourriture*, (Larousse-Bordas, 1997), p.665

**Gráfica 5: Condimentos que se usan en las diversas recetas**



Elaboración propia a partir de "El Recetario para la Madre Sacramento"

Esta tabla contabiliza los diferentes condimentos que forman parte de las recetas, los cuales suman 28 diferentes especias, pues el "Recaudo", es una mezcla de muchas de ellas, categoría similar a la de "Todas las especias". Lo que puede observarse a partir de la siguiente tabla es la variedad de condimentos necesarios para la elaboración de los platillos de nuestro recetario, los cuales tienen diversos orígenes. Los tres condimentos que más se repiten, son la pimienta, la sal y el ajo, los cuales siguen siendo de uso común en la actualidad. Al mismo tiempo, nos muestra de las diversas influencias extranjeras que se han presentado a lo largo del tiempo en la comida mexicana y refuerza la idea de que nuestro documento es el reflejo del contacto que las monjas tuvieron con el exterior.

Sobre la pimienta, la autora Magelonne Toussaint, dice que ha sido la especia más antigua utilizada en la India, pues su uso ha sido atestiguado por varios textos sanscritos, aunque también hay restos de que se usara en el antiguo Egipto. Su introducción a Europa, donde sí tuvo un verdadero empleo alimentario, se llevó a cabo alrededor del siglo V a. C., mientras que a América se introdujo después de la conquista española<sup>119</sup>. Su importancia radicó no sólo en su sabor, si no en la utilización de la conservación de los alimentos.

Parece lógico que la sal sea uno de los condimentos que más se repitan debido al uso que se le da, pues es la encargada de modificar el sabor de los alimentos. Según estudios, tiene sus orígenes en China, en el 2670 a. C, con el paso del tiempo, su consumo se expandió por Europa, aunque esta ya era un tributo hispanoamericano, coincidentemente también era utilizado en el viejo mundo, donde se empleó no sólo para consumirse en los guisados, sino también, para la extracción de plata.

Al igual que los condimentos ya mencionados, el ajo tiene un origen en oriente, en Asia central exactamente, a través de Asia Menor y Egipto, se difundió por toda Europa, desde donde llegó a África e inevitablemente, a América<sup>120</sup>. Al igual que algunas otras especias, su uso no se limitó a la cocina, pues como el caso del ajo, el cual también fue utilizado por sus propiedades medicinales.

---

<sup>119</sup> Maguelonne Toussaint, *Histoire de la naturelle*. 98

<sup>120</sup> "Cultivo del Ajo", *Boletín Técnico No. 5*, Segunda Edición, Fundación de Desarrollo Agropecuario, Inc., agosto 1995, <http://190.167.99.25/digital/ajo.pdf>, (Consultado el 5 de mayo de 2022)

Si bien es cierto que estas especias se introdujeron a estos territorios desde la llegada de los españoles y el recetario en cuestión es de principios de siglo XX, nos permite reforzar la idea de que, al abrirse paso los flujos comerciales, generan un intercambio comercial y cultural a nivel mundial. Hablando específicamente de este documento, la gran cantidad de especias usadas para la elaboración de los guisados, nos habla de las diversas influencias extranjeras en la comida poblana.

### **3.3: Los platillos y sus particularidades. Manchamanteles**

Después de dar una breve descripción de nuestro recetario en el apartado anterior, a continuación, se presenta la receta del Manchamanteles, tal y como está escrita en nuestro manuscrito, para a partir de ella, hacer una lista de los ingredientes:

#### *Mancha Manteles*

*Se cuece la carne de Puerco, se muelen 4 chiles anchos tostados y remojados para medio de carne jitomates asados (dorados en manteca) dos medianos se muelen con un poquito de aniz poquito culantro un poquito mas de cominos (ajo) clavo canela y pimienta oregano y tomillo poquito todo molido se frie muy bien con el chile se le écha la carne con su caldo si esta suelto su pedasito de pan remojado, Su plátano piña camote manzana durasno azucar vinagre y chiles en vinagre<sup>121</sup>.*

Tomando como referencia, el procedimiento anteriormente presentado, se ha elaborado la siguiente tabla en la que se clasifican los ingredientes de acuerdo al tipo de alimento, para observar su versatilidad nutricional:

---

<sup>121</sup> "El Recetario para la madre Sacramento".

### Clasificación de los ingredientes de acuerdo al tipo de alimento al que corresponden

Tipo	Ingredientes
Frutos	Camote, plátano, chiles anchos, manzana, jitomates, piña, durazno
Proteínas	Puerco
Grasas	Manteca, ajonjolí
Carbohidratos	Azúcar, pan
Especias	Aniz, culantro, cominos, ajo, clavo, canela, pimienta, orégano, tomillo.
Fermentados	Vinagre, chiles en vinagre

Elaboración propia con base en la receta del Manchamanteles de “El Recetario para la Madre Sacramento”.

En esta tabla, se puede observar que las especias, son el tipo de alimento que predomina entre los ingredientes para aportar sabor, lo cual nos permite inferir la especialización que logró desarrollar quien elaboró la receta, pues tenía la habilidad de saber utilizar tantos condimentos. Del mismo modo, es posible afirmar que el intercambio comercial que, en México, ya se había desarrollado a principios de siglo XX, fue de tal magnitud, que permitió la cantidad y variedad de productos utilizados para cocinar.

#### 3.3.1 Ingredientes

En el capítulo anterior, se habló sobre el origen de los ingredientes del Manchamanteles del recetario de San Jerónimo, del siglo XVIII, el cual ha servido para compararlo con el “Recetario para la madre Sacramento”, de principios de siglo XX y ver así, las transformaciones en las practicas culinarias y alimenticias de las monjas Concepcionistas. La primera diferencia que resalta, es la cantidad de productos entre una y otra receta, pues en nuestro manuscrito son más, además de que la variedad de los ingredientes es amplia en los frutos y las especias. Así mismo, ambos procedimientos tienen productos en común como los chiles anchos, el

camote, la manteca, el ajonjolí, el plátano y la manzana. Lo anterior se muestra en la siguiente tabla:

**Tabla de los ingredientes del Manchamantales de cada Recetario**

<b><i>Libro de Cocina, Convento de San Jerónimo, Siglo XVIII</i></b>	<b><i>El recetario para la madre Sacramento, principios del siglo XX</i></b>	
1. Chiles	1. Chiles anchos	13. Aniz
2. Camote	2. Manzanas	14. Culantro
3. Manteca	3. Jitomate	15. Cominos
4. Gallina	4. Piña	16. Ajo
5. Ajonjolí	5. Durazno	17. Clavo
6. Plátano	6. Puerco	18. Canela
7. Manzana	7. Manteca	19. Pimienta
	8. Ajonjolí	20. Orégano
	9. Camote	21. Tomillo
	10. Plátano	22. Vinagre
	11. Azúcar	23. Chiles en vinagre
	12. Pan	

Elaboración propia con base en el “Libro de Cocina, Convento de San Jerónimo” y de “El recetario para la madre Sacramento”

A partir de este cuadro, se hace evidente la diferencia en el número de insumos necesarios para la elaboración de dicho guisado, lo cual puede deberse, no sólo a la variación del procedimiento a través del tiempo, si no a que, en el manuscrito del siglo XVIII, la receta está escrita de forma menos detallada. En el platillo de principios de siglo XX, es posible ver una gran variedad de ingredientes de diversos orígenes y con diferentes condiciones ambientales para su producción, siendo las especias las que predominan en la actualización de la receta. Aun así, como ya se mencionó anteriormente, se puede apreciar que hay ingredientes que se repiten en ambas recetas, como el camote, la manteca, el ajonjolí, el plátano y la manzana, lo cual nos muestra que no sólo hubo transformaciones, sino que también hubo una continuidad en este guisado.

Otro factor que pudo favorecer la variedad de ingredientes, fue el intercambio comercial en el que México se vio integrado a finales del siglo XIX y principios del XX. En seguida se presenta un cuadro donde se muestran los países de los que México importó algunos de los ingredientes para el Manchamanteles. Cabe mencionar que no se encuentran todos los productos de la receta, debido a que no todos aparecen en el reporte y es difícil rastrear su lugar de origen para esta época, por lo que se desarrollará el trabajo con los siguientes:

**Ingredientes de la Receta de El Manchamanteles que México importó en el año 1900, según el *Reporte de Importación...* y los Agroecosistemas necesarios su producción**

<b>Ingrediente</b>	<b>Lugar de origen</b>
1. Puerco	E.U., Inglaterra
2. Manteca	Alemania, Austria, E.U., Holanda, Inglaterra, Italia
3. Azúcar	Alemania, E.U., Francia, Guatemala, Inglaterra
4. Trigo (Pan)	Alemania, Austria, España, Estados Unidos, Francia, India, Inglaterra, Italia, Suecia y Noruega.
5. Aniz	Alemania, España, E.U., Francia, Guatemala, India, Italia, Rusia
6. Ajo	Alemania, Bélgica, China, Dinamarca, España, E.U., Francia, Holanda, India, Inglaterra, Isla de Cuba, Italia, Japón, Venezuela
7. Clavo	África, Alemania, Bélgica, China, España, E.U., Holanda, India, Inglaterra, Oceanía
8. Canela	Alemania, China, España, E.U., Francia, India, Inglaterra, Italia
9. Pimienta	África, Alemania, China, Ecuador, España, E.U., Francia, India, Inglaterra

Elaboración propia, con base en *Importación y exportación de la República Mexicana. Año de 1900*<sup>122</sup>

Como se puede observar en la tabla, el origen de los ingredientes es muy variado, pues fueron importados de los diversos continentes, de lo que se puede inferir la amplitud del circuito comercial en el que se encontraba inserto nuestro país. En el caso del puerco, aunque aparece en el reporte, es importante mencionar que también se producía en Puebla, lo cual lo convierte en un producto local. En el

<sup>122</sup> *Importación y exportación de la República Mexicana.*

siguiente cuadro, es posible observar las naciones en las que se cultivaron los insumos ya mencionados:

### **Cuadro de los países de los que México importó mercancías**

<b>Continente</b>	<b>Países</b>
Europa	Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, Francia, Holanda, Inglaterra, Italia, Rusia
América	Ecuador, Estados Unidos, Guatemala, Isla de Cuba, Venezuela
Asia	China, Japón, India
África	África
Oceanía	Oceanía

Elaboración propia, con base en *Importación y exportación de la República Mexicana. Año de 1900*.

El orden en el que se han presentado los continentes, está relacionado con la cantidad de naciones de cada uno de ellos, con las que México comerció. La mayoría de dichos países, son europeos, mientras que, en el caso de África y Oceanía, sólo se mencionan así, sin especificar la región o la nación de la que provienen los productos, por lo que se ha dejado igual, al no estar escrito el nombre del país en específico, en el reporte.

Gracias a esta información, se confirma el alcance de las relaciones comerciales que desarrolló México a principios del siglo XX y la posibilidad que esto otorgó de elaborar diversos platillos. Es importante mencionar que este intercambio fue posible gracias a la apertura que el gobierno de Porfirio Díaz, otorgó a las diferentes naciones gracias a que se suprimieron las alcabalas y se publicaron una serie de decretos para que el país importara diversas mercancías de otras naciones<sup>123</sup>. Con respecto a los demás ingredientes, podría inferirse que para el

---

<sup>123</sup> Elvia Quintana, "La actividad Comercial en la Época Porfiriana", en *Porfirio Díaz y el Derecho. Balance crítico*, coord. Hernández Martínez, María del Pilar Ávila Ortiz, Raúl Castellanos Hernández, Eduardo de Jesús (Instituto de Investigaciones Jurídicas UNAM, 2015):

periodo del que estamos investigando y al no encontrarse en el reporte, fueron de origen nacional y local, pues con base en las características necesarias para su producción, pudieron ser cultivados aquí en México.

### 3.3.3: Técnicas

Como se hizo en el capítulo anterior, a continuación, se presenta una tabla con las técnicas de cocción que se utilizan en la receta del Manchamanteles de nuestro manuscrito, las cuales se infieren por los verbos que utilizan:

Técnicas de Cocción
Tostar, remojar, moler, dorar, freír

Elaboración propia con base en la receta del “Manchamanteles” de “El recetario para la madre Sacramento”

Las técnicas que son similares con el recetario de San Jerónimo y que se explicaron en el capítulo anterior son tostar, moler y freír. Mientras que, en el texto, ya mencionado, se lee hervir como acción diferente a las aquí presentadas, en este manuscrito, se observa remojar, asar y dorar, por lo que se definirá cada una.

El Diccionario de la Real Academia Española, define remojar como empapar o sumergir en agua algo<sup>124</sup>, y en nuestro caso, consiste en sumergir en agua el chile ancho que es el chile poblano seco, por lo cual, gracias a esta técnica, se suaviza para poder molerse fácilmente. Por su parte, la técnica dorar, según el Diccionario Larousse de Cocina, significa freír un alimento en aceite, manteca de cerdo o mantequilla, hasta que tome un tono color café, que también se denomina

---

<https://biblio.juridicas.unam.mx/bjv/detalle-libro/4121-porfirio-diaz-y-el-derecho-balance-critico>,  
(Consultado el 12 de julio de 2022)

<sup>124</sup> Diccionario de la Real Academia Española.

como dorado<sup>125</sup>. Podría pensarse que dorar y freír son sinónimos, pero no es así, mientras que la primera técnica se puede hacer utilizando diversos materiales, la segunda sólo se realiza utilizando aceite, manteca o mantequilla para cocinar el producto deseado.

Como puede concluirse, en cuanto a las técnicas de preparación, no existe una diferencia significativa entre el procedimiento de elaboración del recetario de San Jerónimo y el de nuestro manuscrito. En general, los dos recetarios muestran técnicas similares como se puede ver en el siguiente cuadro:

**Tabla de las técnicas culinarias de los recetarios estudiados**

<b>Recetario del Convento de San Jerónimo, siglo XVIII</b>	<b>Recetario para la madre Sacramento, principios de siglo XX</b>
Cocción a dos fuegos, remojar, moler, freír, tostar, batir, hervir, colar, hornear.	Hervir, hornear, freír, asar, dorar, sancochar, mechar, remojar, moler, tostar, cocción a dos fuegos, tamizar.

Elaboración propia con base en el “Libro de Cocina, Convento de San Jerónimo” y de “El recetario para la madre Sacramento”

Esta tabla refuerza la idea de que las técnicas culinarias para la elaboración de los diferentes guisados de los dos recetarios comparados en esta tesis, son casi las mismas, lo cual sugiere la existencia de una cocina mexicana tradicional que se transmite de generación en generación. Es así como afirmamos que, en cuanto a técnicas, no hubo un cambio significativo entre la receta del siglo XVIII y la de principios de siglo XX.

---

<sup>125</sup> Diccionario Larousse de Cocina.

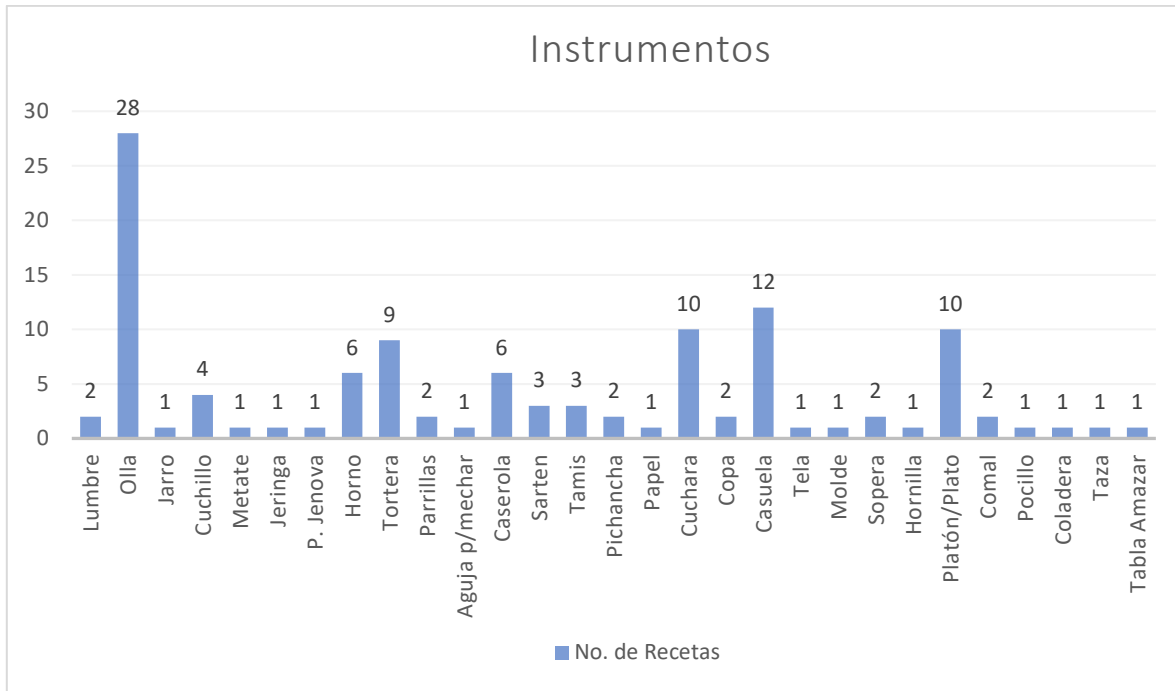
### **3.3.4: Instrumentos:**

Al igual que en el recetario del siglo XVIII, en el proceso de la elaboración del Manchamanteles de principios de siglo XX, tampoco se especifican los instrumentos que se utilizan en dicha receta, por lo que podría inferirse que son los mismos que se usaron en el primero, los cuales ya fueron caracterizados en el capítulo anterior. Sin embargo, hemos considerado necesario mostrar los instrumentos que se mencionan en nuestro manuscrito.

A partir de la idea de Jordi Bages-Querol Blanco, se ha considerado pertinente hacer una revisión de los instrumentos mencionados en el recetario, pues ellos nos hablan de un modo de hacer, de la destreza que la cocinera tendría para poder utilizarlos o si quiera, para conocer cuál usar, sin la necesidad de ser nombrados ya que, como se ha venido diciendo, las especificaciones para la elaboración de cada platillo, muchas veces son escasas. En el capítulo anterior ya se mencionaron algunos instrumentos, lo que nos indica ciertas continuidades entre la cocina del siglo XVIII y la del recetario de principios de siglo XX, por lo que en este apartado sólo se explicaran aquellos que no se hallan aludido aún.

Continuando con los datos arrojados por el recetario, se presenta una gráfica que muestra los instrumentos y la frecuencia con la que cada uno de ellos es usado al realizar los platillos del documento que nos ocupa. Es importante mencionar que el motivo de los números bajos de la mayoría de los utensilios, se debe a que, en varias recetas, no se especifican las herramientas que se van a utilizar.

**Gráfica 6: Instrumentos que se utilizan en las diversas recetas**



Elaboración propia, basada en “El recetario para la madre Sacramento”.

Se pueden observar 29 instrumentos utilizados para mover, cocinar, revolver, hervir, freír, colar, mechar y demás actividades propias de la elaboración de platillos. La grafica muestra que el instrumento que más se menciona es la olla, aunque no se especifica el material o el tamaño de la misma. Le siguen la “tortera”, la “cuchara”, la “casuela” y el “platón o plato”, de los cuales tampoco se ofrece información sobre su elaboración. “P. Jenova”, se refiere a Papel Jenova, el cual era usado para cocinar algunos platillos de nuestro documento.

La olla, la cazuela y la tortera son recipientes parecidos pero que se diferencian por el tamaño y su utilización, mientras la olla es más profunda, la cazuela no lo es tanto y la tortera se refiere a un tipo de una cazuela de barro muy

baja y que sirve para cocinar arroz, regularmente<sup>126</sup>. En dicho esquema, se puede observar que los implementos mencionados en el recetario, siguen siendo tradicionales y de uso muy común hasta nuestros días, pues aún se menciona la olla, el metate, la cuchara, el comal, de los cuales ya se habló en el apartado anterior.

Un instrumento que llamó nuestra atención fue la aguja de mechar, pues tanto en el recetario de San Jerónimo como en los recetarios encontrados en el convento de Santa Mónica, no se hace mención de este, es la aguja para mechar, la cual se trata de una de una vara hueca puntiaguda en un extremo y encajada en un mango de madera en el otro, el canal que contiene se llena con un bastoncillo de tocino. Se hunde la mechadora en la pieza de carne y, cuando se retira, el tocino se queda dentro de la carne<sup>127</sup>. Su descripción nos hace pensar en un objeto sofisticado y que, al no ser mencionado en los documentos ya citados, es posible afirmar que su utilización se haya iniciado a mediados o finales del siglo XIX, lo que nos habla de una novedad hallada en nuestro manuscrito.

Como puede verse, la diferencia entre los instrumentos utilizados en los recetarios del siglo XVIII y los de principios de siglo XX, son casi los mismos, salvo algunas excepciones como la aguja o la sopera, si bien no forma parte de los utensilios que más se usan y no sirven para preparar guisados, si no para presentarlos, si habla de la sofisticación de quien escribió el recetario, debido a la

---

<sup>126</sup> Rosa María Garza y Cecilia Vázquez Ahumada, "Mujeres construyendo un mundo", 29

<sup>127</sup> Larousse Cocina, Diccionario Gastronómico.

acción de la cocinera de verter la sopa en ella, después de elaborarla, pero antes de servirla.

### **3.4: Practicas culinarias y alimenticias**

Si bien la mayor parte del capítulo se ha hablado de prácticas culinarias, es decir todo lo que implica la preparación de los platillos: los ingredientes, los instrumentos y las técnicas, también se han caracterizado algunos elementos de las prácticas alimenticias. En el apartado anterior se habló de los tiempos en los que las monjas podían tomar sus alimentos, los espacios y la manera en la que debían hacerlo, la cual no se transformó de manera considerable.

En el “Recetario para la madre Sacramento”, no se especifica ningún componente de prácticas alimenticias, por lo que sólo se hablará de las continuidades y transformaciones en la preparación de los platillos.

#### **3.4.1: Continuidades y Transformaciones**

Después de haber desarrollado los elementos que integran la cocina conventual novohispana del siglo XVIII y la que se muestra en el “Recetario para la Madre Sacramento”, de principios de siglo XX, se han detectado más continuidades que transformaciones, al realizar la comparación entre uno y otro. Esto puede hablarnos de la construcción de una cocina tradicional mexicana, a lo largo del tiempo, a través de una serie de evoluciones en el sabor, olor y presentación de los platillos; la incorporación de elementos culinarios provenientes de otros países, así como de la mezcla gastronómica entre diversas culturas.

La primera continuidad que se ha detectado es la utilización de fogones que usan leña, para la cocción de los alimentos, ambas cuentan con cuatro o más. Otra

persistencia es que, en su inventario, se localizan diversas ollas de barro de diferentes tamaños para preparar una infinidad de platillos.

En cuanto a la manera de cocinar, en ambos recetarios, se usan muchas especias para darle sabor a los guisados, aunque en ninguno se hace mención de la cantidad. Con respecto a la receta del Manchamanteles, en ambas se utilizan el chile ancho, el camote, la manteca, el ajonjolí, el plátano y la manzana, compartiendo también las técnicas culinarias: tostar, moler y freír.

Hablando de las transformaciones, en el espacio coquinario se puede intuir una disminución del mismo, debido al proceso de desestructuración corporativa que vivieron las monjas, como ya se ha señalado en el capítulo uno. Sobre los instrumentos, en el manuscrito del siglo XX, se puede leer la aguja para mechar y la sopera para que, después de la preparación de la sopa, se lleve y se sirva en la mesa. Con la receta del Manchamanteles, la diferencia radica en los ingredientes, en “El recetario para la Madre Sacramento”, son más, lo cual puede deberse al intercambio comercial con otros países que México comenzó a desarrollar a finales del siglo XIX, lo que se tradujo en una mejor posibilidad de adquirir diferentes productos.

Como puede leerse, la cocina mexicana conventual, se ha creado a lo largo del tiempo, a través de una serie de continuidades y transformaciones, las cuales se han derivado de una serie de procesos históricos que inciden en las prácticas culinarias y alimenticias de diversos grupos sociales, como en el caso de la Concepcionistas.

## Consideraciones finales

Después de haber contextualizado y analizado el manuscrito, “El Recetario para la Madre Sacramento”, se han podido deducir diversos puntos. En primer lugar, que el proceso de exclaustración ocurrido a finales del siglo XIX, fue un proceso de larga duración que inició con la consolidación de los Vales Reales a finales del siglo XVIII, continuó con la nacionalización de los bienes eclesiásticos, hasta llegar a la expulsión de las monjas de sus conventos.

Dicho proceso fue determinante para que las monjas Concepcionistas de la ciudad de Puebla, entraran en contacto con grupos sociales en el exterior, los cuales, a su vez, vivían las transformaciones propias de la industrialización de principios de siglo XX, lo cual contribuyó a que prácticas cotidianas como las culinarias y alimenticias vivieran algunos pequeños cambios. Un ejemplo de ello fue introducción de nuevos instrumentos gastronómicos como la aguja de mechar o la sopera, resultado del intercambio comercial y cultural que todo el país había desarrollado a finales del siglo XIX y principios del XX.

En tercer lugar, es posible afirmar que, el “Libro de Cocina del Convento de San Jerónimo”, del siglo XVIII, nos permitió caracterizar la cocina conventual como antecedente a la presentada en nuestro manuscrito, a partir de la cual, fue factible realizar la comparación entre ella y la de principios de siglo XX, característica de “El Recetario para la Madre Sacramento”. Gracias a estos documentos fue posible la comparación entre dos gastronomías que si bien, fueron desarrolladas por el mismo grupo social, estuvieron separadas por algunas décadas de distancia, lo que le aportó diversas características esenciales y representativas a cada una de ellas.

Con respecto a los espacios coquinaros que fueron descritos y analizados a partir de fotografías de cada uno de ellos, se deduce que, si bien tienen similitudes, también presentan diversas diferencias que hacen pensar en una evolución gastronómica. Una vez realizado el cotejo, se concluye que hubo más continuidades que transformaciones, pues arquitectónicamente hablando, no hubo cambios significativos en el espacio para cocinar pues ambas contaban con dos o tres fogones en los que se cosían los alimentos utilizando leña, por ejemplos; tampoco lo hubo en los utensilios, ni en las técnicas utilizadas para la elaboración de los platillos.

A partir del análisis de nuestro manuscrito, se puede decir que si bien hubo transformaciones en las practicas analizadas, se puede reconocer una comida tradicional mexicana en la cual se siguen usando cazuelas de barro, molcajetes, metates para preparar alimentos en los que se utiliza carne de pollo, jitomate y se condimenta con ajo o cebolla. Con respecto a las recetas, como de leyó, se agregaron algunos términos en otros idiomas como el Rosbif y algunos otros que parecen más sofisticados por su forma de consumirse como el filete, sin embargo, dichos cambios siguen siendo menos significativos que las continuidades.

Tomando como ejemplo la receta del Manchamanteles, los cambios más notables se dieron en los ingredientes, pues gracias a la apertura comercial que México vivió a finales del siglo XIX y principios del XX, más productos alimenticios se pudieron incorporar a la cocina mexicana. Así como hubo un intercambio comercial, también se desarrolló uno cultural, pues con la llegada de extranjeros a

la capital poblana, el país fue receptor de costumbres como el uso de las soperas, que daban mayor sofisticación a las practicas alimenticias.

Este trabajo contribuyó a reflexionar sobre objetos de uso cotidiano a los que muchas veces no se le da el valor correspondiente debido a su frecuente utilización como los recetarios, haciendo de esta forma, un aporte a la Historia de la Cultura Material. Ahora pudimos ver que a partir del análisis de los elementos que lo integran, es posible hacer una reconstrucción del contexto en él se elaboró y utilizó, otorgando características de las practicas culinarias y alimenticias del grupo social que lo posee, como en nuestro caso de las monjas Concepcionistas poblanas.

Esta investigación también ha permitido observar a las monjas Concepcionistas como un grupo social dinámico que, como cualquier otro, se adaptó a las circunstancias que les planteó su entorno, modificando la idea de que las religiosas son mujeres que no se relacionaban con el exterior una vez que tomaban el hábito, pues al menos en nuestro documento, se menciona un intercambio de correspondencia entre quien escribió el recetario y alguien dentro del convento. De esta forma se concluye que todo proceso histórico repercute de una u otra manera en los individuos que lo viven.

Del mismo modo, esta tesis ha contribuido a ampliar el número de trabajos que sobre recetarios y practicas alimenticias, se han elaborado a través del estudio de la Historia de la Vida Privada de ciertos grupos sociales. De esta forma se buscó resaltar la importancia de la vida intima de las personas, pues ésta es el reflejo de lo que sucede a nivel mundial, nacional y regional en un entorno determinado. Como

seres humanos, nuestra vida en sociedad influye en nuestra vida dentro de cuatro paredes y viceversa.

Por último, se puede concluir que efectivamente, las religiosas poblanas vivieron un proceso de desestructuración en todos los sentidos, al ser sacadas del espacio en el que hasta ese momento habían vivido su día a día; al dejar su vida en comunidad al lado de sus hermanas y bajo las reglas monásticas, al ser modificados sus tiempos que dentro del convento estaban destinados a la oración, pero que, a partir de ahora, estarían dispuestos de acuerdo a la familia que las acogiera en su casa. Con respecto a sus prácticas culinarias y alimenticias, las modificaciones no sólo tuvieron qué ver con los alimentos que preparaban e ingerían, los cuales se van a volver más sofisticados al tener que utilizar más ingredientes en cada platillo, como se pudo observar en la receta de el Manchamanteles, sino también con el tiempo en el cual van a consumirlos, pues puede pensarse que mientras estuvieron en el monasterio eran regidas por un calendario litúrgico, mientras que, estando en casa particulares, esos momentos se modificaron a un ritmo más mundano.

Como en todas las investigaciones, esta tesis pretende dejar la puerta abierta a más cuestionamientos y otras maneras de abordar los temas aquí tratados, a partir de los cuales, pueden generarse diferentes cuestionamientos como ¿Existen otros manuscritos de otros conventos que presenten características similares al presentado?, ¿En algún otro periodo las monjas concepcionistas poblanas tuvieron contacto con el exterior?, si es así, ¿De qué manera fue este? Lo que se buscó con este trabajo fue reflexionar acerca de actividades cotidianas de un grupo social

determinado, como preparar la comida y consumirla, durante o después de ciertos periodos de agitación como el proceso de exclaustación.

Algo relevante de nuestra investigación es que a partir de un recetario se realizó una reconstrucción de todo un proceso de larga duración en el que se pudieron distinguir los cambios que se producen dentro de un determinado grupo social, de acuerdo al contexto histórico que le ha tocado vivir. El estudio de las Practicas culinarias y alimenticias, nos hacen reflexionar sobre la forma en la que nos alimentamos actualmente, cómo escogemos nuestra comida, cómo la preparamos, qué ingredientes utilizamos y cómo los seleccionamos; en qué días consumimos ciertos productos, cuál es el origen de los mismos y demás cuestionamientos que pueden aplicarse en diversos contextos históricos y a diferentes sociedades.

## Anexo

“29 de julio de 1875”

Aquí estoy, escribiendo, a mis 71 años, en los últimos momentos que me quedan de vida. Manuelito no me lo ha querido decir, pero yo lo veo en su rostro y mi cuerpo no miente, siento como mi corazón cansado, minuto a minuto, se apaga poco a poco. Es por esta razón que he decidido escribir estas líneas, tal vez nadie las lea, o ni si quiera se den cuenta de ellas, pero algo dentro de mí, me ha hecho tomar la pluma y escribir. Escribir lo que recuerdo, lo que deseo que tú, quién sea que esté leyendo esto, sepas sobre mí.

Mi nombre es María Teresa Martiarena Carricarte aunque entre mis hermanas, fui conocida como Sor María Teresa de Encarnación. Así es, soy monja. Decidí dedicar mi vida a Dios e ingresé al Convento de la Purísima Concepción de esta bella ciudad, profesé el 4 de julio del año 1824. Aún recuerdo la cara de mi padre cuando le dije que quería ser religiosa, parecía que no podía creerlo, incluso me dijo: “no sabes cuántos corazones romperás con esa decisión”. Nunca entendí por qué me dijo eso, yo siempre fui muy devota, siempre sentí atracción por servir a nuestro Señor. Si tuve pretendientes o no, nunca lo noté. Mi interés estaba en orar, cantar y alabar a Dios.

Mi infancia fue maravillosa, fui la primera de nueve hijos. Mi padre fue don Juan Miguel Martiarena y Urrutia, era un comerciante inmigrante originario de Pamplona España y llevaba doce años viviendo como vecino de esta ciudad, al

momento de contraer matrimonio con mi madre, doña María Manuela del Callejo y Carricarte, criolla oriunda de esta Angelópolis.

Ambos se casaron el 29 de abril de 1804 en el Sagrario, la misa fue auspiciada por mi tío, el presbítero cura Rector del Hospital de San Pedro, don Martín Carricarte. Me imagino a mi madre vestida de novia: joven, hermosa, radiante, feliz, y mi padre, ni se diga: buen mozo, gallardo, entusiasta por brindarle a su desde ese momento, esposa, un buen porvenir, digno de ella. Nunca lo hablé con ellos, pero estoy segura de que se amaron infinitamente, tan es así, cometiendo una ligera indiscreción, que yo nací, el mismo año en el que ellos se casaron.

Como dije, mi niñez fue una hermosa etapa, cobijada por mis padres y rodeada por mis ocho hermanos: María Josefa Narcisa, María Joaquina Tomasa, Juan Miguel, Juan Miguel Narciso, Francisco Xavier Patricio, María Luisa, Manuel María Hilario y José María Miguel. Cada uno con su carácter, sus gustos, sus intereses, que, aunque no siempre congeniaron con los míos, los respeté y acepté, pero, sobre todo, amé.

Cuando cumplí 16 años, sentí el llamado del señor, por lo que me acerqué a mi confesor para hablar de mi inquietud. Él habló conmigo intentado disuadirme, sin embargo, notó mi ardiente deseo de consagrar mi vida a Dios y qué mejor lugar para una criolla como yo, que el Convento de la Purísima Concepción. Mis padres hablaron con la Madre Superiora, quien gustosa, me aceptó e inicié el Aspirantado.

Proseguí con el Postulado y el Noviciado, hasta que Profesé, primero mis votos temporales y por último, realizando mi Profesión Solemne. Recuerdo ese día

como si hubiese sido ayer, yo estaba sumamente emocionada pues al fin, cumpliría mi deseo de ser una esposa de Cristo y dedicarme en cuerpo y alma a su servicio. Fue una hermosa ceremonia, mis padres y mis hermanos estaban tan entusiasmados como yo mientras escuchábamos la homilía del sacerdote, las voces de mis hermanas del coro que cantaban como los mismos ángeles y podíamos percibir el aroma de las flores que adornaban como un tocado de novia, mi cabeza.

Mi vida en el convento fue muy bonita, dentro de esas paredes fui muy feliz. Día con día conviviendo y trabajando lado a lado con mis hermanas; orando y cantando para nuestro Señor. Todo estaba muy bien, hasta que llegó a nuestros odios la noticia de que el gobierno estaba interesado en los bienes de nuestra Santa Madre Iglesia, lo cual, como era evidente, trajo problemas políticos que desencadenaron en una guerra civil. Nunca me gustaron los conflictos y por eso decidí alejarme de la vida mundana sin imaginarme que, las dificultades, tocarían a nuestras puertas.

Después del triunfo de los que llaman liberales, supimos que los franceses se acercaban a la ciudad para poder llegar a la capital. Nos resguardamos asustadas, pidiéndole mucho a Dios por la seguridad de los ciudadanos y la nuestra. Lo que escuchamos más tarde, fue que México había ganado la batalla, supongo que eso le dio impulsó al gobierno para decretar por fin, nuestra salida del convento. No les había bastado con quitarnos nuestros bienes, ahora nos sacaban del único hogar que habíamos conocido.

Un buen día de aquel marzo de 1863, nos llamaron a la puerta y nos leyeron el decreto en el que se nos decía que debíamos salir en ese mismo momento del

convento con lo que tuviéramos puesto o pudiéramos llevar en nuestras manos; que regresáramos a casa de nuestros padres, que debíamos quitarnos el hábito para lucir como cualquier otro civil, que teníamos prohibido estar alojadas más de dos en una sola casa y que habría una comisión de señoras encargadas de vigilar que cumpliéramos al pie de la letra con dicha disposición. No podía creerlo, parecía que estaba en un mal sueño, hasta que la madre Superiora tuvo que levantarme la voz y pedirme que tomara el libro de Profesiones al menos. En ese momento observé cómo mis hermanas corrían de un lado a otro mientras los militares las escoltaban y las revisaban para que no se llevaran nada de más.

Como pudimos, llegamos a casa de mis padres, la cual ahora pertenecía a mi hermano Narciso, pues, aunque Juan Miguel era el más grande, él también tomó el camino de la fe y se hizo sacerdote. Aún en contra del decreto, llevé a algunas de mis hermanas conmigo pues no podía abandonarlas, ya que no todas éramos de la ciudad, como mi hermana Ángela del Santísimo Sacramento, quien provenía de Orizaba. El amor de mis hermanos fue tan inmenso que pudieron comprar una casa en la calle de Morados número 7, donde pudimos resguardarnos algunas religiosas. Otras regresaron a sus casas, otras más fueron aceptadas con amigos o parientes y de esa forma, quedamos dispersas, pero orando y llevando a Dios en lo más profundo de nuestro corazón.

Hace casi diez años de este lamentable suceso y aún sigo aquí, tratando de mantenerme fuerte y sobrellevando la pérdida de algunas de nuestras hermanas que no sólo ha muerto por la edad o por alguna enfermedad, sino de tristeza por no poder volver al lugar que alguna vez llamamos hogar. Aquí estoy cada vez más

fatigada, no sólo por recordar y escribir, sino por los años y este corazón que, de tantas heridas, se ha debilitado. Está amaneciendo y lo único que me conforta, es pensar que, al morir, mi amado esposo me recibirá y podrá ver que todo lo que hice, fue por seguir su camino y vivir mi fe....

## Bibliografía

### Libros:

Cervantes Bello Francisco Javier, "Capítulo IV. Los tiempos difíciles: los retos de la Exclaustración", en *Una empresa divina, las hijas de Santa Teresa de Jesús en América, 1604. 2004*, ed. Rosalva Loreto López, Consejo Cultural, UDLAP, 2004.

----- *Redención y deuda en una ciudad episcopal. Puebla 1798-1821*, H. Ayuntamiento del Municipio de Puebla, BUAP, ICSyH "Alfonso Vélez Pliego, Colección Memoria de la Ciudad 2021.

Contreras Cruz, Carlos, *La gran Ilusión urbana. Modernidad y saneamiento en la ciudad de Puebla durante el Porfiriato (1810-1910)*, BUAP, 2013.

----- "XIII. La Gran Década Nacional de la Desamortización al Triunfo de la República, 1856-1867" en *Puebla. Una historia compartida 1808-1917*, Carlos Contreras Cruz coord., 255-282, (Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2008), 260

De Certau Michel, Luce Giard, Pierre Mayol, *La invención de lo Cotidiano 2. Habitar y cocinar*, Traducción de Alejandro Pescador, Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 1999.

Estrada Rosalina, *Sociabilidad y diversión en Puebla. Del imperio al Porfiriato*, Puebla, México, Ediciones Educación y Cultura, 2010.

Folquer Fausto, *La Batata (camote). Estudio de la planta y su producción comercial*, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, ed. hemisferio sur, Costa Rica, 1978.

Gonzalbo Aizpuru Pilar, *Las mujeres en la Nueva España. Educación y Vida Cotidiana*, Colegio de México, 1987.

----- *Introducción a la historia de la vida cotidiana*, México, El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 2006.

Kunts Sandra y Pricilla Connolly, *Ferrocarriles y Obras Públicas*, Instituto Mora, Colegio de Michoacán, Colegio de México, Instituto de Investigaciones Históricas UNAM, México, 1999.

Lomelí Leonardo, *Breve historia de Puebla*, Colegio de México, Fideicomiso Historia de las Américas, Fondo de Cultura Económica, México, D.F, 2001.

Loreto Rosalva, *Agua, piel y cuerpo en la Historia Cotidiana de una Ciudad Mexicana. Puebla, Siglos XVI-XX*, Ediciones de Educación y Cultura, 2010.

----- *La ciudad como paisaje. Historia urbana y patrimonio edificado de Puebla*, Puebla, BUAP, 2014.

----- *Tota Pulchra. Historia del monasterio de la Purísima Concepción de Puebla Siglos XVI-XIX*, Ed. EEC, BUAP, noviembre 2017.

Rubial García Antonio, *La Iglesia en el México Colonial*, coordinación, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, BUAP, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades Alfonso Vález Pliego, 2013.

Tirado, Gloria, *De la diligencia al motor de gasolina. El transporte en Puebla: siglo XIX y principios del XX*, Puebla, México, Ediciones Educación y Cultura, 2010.

----- *Los efectos sociales del Ferrocarril Interoceánico. Puebla en el Porfiriato*, Puebla, México, BUAP, ICSyH "Alfonso Velez Pliego", 2007.

Toussaint Maguelonne, *Histoire de la naturelle et morale nourriture*, Larousse-Bordas, 1997.

### **Libros electrónicos:**

Ariés Philippe y Georges Duby, *Historia de la vida privada. Tomo I Del Imperio Romano al año mil*, epublibre, Editor digital: Titivillus, consultado en: <https://drive.google.com/drive/u/0/my-drive>, (Consultado el 12 de agosto de 2021)

Bazant Jan, Los bienes de la Iglesia en México (1856-1875), El Colegio de México, 1977, <https://www.jstor.org/stable/j.ctv233mr0> (Consultado el 10 de octubre de 2020)

Burke, Peter, *Visto y no visto. El uso de la imagen como documento histórico*, traducción de Teófilo de Lozoya, ed. Crítica Barcelona, 2005, <https://bibliodarq.files.wordpress.com/2013/10/1-burke-r-visto-y-no-visto-el-uso-de-la-imagen-como-documento-histc3b3rico.pdf>, (Consultado el 25 de enero de 2022)

Cervantes Bello Francisco, "La propiedad eclesiástica en Puebla en la primera mitad del siglo XIX. La formación de la opinión pública en favor de la desamortización", *La Iglesia y sus bienes. De la amortización a la nacionalización*, María del Pilar Martínez López-Cano, Elisa Speckman Guerra y Gisela von Wobeser coord. (2004) [https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/430/430\\_04\\_14\\_Puebla.pdf](https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/430/430_04_14_Puebla.pdf), (Consultado el 10 de abril de 2021)

*Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*, Larousse Cocina MX, <https://laroussecocina.mx/palabra/metate-2/>, (Consultado el 30 de septiembre de 2021).

Fray Antonio Arbiol y Diez, *La Religiosa Instruida, con Doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Catholica, para todas las operaciones de su vida Regular, desde que recibe su Habito Santo, hasta la hora de su muerte*, 1765, "Portal de libros electrónicos", <https://doi.org/10.34720/f4q8-yx05>

Fornaris Guillermo, *Conjunto Tecnológico para la Producción de Cebolla. Características de la planta*, Universidad de Puerto Rico, Recinto Universitario de

Mayagüez Colegio de Ciencias Agrícolas, Estación Experimental Agrícola, 2012, <https://www.uprm.edu/eea/wp-content/uploads/sites/177/2016/04/2.-CEBOLLA-CARACTERISTICAS-DE-LA-PLANTA-G.-Fornaris-v2012.pdf> (Consultado el 7 de julio de 2022).

Gamboa Leticia, 1998, *Los barcelonnettes en la ciudad de Puebla. Panorama de sus actividades económicas en el porfiriato.* en Pérez Siller, J. "México Francia: Memoria de una sensibilidad común siglos XIX-XX. Tomo I", Centro de estudios mexicanos y centroamericanos, 1998 <http://books.openedition.org/cemca/4075>, (Consultado el 12 de julio de 2022)

Labastida Claudio María del Carmen, "Los inquilinos de la iglesia en la ciudad de Puebla: abuso, indolencia, pobreza y benevolencia, siglo XIX", *Alteridad. El rostro del otro Antropología, Historia, Educación, Filosofía, Arte y Literatura*, Berenize Galicia Isasmendi Rosa Maria Grillo coordinadoras, (Università Degli Studi di Salerno Dipartimento di Studi Umanistici, Centro Studi Americanistici "Circolo Amerindiano di Salerno", Universidad Católica de Colombia Maestría Internacional en Ciencia Política, 2020), <http://www.circoloamerindianosalerno.it/wp-content/uploads/2020/10/2.Alteridad.-TESTO-1.pdf#page=62> (Consultado el 13 de diciembre de 2021)

Loreto Rosalva, [Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII](http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/los-conventos-femeninos-y-el-mundo-urbano-de-la-puebla-de-los-angeles-del-siglo-xviii--0/html/), (Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2006), <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/los-conventos-femeninos-y-el-mundo-urbano-de-la-puebla-de-los-angeles-del-siglo-xviii--0/html/> (Consultado el 8 de agosto de 2020)

----- "Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII", *Históricas Digital, Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* Janet Long (coordinación), p. 481-504, 2018, [https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/323\\_06\\_31\\_practicasalimenticias.pdf](https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/323_06_31_practicasalimenticias.pdf) (Consultado el 2 de diciembre de 2021)

Quintana Elvia, "La actividad Comercial en la Época Porfiriana", en *Porfirio Díaz y el Derecho. Balance crítico*, coord. [Hernández Martínez, María del Pilar](#) Ávila Ortiz, Raúl Castellanos Hernández, Eduardo de Jesús (Instituto de Investigaciones Jurídicas UNAM, 2015): <https://biblio.juridicas.unam.mx/bjv/detalle-libro/4121-porfirio-diaz-y-el-derecho-balance-critico>, (Consultado el 12 de julio de 2022)

### **Artículos de revistas impresas:**

De Gortari Yuri, "Guisos y golosos del Barroco", *Cocina Virreinal Novohispana. Tomo IV*, editorial: Clío, México, D.F., 2000.

Hernández María Elsa, "El mole poblano. Platillo prehispánico, logra su inmortalidad en el siglo XVII", BUAP, México, 2017.

Lavín, Mónica y Ana Benítez Muro, "Sor Juana en la cocina", *Cocina Virreinal Novohispana. Tomo IV*, editorial: Clío, México, D.F. 2000.

Linares Edelmira y Robert Bye, "El jitomate", en "Semillas de identidad II. Nueve tesoros de México", *Revista: Artes de México*, Número 123, ed. Artes de México, 2016.

Long Janet, "Orígenes, rutas y evolución del Capsium", en *El chile, fruto ancestral*, Artes de México, Número 126, año 2017.

Loreto Rosalva, Recetas de Ana Benítez Muro, "Un Bocado para los Ángeles. La cocina conventual novohispana", *Cocina Virreinal Novohispana. Tomo II*, ed. Clío, México, 2000.

Montero Cecilia, "La yuca y el plátano macho. Migración y totemismo alimentario", *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers Essays in Honour of Helen Macbeth*, F. Xavier Medina Ricardo Ávila Igor de Garine Coordinadores, Colección Estudios del Hombre Serie Antropología de la Alimentación, 2009, 356.

R. S MacNeish, "Investigaciones arqueológicas en el Valle de Tehuacán", *Revista Arqueología Mexicana*, citado en Pérez Luis Joaquín, Mario Alberto Tornero, José Sergio Escobedo, Engelberto Sandoval Castro, "El chile poblano criollo en la cultura alimentaria del Alto Atoyac", *Estudios Sociales: Revista de Alimentos Contemporánea y Desarrollo Regional*, No. 49, Vol. 27, enero-junio, 2017.

Salazar Nuria, "Los Monasterios Femeninos", en *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II: La ciudad Barroca*, coord. Antonio Rubial García, Fondo de Cultura Económica, México, D.F, 2005

#### **Artículos de revistas electrónicas:**

"Cultivo del Ajo", *Boletín Técnico No. 5*, Segunda Edición, Fundación de Desarrollo Agropecuario, Inc., agosto 1995, <http://190.167.99.25/digital/ajo.pdf>, (Consultado el 5 de mayo de 2022)

Calero, Solón A., "La Cocina: Una Práctica Sociocultural de Gramáticas Abiertas e Inconclusas. El Hombre y la Máquina", (2010), <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=478/47817108008> (Consultado 10 de febrero de 2021)

Gonzalbo Aizpuru Pilar, "Hacia una Historia de la Vida Privada en la Nueva España", *Historia Mexicana*, octubre-diciembre, vol. 42, No. 2, (1992), <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/2223/2958> (Consultado el 2 de diciembre de 2020)

López Camacho Alejandra, "La ciudad de Puebla y su identidad culinaria. Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX", *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*, No. 15, (2018),

<https://drive.google.com/file/d/1M6VvFUS7E2sk98Jn3jFR0jkcudOmtKCI/view>,  
(Consultado el 15 de agosto de 2020)

Peña, Jesús J., “Crisis, agonía y restauración del monasterio de Santa Mónica de la ciudad de Puebla, 1827-1943”, *Boletín De Monumentos Históricos*, (30), (2014) Recuperado de <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/boletinmonumentos/article/view/11142> (Consultado el 23 de febrero de 2021)

M Black, Maureen, “¿Cómo alimentar a los niños? La práctica de conductas alimentarias saludables desde la infancia”, *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Publica*, v.29 n.3, (2012), [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1726-46342012000300013](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342012000300013), (Consultado el 11 de febrero de 2021)

Navas G. Miriam, “El Torno conventual”, <http://www.museocarmenalto.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/EL-TORNO-CONVENTUAL.pdf> (Consultado en 2 de marzo de 2021).

Neff Franziska, “[Arquitectura de los conventos femeninos dse Puebla de los Ángeles a mediados del siglo XVIII: un acercamiento desde las fuentes documentales](http://boletin-cnmmh.inah.gob.mx/boletin/boletines/3EV39P53.pdf)”, *Boletín de monumentos históricos*, (2017), <http://boletin-cnmmh.inah.gob.mx/boletin/boletines/3EV39P53.pdf>, (Consultado el 3 de noviembre de 2021)

Reyes Jenaro, David Martínez Moreno, Irina V. Nikolaenko, “Estudio fenológico de variedades de camote en Atlixco, Puebla”, *Revista Latinoamericana el Ambiente y las Ciencias*, 2019, <https://riac.buap.mx/sites/default/files/10%2826%29-2.pdf> (Consultado el 8 de mayo de 2022)

Sarmiento Ramírez Ismael, “Cultura y cultura material. Aproximaciones a los conceptos e inventario epistemológico”, *Anales del Museo de América*, No. 15, (2007), <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2572576>, (Consultado el 10 de enero de 2021)

Solís-Becerra, Celina Guadalupe, & Estrada-Lugo, Erin Ingrid Jane, *Prácticas culinarias y (re)conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el Colectivo Mujeres y Maíz de Teopisca, Chiapas, México*, 152, (2014), de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1665-80272014000200010&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-80272014000200010&lng=es&tlng=es). (Consultado el 5 de febrero de 2021)

Toquica C., María Constanza, “Religiosidad femenina y la vida cotidiana del convento de Santa Clara de Santafé, siglos XVII y XVIII. Una mirada detrás del velo de Johanna de San Esteban”, *Revista Colombiana de Antropología*, 37, 2001, 152-186, disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105015287007>, (Consultado el 13 de octubre de 2021)

Victoria Uribe María Susana, "La minuta del día: Los tiempos de comida de la elite capitalina a principios del siglo XX", *Historia y Gráfica*, núm. 34, 2010, Departamento de Historia Distrito Federal, México (2010), [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-09272010000100002](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-09272010000100002), (Consultado el 23 de agosto de 2020).

Von Wobeser, Gisela, "La Consolidación de Vales Reales como factor determinante de la lucha de independencia en México, 1804-1808". *Historia Mexicana*, (2006), <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/1566/1384>, (Consultado el 20 de marzo de 2021)

### **Hemerografía:**

*Boletín Municipal: órgano especial de la Asamblea de concejales*, Puebla México, 18 de abril de 1906, Semanario, <http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a35067d1ed64f16afb6ef?resultado=81&tipo=pagina&intPagina=2&palabras=ferrocarril>

*Censo General de la República Mexicana*, verificado el 28 de octubre de 1900 conforme a las instrucciones de la Dirección General de Estadística a cargo del Dr. Antonio Peñafiel. Estado de Puebla, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, [file:///C:/Users/casa/Downloads/702825410599\\_1.pdf](file:///C:/Users/casa/Downloads/702825410599_1.pdf)

*Importación y exportación de la República Mexicana. Año de 1900*. Archivo Histórico INEGI, 1901, <https://www.inegi.org.mx/app/vendealinegi/documento/verDocumento.aspx?c=4241> (Consultado el 5 de abril de 2022)

*La Idea Católica. Semanario de la Sociedad Católica de Señoras*, Ciudad de México, 17 de agosto de 1873, Núm. 116, Hemeroteca Nacional Digital de México, <http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a36447d1ed64f16c564fd?resultado=1&tipo=pagina&intPagina=1&palabras=exclaustradas>

*Tercer Congreso Constitucional de la Unión*, Ciudad de México, 16 de diciembre de 1862, Hemeroteca Nacional Digital de México, <http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a32b07d1ed64f16892a51?resultado=1&tipo=pagina&intPagina=19&palabras=monjas>

### **Leyes y reglas:**

*Decreto por el que se extinguen en toda la República las Comunidades Religiosas*, México, 26 de febrero de 1863.- Benito Juárez, [https://constitucion1917.gob.mx/work/models/Constitucion1917/Resource/338/1/images/LR\\_bjuarez39.pdf](https://constitucion1917.gob.mx/work/models/Constitucion1917/Resource/338/1/images/LR_bjuarez39.pdf)

*Ley de Desamortización de Bienes de Manos Muertas*, Biblioteca Jurídica Virtual del Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM, México, 25 de junio de 1856, <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5625/17.pdf>

*Regla y Constituciones que Han de Guardar las Religiosas de los Conventos de Nuestra Señora de la Concepción y la Santísima Trinidad de la Ciudad de los Ángeles, Puebla, 1773*, Libro 3, p 134, Fondo Antigo Biblioteca Franciscana, Colecciones digitales, Bibliotecas UDLAP, [http://catarina.udlap.mx/xmLibris/projects/biblioteca\\_franciscana/book?key=book\\_sgc008.xml](http://catarina.udlap.mx/xmLibris/projects/biblioteca_franciscana/book?key=book_sgc008.xml)

**Tesis:**

Franch, Carolina, "Identidad y prácticas alimenticias: Construcción cultural del cuerpo en mujeres de clase alta de la ciudad de Santiago", Tesis de maestría, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 2008, [http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2008/franch\\_c/sources/franch\\_c.pdf](http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2008/franch_c/sources/franch_c.pdf)