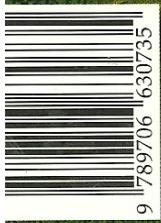


COCINA VIRREINAL NOVOHISPANA • TOMO IV

SOR JUANA EN LA COCINA

Mónica Lavín
Ana Benítez Muro





En 1979 se publicó por primera vez un manuscrito que reúne 36 recetas del claustro de San Jerónimo; el soneto a manera de introducción y el autógrafo final son de Sor Juana Inés de la Cruz. El manuscrito, propiedad de Joaquín Cortina, fue sometido a las pruebas pertinentes para probar su autenticidad; así se supo que su papel era del siglo XVIII, y además, que se trataba de una copia del que de puño y letra escribiera Juana de Asbaje en el siglo precedente. Este libro de cocina no sólo refleja la

gastronomía barroca del siglo XVII sino la elección de la poeta y se añade a la enigmática figura de la "Décima musa", a quien Octavio Paz dedicara uno de sus más bellos y acertados ensayos: *Las trampas de la fe*. La primera edición fue hecha por la Asociación Cultural para las Zonas Rurales de Tabasco y la más reciente es del Instituto Mexiquense de Cultura (1996). Para ésta, las estudiosas Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente escribieron un prólogo y un epílogo que acentúan el sabor de su lectura; ha-





DULCES REMILGOS CONFECCIONADOS EN CLAUSURA COMO UN COLORIDO AULLIDO VITAL.

brá que aplicarse en su reproducción culinaria para recobrar tiempos pasados con la estampa de Sor Juana meneando un cazo mientras su cabeza cocina excelsos versos para su amiga la Marquesa de la Laguna. Las 36 recetas ilustran 26 años de vida de reclusión de Sor Juana Inés de la Cruz y testimonian el proceso de mestizaje que siempre ha

encontrado en el fogón una de sus muestras más conspicuas.

En presencia de los antes y buñuelos, bienmesabes y huevos hilados, gigotes y manchamanteles, uno se pregunta si algo de la pasión refinada de la mujer de letras estaba puesto allí; si aquel recetario fue una obligación más entre las muchas tareas conventuales con que Sor Ju-

na lidiaba para poder encontrar el espacio de creación, estudio e intercambio con la nobleza e intelectuales de su tiempo. Que Sor Juana haya metido mano en la cocina tal vez fue asunto de circunstancia, tarea inevitable o gozo creativo. No lo sabemos. Lo que podemos asegurar es que fue un medio para lisonjear a sus benefactores e interlocutores.

El recetario, pequeña joya de los amantes de la cocina barroca, cobra un significado especial cuando es signado por figura semejante y cuando las maneras de explicación y la entrada son paladeables y musicales como lo es la fineza poética de Sor Juana. Desde luego, aunque reflejan la especialización culinaria del Convento de San Jerónimo, es de suponer que Sor Juana eligió reproducirlas y perpetuarlas con las palabras de su predilección. En su mayoría son postres y dulces; los platillos salados tienen entreverados acentos dulces y hay platillos complicados como el gigote de influencia francesa y naturalizado americano.

Un recetario muestra las inclinaciones de quien decide conservar y transmitir; así podemos pensar que Sor Juana se deleitaba con antes de frutas tan diversas como el mamey, la piña o la nuez, tubérculos como el betabel y lácteos como la mantecilla, y que los alfajores y las cajetas debían atenderse con secretos precisos escuchados ante el brasero (como es siempre el caso de la enseñanza gastronómica). Pero es cierto que Sor Juana procuraba —apunta Paz— evitar la vida comunal, la con-



currencia en la cocina que la distraía del estudio y la escritura. Porque si ella había elegido la vida conventual no era un asunto de vocación sino de búsqueda de espacios a los que su situación económica y su condición de mujer la orillaban.

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

Cocinera por circunstancia

Octavio Paz dedica un capítulo de *Las trampas de la fe* a examinar la vocación religiosa de la monja y por qué estuvo 26 años en el Convento de las jerónimas. Hay que mirar a Sor Juana desde la perspectiva de su tiempo y, con mayor precisión, desde las posibilidades que la sociedad virreinal del siglo XVII ofrecía a las mujeres. No eran muchas, sobre todo si se era pobre. Estaba la corona, el matrimonio y el convento. Y para acceder a cada una de éstas se



requería de respaldo económico. Juana de Asbaje era huérfana de padre, pero tuvo benefactores que financiaron su entrada al convento y permitieron su amistad y roce con virreyes e intelectuales de su tiempo. Sor Juana permaneció cinco años en la corte y luego —con el apoyo de Pedro Velázquez de la Cadena, quien pagó su dote y apadrinó su ceremonia de velo— ingresó en el Convento de San Jerónimo. En su época cortesana se distinguió no por su fervor religioso sino por su belleza, ingenio y saber. Con maestría, Octavio Paz puntualiza:

LAS ALACENAS DE MADERA TENÍAN PUERTAS DE TELA DE REJILLA MUY FINA, PARA QUE CON LA VENTILACIÓN SE MANTUVIÉSEN FRÍAS LAS VIANDAS Y, A SU VEZ, NO PERMITIESEN QUE LAS MOSCAS, INSECTOS Y HASTA ROEDORES SE APODERARAN DE ELLAS.

IVONNE MIJARES

EN LA FE DE BAUTISMO ENCONTRADA EN CHIMALHUACÁN, A CUYA JURISDICCIÓN PERTENECÍA NEPANTLA, SE ASIENTA QUE EL 2 DE DICIEMBRE 1648 FUE BAUTIZADA UNA NIÑA: "INÉS, HIJA DE LA IGLESIA, FUERON SUS PADRINOS MIGUEL RAMÍREZ Y BEATRIZ RAMÍREZ."

OCTAVIO PAZ



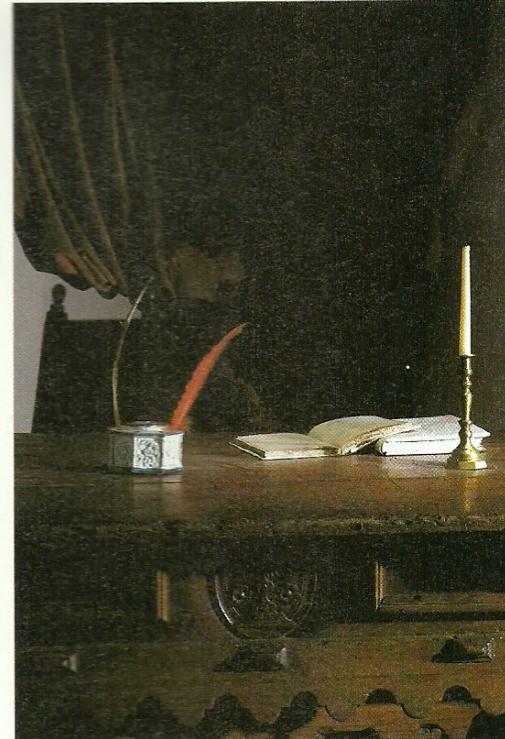
La mayoría de los críticos católicos piensan que Juana Inés escogió la vida religiosa por auténtica vocación, es decir, porque escuchó el llamado de Dios. Es evidente que Juana Inés era católica sincera. No está en duda su ortodoxia. Pero olvidar que en esa época la vida religiosa era una ocupación como las otras sería mucho olvidar. Los conventos estaban llenos de mujeres que habían tomado el hábito no por seguir un llamado divino sino por

consideraciones y necesidades mundanas; su caso no era distinto al de las muchachas que hoy buscan una carrera que les dé al mismo tiempo sustento económico y respetabilidad social. La vida religiosa, en el siglo XVI, era una profesión.

Los años en palacio con los virreyes de Mancera fueron el medio para entrar en el convento, lo cual no era fácil. Para ello intervino el confesor de los virreyes: el padre Antonio Núñez de Miranda, mismo que en 1692 sería su crítico y confesor, por quien se vería conminada a abandonar su más cara vocación —el ejercicio de la pluma— para poner su vida al servicio de otros.

El convento le dio la oportunidad de conocer, de dedicarse a la lectura de los libros en un ambiente propicio. Su vocación tampoco era el matrimonio, para el que además necesitaba dote, posición social y nombre. Dicho así, la única opción que tenía una mujer sin padre, sin recursos económicos, con lucidez y pasión por las letras y el saber era la celda conventual. Fue allí, entre el rigor y el placer de la palabra, a la vera de sus sonetos y disertaciones, que Sor Juana tuvo la oportunidad de poner un pie en la cocina.

De la siempre citada *Respuesta a Sor Filotea* —en la que Sor Juana defiende su vocación ante las acusaciones del obispo de Puebla, Manuel Fernández de Santa Cruz— recogemos la voz de Sor Juana:

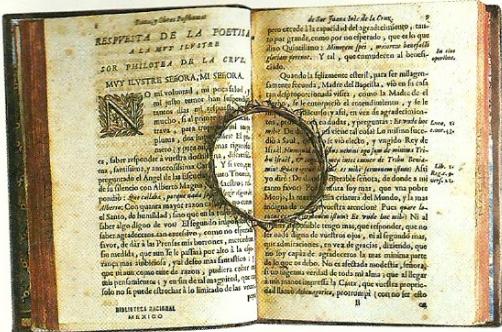


EL NUEVO CONVENTO ESTUVO
DESTINADO DESDE EL PRINCIPIO
A LAS CRIOLAS. EL EDIFICIO ERA GRANDE,
SÓLIDO, SEVERO Y SIN MUCHA DISTINCIÓN
ARQUITECTÓNICA. EN CAMBIO, ERA UNO
DE LOS MÁS EXTENSOS DE LA CIUDAD.
PUES TENÍA QUINCE MIL VARAS CUADRADAS.

OCTAVIO PAZ

FUERON CUATRO LOS VIRREYES
QUE PROTEGIERON A SOR JUANA:
EL MARQUÉS DE MANCERA, FRAY PAYO
DE RIVERA, EL MARQUÉS DE LA LAGUNA
Y EL CONDE DE GALVE. "LA SEÑORA
VIRREINA [LEONOR CARRETO] —DICE
CALLEJA— NO PUEDE VIVIR UN INSTANTE
SIN SU JUANA INÉS."

FUE LA VIDA PARTICULAR QUE SE
OBSERVABA EN EL CONVENTO DE SAN
JERÓNIMO, LA QUE PERMITIÓ A SOR JUANA
ESTAR A SOLAS CON SUS LIBROS
Y SUS LETRAS.



LA CARTA AL OBISPO DE PUEBLA, MANUEL FERNÁNDEZ DE SANTA CRUZ —Respuesta a Sor Filotea de la Cruz—, es un documento fundamental para desentrañar una personalidad compleja y fascinante como la de Sor Juana.

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

Filosofías de cocina

Sor Juana hace filosofías de cocina porque era menester atender ciertas obligaciones en ese espacio y esa organización que escogió por casa.

CONSUMADA LA CONQUISTA, SOBREVIE UN LARGO PERÍODO DE AJUSTE Y ENTREGA MUTUOS: DE ABSORCIÓN, INTERCAMBIO, MESTIZAJE: MAÍZ, CHILE, TOMATE, FRIJOL, PAVOS, CACAO, QUÉLITES, AGUARDAN, SE OFRECEN.

SALVADOR NOVO

PÁGINA SIGUIENTE:

EN EL TERRITORIO DOMINADO POR LAS MUJERES, LA COCINA, SE DIO EL LENTO Y DEFINITIVO MESTIZAJE GASTRONÓMICO.

LAS COCINAS MEXICANAS TALAVERANAS REPLETAS DE OLLAS AUTÓCTONAS, DE CAZOS DE COBRE Y CAZUELAS SEMEJANTES A LAS IBÉRICAS, CONSTITUYEN EL MARCO CEREMONIAL DE LA ACTIVIDAD COQUINARIA DE SUBLIME ESPIRITUALIDAD.

IVONNE MIJARES

Algunas religiosas tenían apartamentos privados que compartían con las mujeres que las ayudaban y que se hacían cargo de los alimentos. Más tarde la cocina fue un espacio común atendido por todas las mujeres y al que Sor Juana se resistió como a muchas otras de las tareas comunitarias que la distraían de sus intereses intelectuales. Dicha conducta, junto con la crítica en la *Carta Athenagórica* que le hiciera a Vieyra, le valdría, al cabo del tiempo, el estrechamiento del mundo y la toma de una nue-





ENTRE LOS HOMBRES Y MUJERES NACIDOS EN ESTE CONTINENTE, UNO DE LOS MÁS LÚCIDOS, JUANA INÉS DE LA CRUZ, TUVO QUE VIVIR ENTRE IDEAS Y LIBROS ENVEJECIDOS.

OCTAVIO PAZ

va decisión: la abdicación de las letras, que eran su mundo y su razón de ser. En el Convento de San Jerónimo —escribe María Stoopen— cada celda tenía una cocina con brasero de barro, algunas estaban recubiertas de azulejos de talavera, con una oquedad para guardar el carbón y la leña, una pila o depósito de agua y otro donde lavar los trastos.

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

La celda de Sor Juana, según las pinturas que la muestran, era ele-

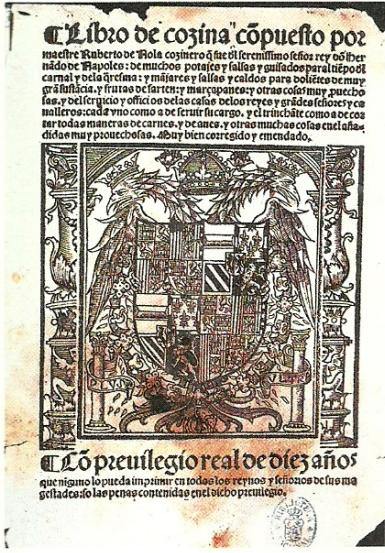
gante; un tiempo la acompañó una esclava; luego sus dos medias hermanas, Antonia e Inés, y posteriormente su sobrina y protegida Isabel María de San José, quien también tomó los hábitos. La celda de Sor Juana era un apartamento de dos pisos con alcoba, estudio, una estancia que pudo —indica Paz— servirle de salón y biblioteca, cocina y baño.

Es claro que Sor Juana en algún momento hubo de menear el cucharrón, elegir los sabores de su predilección, entreverar aquel placer terreno con el “sosegado silencio” de sus libros. Pero la sagacidad de su intelecto era tal que iba más allá de la ejecución de las recetas y gozaba de presenciar la alquimia culinaria. Así, a Sor Juana le producía un asombro particular que el azúcar cambie

de estado, que la clara y las yemas de los huevos permitieran diferentes cosas juntas o separadas.

En la lúcida defensa de su vocación, la *Respuesta a Sor Filotea*, Sor Juana escribe con ironía:

Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos que sirven para el azúcar, sirve cada



EN LOS GRANDES LIBROS DE COCINA QUE LOS COCINEROS DE LOS REYES ESCRIBÍAN, LAS MONJAS ABREVABAN MIENTRAS QUE EN LO ÍNTIMO DEL CLAUSTRO REDACTABAN LOS RECETARIOS PARTICULARES DEL CONVENTO.

APRENDIZAJE SOBRE LA PRÁCTICA: LA COCINA ERA EL GRAN LABORATORIO DE LOS SABORES.

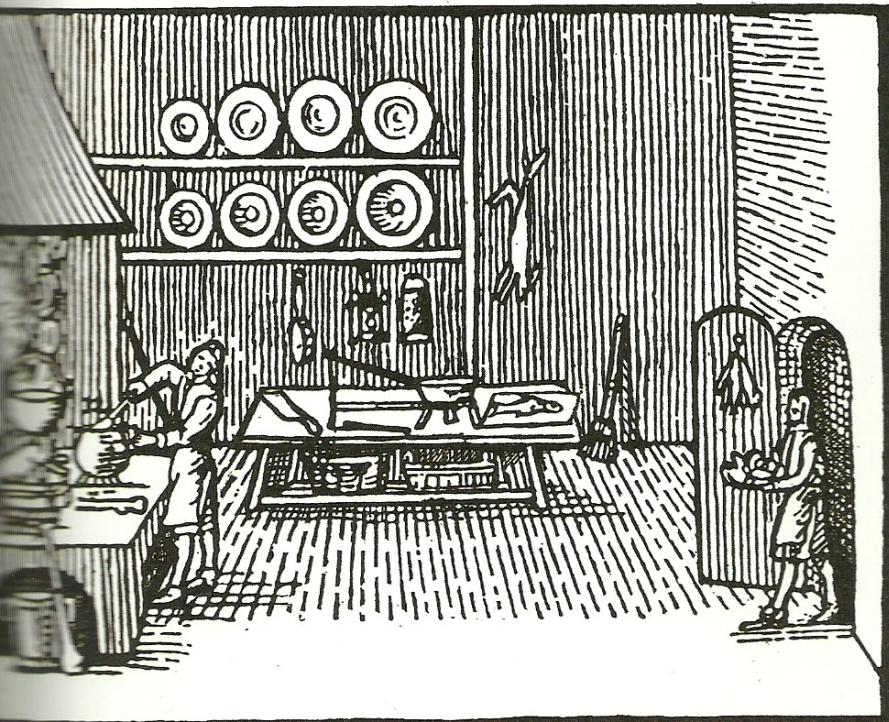
una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialidades, que sólo refiero para daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa, pero señora ¿qué podremos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.

Como Sor Juana era mujer que amaba el olor del papel, el trazo de las letras, la densidad de los significados; como era un alma cuyo encierro proveía de las alas que da la lectura, rebasó su espacio y su tiempo. Participó de la tradición gastronómica de los libros que, gracias a la impresión, circulaban. La tradi-

ción gastronómica, la experiencia de los grandes maestros, era, gracias al invento de Gutenberg, puesta al servicio de la memoria y la transmisión del conocimiento. Así, Sor Juana abrevó del libro *De Re Coquinaria* de Apicio como del *De voluptatibus* de Plotino. Quizá el más famoso de todos, y que mereció la consideración de la musa, fue el *Libre de Coch* del maestro Rupert de Nolla cocinero de Alfonso el Magnánimo, escrito en catalán, que era la lengua de tres de sus estados. Don Alfonso fue Conde de Barcelona (príncipe soberano de Cataluña), rey de Aragón, rey de Mallorca (las Baleares), rey de Valencia y rey titular (cargo más bien virtual) de Cerdeña y Sicilia. Para su lectura en castellano era preciso remitirse a la traducción que ordenara el emperador Carlos V, muy atento a los caprichos de su paladar, y que apareciera como *Libro de los guisados*. Francisco Martínez Montiño, cocinero de Felipe III, era otro de los autores imprescindibles de la época.

El recetario del convento

Los libros de cocina de los conventos, importantes centros de educación y de salud para la población novohispana, y de fabricación de especialidades dulceras, forman parte de la bibliografía gastronómica de la Colonia. Muriel y Pérez San Vicente afirman que para el estudio de la historia de las cocinas del mundo tras el descubrimiento de América,





el conocimiento de la bibliografía culinaria es fundamental. En ella está buena parte de ese encuentro del estilo de vida español con el de los naturales de estas tierras y el surgimiento de los yantares mestizos que hoy integran nuestra cultura.

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

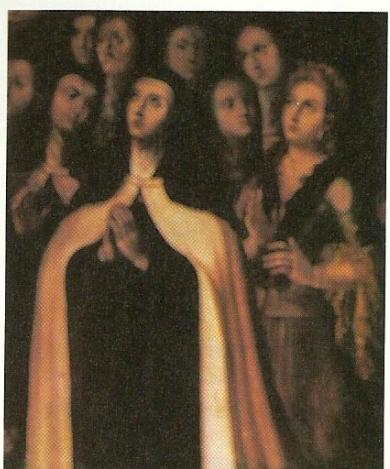
Sor Juana ingresó de 15 años al Convento de San José de la estricta orden de las Carmelitas Descalzas como religiosa de coro, mas la extrema austeridad de esa orden la orilló a abandonarlo luego de tres meses y a refugiarse en la vida cortesana que le proveyó muchos beneficios sociales y mundanos. Después se hizo monja jerónima, bajo una regla más llevadera. Los hábitos de esas



**IMAGINEMOS SUS PASOS DE NOCHE, SUS LECTURAS
Y SUS DESEOS, SUS PALABRAS NAUFRAGANDO
EN UN PEROL DE YEMAS DULCES, PARA ENCONTRAR
MOMENTANEO CONSUELO.**

**NO QUIERO MÁS CUIDADOS
DE BIENES TAN INCERTOS,
SINO TENER EL ALMA
COMO QUE NO LA TENGO.**

SOR JUANA



PUES SI EL MANÁ TUVO
SABORES DISTINTOS,
ÉSTE UN SABOR TIENE,
PERO ES INFINTITO.

SOR JUANA



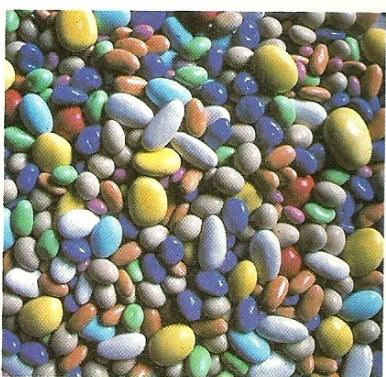
religiosas consistían en túnicas blancas con amplias mangas colgantes y terminadas en punta, la toca también era blanca y el velo y el escapulario negros; encima de este último, bajo la barbilla y pendiente del cuello usaban un estorboso escudo

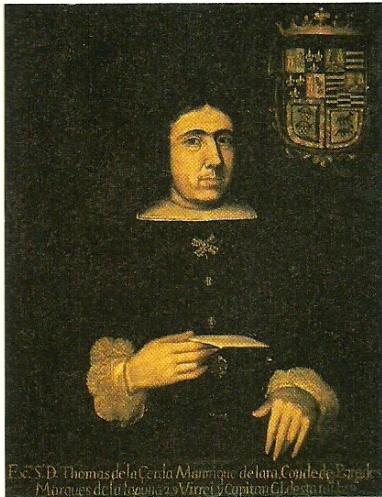
de metal o pergamino pintado con alguna escena religiosa (llevarlo representaba una mortificación voluntaria). La cintura se ceñía con una correa negra y un enorme rosario se desprendía del cuello flotando sobre las rodillas. También llevaban pulseras de azabache y anillos.

La vida particular que se profesaba en el Convento de San Jerónimo —su segunda residencia monjil— permitió a Sor Juana una larga y productiva permanencia tras sus muros. Las actividades de las monjas se distribuían a lo largo del día conforme al Oficio Divino, muy de mañana comenzaban los rezos cantados de la “prima” seguidos de una misa; después del desayuno, los rezos de la “tercia” a las nueve a los que continuaban los trabajos en común en la sala de labor o en las celdas; los

rezos de la “sexta” eran a las doce y enseguida se servía al comida; a las tres de la tarde se reunían para la “nona”; al caer la tarde una colación ligera de frutas en conserva precedía a las “vísperas” a las siete de la noche; seguía la cena y finalmente las “completas” antes de retirarse a dormir. Contra lo que disponían las reglas muchas de las comidas y actividades se realizaban en las celdas de las jerónimas. Sin duda, esta laxa observancia de las reglas dispuso el entorno ideal para que Sor Juana pudiera ejercer el aislamiento que después aderezaba en las conversaciones con mentes prominentes como la de Sigüenza y Góngora o el jesuita Eusebio Kino; y sensibilidades amistosas como la Condesa de Paredes o Leonor Carreto, sus amigas y protectoras.

OH DULZURA ALTO SABOR DESMORONADO
Octavio Paz





Ex. S. D. Thomas de la Corte Marquesa de la Laguna, Condesa de Paredes y Marquesa de la Laguna y Virrey y Capitan General de la Nación.

LOS MARQUESES DE LA LAGUNA VIVIERON EN MÉXICO CERCA DE OCHO AÑOS. A ELLOS, SOR JUANA LES DEDICÓ MUCHOS DE SUS MEJORES VERSOS.

Los favores de las golosinas

Leonardo da Vinci, contratado por Ludovico Sforza como proveedor de inventos y artes culinarias, no como pintor, ideó las "sutilezas": esculturas de mazapán de masa almendrada para halagar a los comensales importan-

tantes, que en su interior contenían un recado, alguna frase que atañía a la situación política o a ciertas virtudes. Así Sor Juana, liando la sabiduría dulcera de su convento y su inclinación al verso, halagaba a su amiga y confidente la Condesa de Paredes o la Condesa de Gaje, con recados de chocolate.

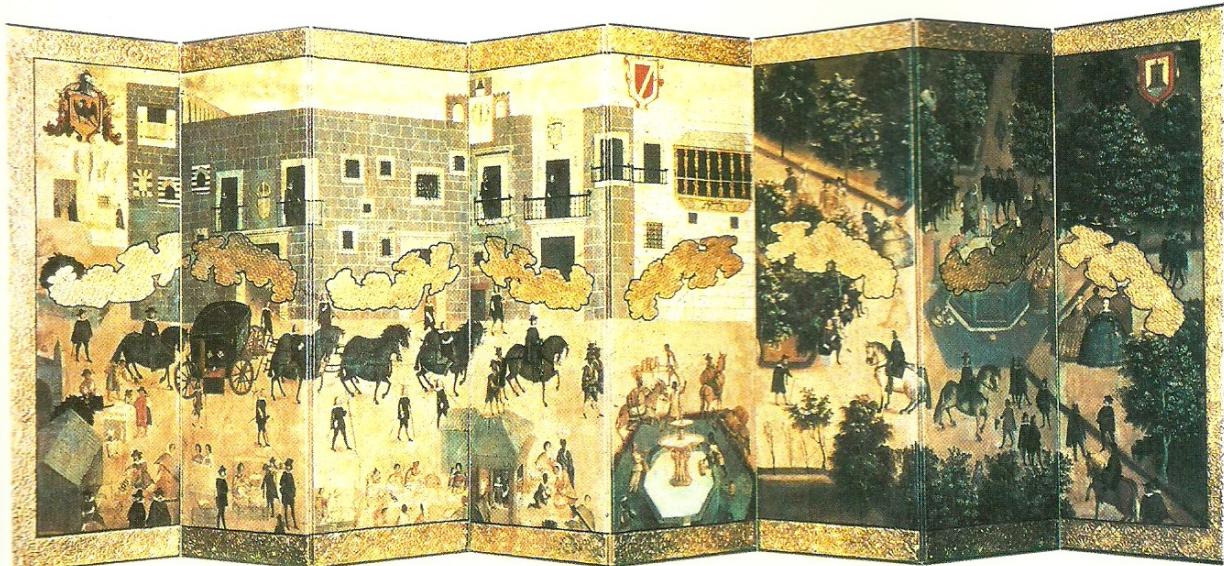
Sor Juana Inés de la Cruz y Sigüenza y Góngora fueron los autores de los dos arcos triunfales con que la ciudad de México y el cabildo eclesiástico recibieron a los Marqueses de la Laguna y Condes de Paredes. Octavio Paz explica que por los poemas que celebran los cumpleaños de sus protectores puede apreciarse la celeridad con que la monja conquistó su amistad. Según las obras completas se conocen 216 poemas de Sor Juana; 52 de ellos, la cuarta parte, están dedicados a los Marqueses de la Laguna.

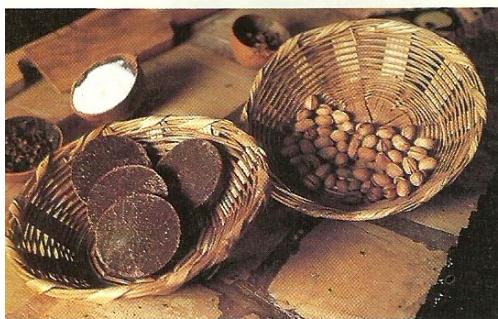
Sor Juana fue experta en delicias gastronómico poéticas. En ellas iba

su ingenio y su talento. Pascual Bailón, santo que en las cocinas mexicanas levitaba y en cuyas manos se ponían la destreza de las cocineras, debió haber sido convocado en aquellas diestras sofisticaciones con las que la monja poeta regalaba a sus benefactores y amigos: "los recados de chocolate" para la Condesa de Galve, virreina que precedió a los Marqueses de la Laguna (después de don Melchor Portocarrero y Lasso de la Vega) en 1689, "el zapato bordado según estilo de México" con el que mostraba su afecto por la Marquesa de Paredes, las pastillas de boca y los guantes de olor para un compadre.

Tan poéticos los nombres como la pluma que los pidió. Sensualidad en el obsequio que alude al cuerpo y lo halaga con sabores mientras las palabras son regalo para la inteligencia: boca, pie y mano se rinden a pastillas, zapatos y guantes que las acarician.

SOR JUANA SE SUMABA AL RITUAL POLÍTICO CON SU POESÍA CORTESA, ASÍ RECIBIÓ LAS FAVORES DEL PALACIO PARA AFIRMAR SU POSICIÓN EN EL CONVENTO Y MANTENER CIERTA INDEPENDENCIA FRENTES AL RESTO DE LAS MONJAS.





COME CHOCOLATES, MUCHACHA,
¡COME CHOCOLATES!
MIRA QUE NO HAY METAFÍSICA EN EL MUNDO
COMO LOS CHOCOLATES,
MIRA QUE TODAS LAS RELIGIONES ENSEÑAN MENOS
QUE LA CONFITERÍA.

FERNANDO PESSOA

Dice así el texto que acompañaba al chocolate y al zapato bordado —según el estilo de México—:

Tirar el guante, Señora,
es señal de desafío;
con que tirar el zapato
será muestra de rendido.
[...]

Hasta el recado tasado
va, tan mudo y sin ruido,
que van guardando secreto
las ruedas del molinillo.

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

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

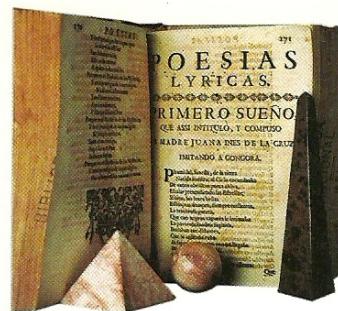
Su relación con la Condesa de Paredes, Marquesa de la Laguna, y María Luisa Manrique de Lara, dejó muchos poemas. Entre ellas existió el intercambio amoroso de la palabra. Sor Juana tenía entonces 31 años, la Condesa era de su edad. Recogemos este fragmento:

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

Entre las maneras de regalos que combinaban el estuche comestible con la palabra se conservan ejemplos como los guisos regalados durante las Pascuas.

A LA MISMA EXCMA. SEÑORA,
ALEGÓRICO REGALO DE PASCUAS,
EN UNOS PESES QUE SE LLAMAN
BOBOS Y UNAS AVES.

Allá van para que pases
Gustosas Pascuas, Señora,
con aquesos bobos versos,
aquesas gallinas coplas.



[E]N PRIMERO SUEÑO SOR JUANA NOS REVELA QUE]
EL ALMA ESTÁ SOLA, NO FRENTA A DIOS SINO ANTE
UN ESPACIO SIN NOMBRE Y SIN LÍMITE.

OCTAVIO PAZ

Cuando la virreina —que estaba encinta— le regaló una diadema de plumas, posiblemente de quetzal o colibrí, Sor Juana le correspondió con un dulce de nueces y un romance “que previno a un antojo de la Señora Virreyna”. En él, y con mucha gracia precedido de un preámbulo que rescata el dicho popular (por unas nueces hiciste más ruido que valen ellas), narra la manera en que Apolo dictó a su “mollera”, “en su lengua” y “pronunciando centellas” el romance que a la virreina remite. Sor Juana es así la intermediaria para que el dulce de nueces que cocinara el dios griego llegue a la Marquesa junto con sus palabras y portadora de sus palabras: “Esas nueces guarda, de quien yo fui Cocinero; que al resollo de mis rayos, les sazonaré las cortezas...” El agradecimiento y el romance concluyen de esta manera:

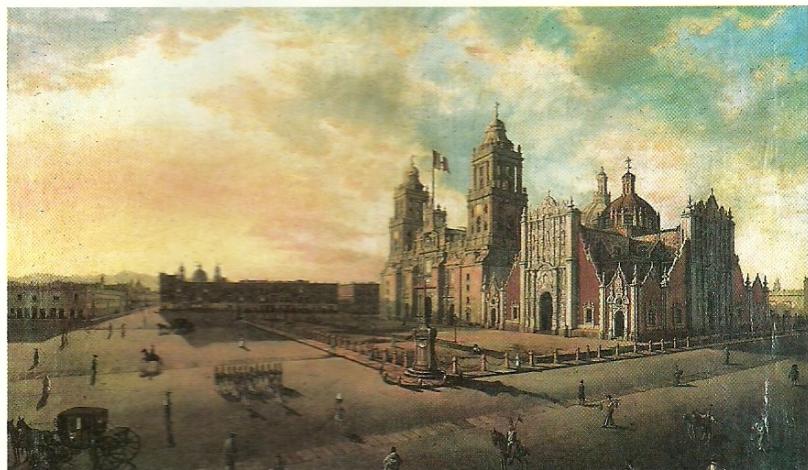
[...] HACE A LA PERFECCIÓN ESTUPENDOS
GUISADOS DE ARTÍSTICA PRESENTACIÓN
Y SEGURO PROVECHO, QUE PARECEN
TOCADOS DE LA DIVINA GRACIA.

ARTEMIO DE VALLE-ÁRIZPE



...hétele aquí, que llega
Lima, de tu mano, con
una emplumada diadema:
Real insignia que me envías,
en que tu grandeza muestra
que no sólo eres Reina, pero
puedes hacer muchas Reinas.
Yo la ceñiré, Señora,
porque más decente sea
alfombra para tus plantas
coronada mi cabeza.
Doyle por ella a tus pies
mil besos en recompensa,
sin que parezca delito,
pues quien da y besa, no peca.

Entre la notable y diversa pro-
ducción literaria de Sor Juana —filo-
sófica, científica, teatral, poesía
sacra y amorosa— hay piezas de
ocasión: homenajes, epístolas, para-
bienes, poemas para conmemorar
alguna muerte o cumpleaños de per-



ALUNQUE CEGUÉ DE MIRARTE
¿QUÉ IMPORTA CEGAR O VER,
SI GOZOS QUE SON DEL ALMA
TAMBIÉN UN CIEGO LOS VE?

SOR JUANA

LAS AUTORIDADES ECLESIÁSTICAS
GOZABAN DE LAS DISERTACIONES
CON TAN NOTABLE MUJER; JUANA
INÉS DE ASBAJE.

sonajes de importancia. También
compuso villancicos, en los que in-
cluyó algunas referencias culiná-
rias, como los que se cantaron a San
Pedro Apóstol en el año de 1683 en
la catedral:

VILLANCICO VIII-ENSALADILLA

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

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

En el Convento de San Jeróni-
mo la vida social y literaria contaba
con la visita frecuente de personali-
dades políticas, religiosas e intelec-
tuales de la época y allí Sor Juana
era reina y señora. Entre el ir y ve-
rir de tazas y platos, chocolate es-
pumoso, bollos anisados, yemas,

confituras y rompopes, el locutorio del convento era el espacio para recitar, hablar de literatura, teología. Los poemas de Sor Juana pasaban de mano en mano, explica Paz, "nadie se escandalizaba por el tono acen-tuadamente erótico de muchos de ellos". Sor Juana había creado una suerte de afición hacia su persona, inteligente, lúcida y creativa.

Queda la duda, pues no hay documento que lo atestigüe, de que Sor Juana gozara de manera particular con los afanes de cocina, que inventara algún platillo o que tuviera especial talento para distinguirse de las demás monjas del convento en ese aspecto. "Sólo sabemos que ella —explica Josefina Muriel— observa el fenómeno de alteración física y que utiliza la buena cocina para agasajar a sus amigos." Pero basta saber que es de su puño y letra el manuscrito que deja testimonio de los platillos especialidad de su convento y que la selección de ellos es un reflejo particular de la poetisa para concederle, a la luz de la grandeza de su ingenio literario y el misterio de su figura, un rango alto de sublime poesía gastronómica.

¡Viva el mole de guajolote!

De no haber sido éste el colofón del manifiesto estridentista en 1923, Tomás de la Cerda, Conde de Paredes y Marqués de Laguna, virrey de la Nueva España, lo hubiera tomado para sí, pues debe su celebridad a la leyenda que lo asocia a la in-



**NACE EL MOLE EN UN CONVENTO:
EN EL DE SANTA CLARA DE LA CIUDAD
DE PUEBLA DE LOS ÁNGELES, EN EL SIGLO XVII.
ES EL ÚNICO NACIMIENTO ACAECIDO EN
TAL LUGAR DEL QUE SE TENGA NOTICIA.**

PACO IGNACIO TAIBO I

vención de dicho platillo y a los versos que Sor Juana Inés de la Cruz, entrañable amiga de su mujer, le dedicara y a quien él, en correspondencia, patrocinara. El Marqués de la Laguna ha quedado en la historia gracias a que dos monjas le regalaron, dice Paco Ignacio Taibo I, la una, una salsa, y la otra, unos versos:

Grande Marqués, mi Señor,
a cuyas plantas consagro
un osado afecto, pues
procura subir tan alto:
hoy es el día feliz
en que vuestra edad ha dado
al orbe de vuestras glorias
tantos círculos de rayos.

Sor Andrea de la Asunción recibió el encargo de crear un platillo inusitado que celebrara la visita del virrey de la Nueva España, el referido Conde de Paredes. Debió entonces poner su esmero en la combinación de los ingredientes que dieran el color exacto de lo mexicano, como si la alquimia de la identidad se procesara entre la talavera conventual. Así, convocó el chocolate de los antiguos pobladores, el guajolote que engalanaban los banquetes de los emperadores mexicas y los chiles provocadores y descarados en su irritación al paladar con las almendras de la buenaventura y el ajonjolí que los árabes llevaron a Europa, el anís que aromatizó la tierra de la vainilla y la manteca de cerdo que tan bien fue acogida e incorporada al catálogo coquinario novohispano. En el mole se dieron cita el pan de trigo y la tortilla de maíz, "el pan de mi cuerpo" y los procesos todos echando mano de metates, cazos y cucharas de palo: el remojo de los chiles, la fritura de los panes, la molienda de los ingredientes en el metate para transfor-



marlos en un todo sublime. Porque Sor Andrea debía competir (lo señala Taibo I) con los versos de Sor Juana y en la hazaña estuvo el empeño que su imaginación concedió. Que el mole sea un poema al palar dar no queda la menor duda. El escritor Germán List Arzubide escribió una estridente versión de la historia del mole, donde la leyenda atribuye a San Pascual Bailón, fraile franciscano oriundo de Zaragoza que fuera, la receta que dictó durante un sueño que tuvo la piadosa Sor María.

Tocó a Sor Juana vivir ese momento culminante del barroco gastronómico, sumarse a él, ser él en esa apología del mestizaje que el mole memorable sintetiza en su sedosa espesura y en el misterio de su oscuridad, ella avivó el nacimiento del mole con su amistad a los virreyes y los versos que la apuntalaron:

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

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

Poesía en el puchero

Decía Santa Teresa de Ávila que también Dios anda en el puchero y



VENAMOS, QUE YA MI AGONÍA
QUIERE VER COMO ES EL DIOS
QUE ME HAN DE DAR EN COMIDA!
SOR JUANA

es en el recetario de Sor Juana, entre blanduras de postres y pastas y la extravagancia de gigotes y pollas portuguesas, que podemos adentrarnos en el fogón barroco y su manera de expresarlo. Así “rota la clausura, Sor Juana nos hereda una visión de su mundo mestizo, perteneciente a ese Imperio Español que hermanó a la América hecha a golpes de espada y rezos”, escribe Guadalupe Pérez San Vicente.

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

Lisonjeando oh, hermana, a mi
[amor propio
me conceptuo formar esta
[escritura
del Libro de Cocina y
[¡qué locura!
concluirla y luego vi lo mal
[que copio.

De nada sirve el cuidado propio
para que salga llena de

[hermosura,
pues por falta de ingenio

[y de cultura,
un rasgo no he hecho que no
[salga impropio.

Así ha sido, hermana, ¿pero
[qué senda
podrá tomar el que con tal
[servicio

su grande voluntad quiso

[se entienda
que ha de hacer? Suplicaros
[que propicia
apartando los ojos de la ofrenda
su deseo recibáis en sacrificio.

¿Por qué se habrá dado Sor Juana
a la tarea de copiar recetas? ¿Lo ha-
brá hecho como un gusto personal
para cuando abandonara el conven-
to en 1694? ¿Habrá sido una tarea
correspondiente a sus obligaciones?

El recetario es testimonio de la
cocina del tiempo de la Colonia
porque, aunque Artemio de Valle-
Arizpe afirma que Sor Juana guisa-
ba según las más puras tradiciones
y salsamientos de la vieja cocina de
España, su modo e ingredientes
utilizados tenían ya carta de natu-
ralización, de cocina americana,
conventual y barroca. La presencia
de lo indígena, el mestizaje, es par-
te del legado que las recetas ma-
nuscritas rubrican para constancia
de los tiempos. Explica Guadalupe
Pérez San Vicente que “en sus re-
cetas está la vuelta al entorno de su
niñez, de sus escapadas a la ‘cocina
de humo’ de la hacienda, a mirar



C CONVENTOS Y MONASTERIOS
SE PROVEÁN DE LOS FRUTOS
DE SUS HUERTOS.

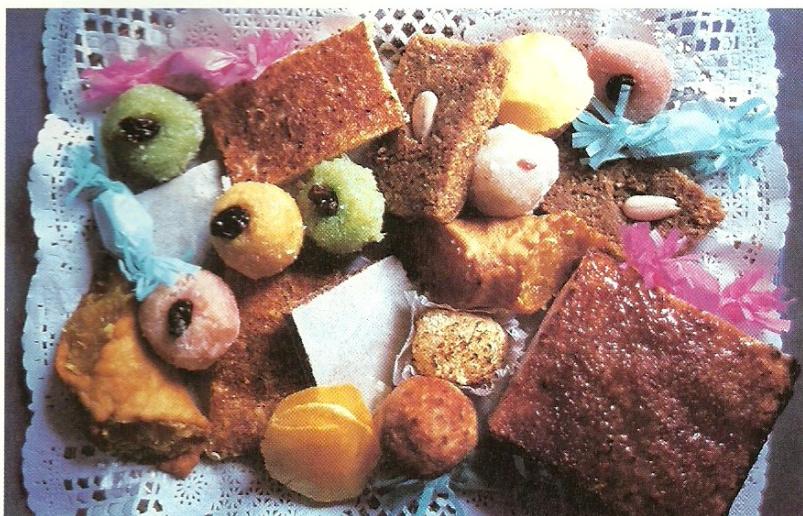
absorta poner el ‘nixcoma’. Al de
las recetas madres del sustrato indí-
gena: el mole de Oaxaca y el guisa-
do prieto. El manchamanteles es ya
fórmula mestiza novohispana”.

De las 36 recetas que recogió Sor
Juana la mayoría —salvo 10— son
dulces, clara vocación del conven-
to que debía cambiar obsequios

por favores, obsequios por moneda
que permitiera el sostenimiento de
la orden y el edificio, al que las
monjas y sus celdas personales ha-
bían hecho modificaciones laberín-
ticas. Tal vez lo dulce se acercaba
más al ánimo de la musa que aque-
llos platillos condimentados y gra-
sosos que tanto halagaban el apetito
en las grandes comidas.

Allí figuran tres recetas de buñue-
los —que más bien eran “puñuelos”
pues la masa se aplastaba con los nu-
dillos del puño cerrado— de heren-
cia mozárabe, cubiertos de mieles
líquidas. Los buñuelos podían ser
de queso, de requesón y “de vien-
to” o huecos.

Figuran recetas con huevos; esa
materia prima que a Sor Juana ma-
ravillaba por su mutable identidad.
Huevos reales, megidos, moles, hi-
lados. Para hacer huevos moles, Sor
Juana escribe: “se le echan doce ye-



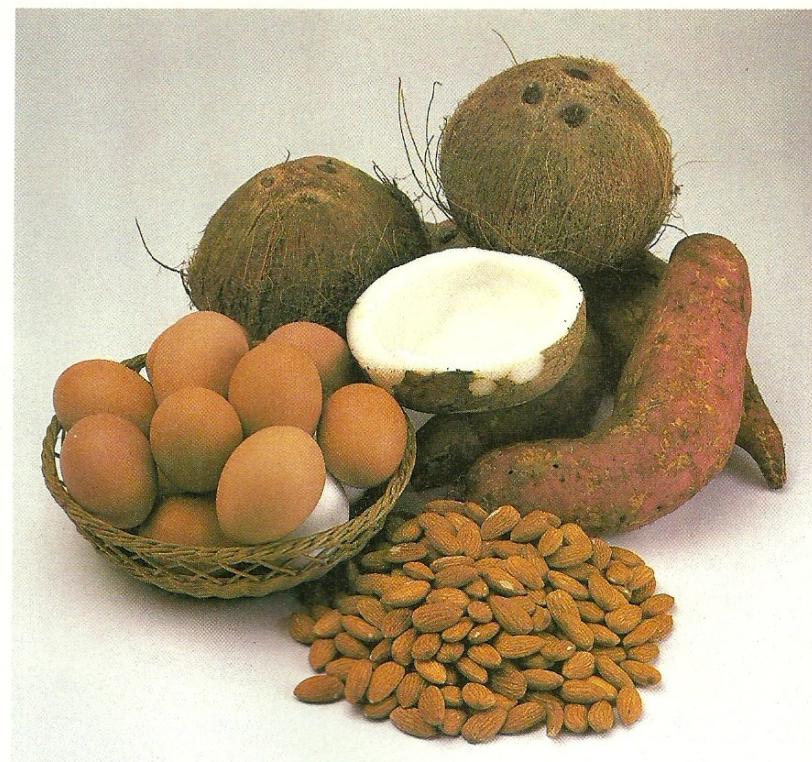
MIRA EN CÁNDIDOS COPOS
LA LECHE QUE, AL CUAJARSE,
AFRENTE A LOS JAZMINES
DE LA AURORA QUE NACE.
SOR JUANA



EL GUSTO POR LAS MIELES SE ENCONTRABA FIRMEMENTE ARRRAIGADO ENTRE LOS HABITANTES DE MESOAMÉRICA. MIEL TRIBUTO, MIEL OFRENDA, MIEL QUE AMALGAMA SEMILLAS DE AMARANTO PARA FORMAR ALEGRÍAS.

[...] DESCORTEZADO [EL CAMOTE], MOLIDO Y ENDULZADO ES LA DÚCTIL MATERIA PRIMA QUE ADMITE, ABSORBE LOS PERFUMES DELICADOS DE LA FRESA, LA PIÑA, LA GUAYABA [...]

SALVADOR NOVO



mas exprimidas por una servilleta”, y uno se pregunta de qué manera se exprimen las yemas, algo que a la monja parece serle un procedimiento familiar. También están los huevos reales, de elaborada confección que incluye el batido y el oreado de las yemas, el horneado y el relleno, el almíbar y el vino con agua de azahar; en este punto todavía pueden ser postre, o cubrirlos para fuentes de dulce, habiéndolos sumergido en miel. O el postre de huevos megidos con almendras, camote, coco; este platillo exalta una armazón barroca donde la dulzura y las texturas se suman apoteósicamente:

Huevos megidos

Muele una libra de almendras, una id. camote blanco y una id. co-

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

Piénsese que por “carne” se nombra la masa de los frutos y tubérculos e imagínese este postre ostentando blancuras cremosas. Ella sigue llamando “carne de membrillos” a la pasta de membrillo —aclara Guadalupe Pérez San Vicente—, igual que lo hacía Hernán Cortés en 1530.

Los huevos reales hacen gala del mosaico mestizo pues una vez que se colocan en un plato se “clavetean”



con pasas, almendras, piñones, trozos de acitrón, nueces y ajonjolí tostado. Abunda el adorno o salpicadura sobre postres como el bienmesabe o los huevos hilados a base de pasas, piñones, almendras, nueces y canela.

Hay varios antes en el recetario de Sor Juana, cuyo nombre provie-

ne del momento en que este dulce solía comerse: *antes* de la comida. De allí la división entre postre (postrero) y ante, que después perdió su sentido de participación temporal en el menú para dejar al dulce siempre en el lugar del epílogo. Guadalupe Pérez San Vicente dice de manera juguetona que tal vez se llama

MUCHAS DE LAS RECETAS RECOLPILADAS POR SOR JUANA INCLUYEN FRUTOS SECOS, ACITRÓN Y AJONJOLÍ.

TRANSPARENTES JALEAS DE FRUTAS QUE FORMARON EL "PARAÍSO DE DULZURAS" QUE DESCRIBE GUILLERMO PRIETO.

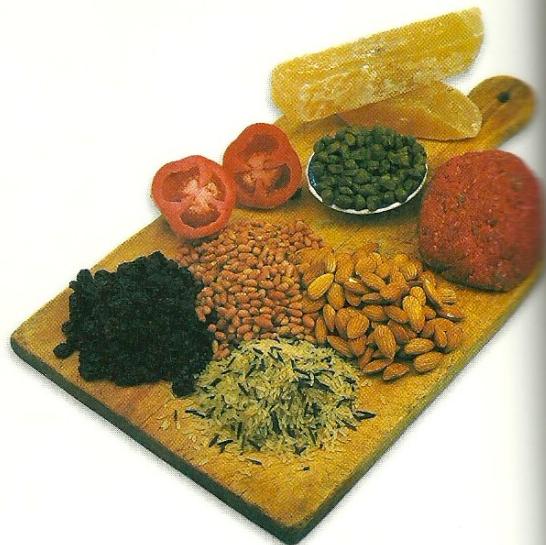
¿Y SABES A LO QUE SABES?
SABES A PIÑA Y A MIEL [...]

ALFONSO REYES



SÍNTESIS DEL MUNDO
Y SU EXPLORACIÓN, LA COCINA
REUNIÓ EL JITOMATE MEXICANO
Y EL ÁRABE AZAFRÁN.

LOS PLATILLOS "SALADOS"
DEL RECETARIO DE SOR JUANA
LLEVAN PASAS, NUECES,
ALACAPARRAS Y ACITRÓN.



así porque “antecede a la gloria de comerlo”. Sor Juana compila antes de calabacitas, betabel, mantequilla, mamey, nuez, piña, camote; además, jericayas, alfajores, pasta hojaldra- da y la “regla para todo género de cajetas”.

Platillos en el olvido

Un recetario tiene la noble virtud de preservar del olvido, de recuperar sabores y combinaciones relegadas del gusto y constatar la permanencia de otros. Sin amedrentarse por combinar lo dulce con lo salado (tal vez la antesala de los chiles en nogada), llama la atención la receta de la torta de arroz, donde se combinan en capas arroz con leche ya frío, picadillo, jitomate, una punta de dulce, pasas, almendras, piñones, acitrón y alcaparras para culminar con otra capa de arroz con leche que

esconda, una vez cocida “a dos fuegos”, su rico e insospechado relleno.

La misma atrevida combinación de ingredientes se repite en la sopa de leche, que es una comida completa a partir de pan dorado y garbanzo molido. Y el manchamanteles es alarde de chiles hechos salsa para aderezar la gallina junto con camote, plátano y manzana. El turco de maíz cacahuacintle consiste en capas de masa entreveradas de picadillo, manera que se repite en varios platillos y que podía ser muy frecuente o del gusto de la poeta.

El clemole de Oaxaca es exceso y equilibrio: chorizo, gallina y cerdo han de bañarse con la salsa que resulta de ajo, clavo, pimienta, canela, chiles anchos y ajonjolí tostado. El guisado prieto combina productos de diversas procedencias: el jitomate tan mexicano, la canela de Ceilán y pimienta de la India, para rematar con el morisco azafrán pa-

ra bañar la carne cocida en agua y vinagre.

Explica Paco Ignacio Taibo I que Sor Juana copió el recetario para enviarlo a la virreina y de este modo acercarla a la cocina mexicana, pues, como señala Xavier Domingo, el gigote de gallina es un plato mestizo. Y prosigue: “En España el gigote es un guiso de carne picada, pero el que ofrece Sor Juana es algo más que un guiso, es un ejemplo comestible del barroco mexicano.”

Gigote cuajado

*Pica y haz gigote la gallina y sa-
zona con todas sus especias, luego
irás poniendo rebanadas de pan
tostadas en una cazuela untada
con manteca y así que esté puesta
una capa de dichas rebanadas, se
rocía con vino, y pon otra de na-
tas de leche con canela por encima
despolvoreada y clavo y pimienta;*



CADA APUNTE CONVENTUAL,
CADA RECETARIO EMPOLVADO Y DIFÍCIL
DE DESCIFRAR GUARDA MEMORIA DE
LAS HORAS FRENTES A LA MESA
Y EL FOGÓN.

CARNES COMO LA DEL POLLO
INVITAN A IDEAR SALSAS
QUE MITIGUEN SU SINSABOR.



luego otra capa de pan, sigues haciendo lo mismo hasta llenar la cazuela, la que concluirás con las rebanadas, después echarás todo el caldo que quedó del gigote, echándole encima una capa de yemas de huevos batidas.

Guadalupe Pérez San Vicente repara sobre este mundo mestizo que refleja el recetario de Sor Juana; la presencia europea la dan no sólo “las pollas portuguesas” sino los gigotes (del francés *gigot*, muslo), cuyos platos originales de sendos pechos de capón, o perniles de ternera, termi-

naron por ser genéricos de carne cortada.

Esta manera de guisar en cazuela, en capas de masa o pan, con entreveteros de carne aderezada y salpicaduras de clavo, pimienta o canela aparece en muchos de los platillos “salados” que recoge Sor Juana para deleite de la imaginación: el gigote cuajado es una más de estas propuestas, el gigote de gallina hace gala de especias y hierbas combinadas: clavo, comino, canela, pimienta, cilantro, ajo, perejil y azafrán; después de cocido, el remate se da con chorizones, pasas,



LA MASA DEL MAÍZ: DÚCTIL
Y ESCULTURAL, ENVOLTORIO Y ESENCIA
FUE REINA EN LA COCINA.

EN HERMOSA VAJILLA DE ULTRAMAR
ERAN SERVIDAS LAS VIANDAS
PARA LOS SEÑORES ILUSTRES.

almendras, aceitunas, alcacarras y alcaparrones —de arábiga nomenclatura— y chiles.

Modos y medidas

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

El cocimiento se hace en cazos o cazuelas; y se hornea poniendo “a dos fuegos”, es decir hay que usar doble calor: el cazo que está sobre el fuego se tapa con un comal al que se le ponen carbones encendidos. El comal de metal o barro permite que se forme costra y dore. La siguiente receta lo ejemplifica:

Torta de cielo

*Untada una cazuela poco usada,
con manteca, se van poniendo ca-
pas de mamón echando sobre cada
una bastante canela molida, se
cuece en natillas espesas y así que
está concluido esto, se enfriá y se
van echando yemas hasta que la
sopa está apagada, luego se pone a
dos fuegos siendo el inferior algo
lento y conforme se va dorando la*

*superficie de la sopa, con unas
plumas se le unta mantequilla
hasta estar bien dorada que le
echarás un rocio con agua de aza-
har, su canela y gragea.*

El popote (una pajuela) se usa con frecuencia para conocer la cocción del platillo en cuestión. Al palote se suma el rodillo, y hay metates,



comales, coladores, aros de cedazo y calderas. El aro de cedazo, que todavía se usa, tiene forro de crin de caballo circundado por un tejanil, madera muy dúctil que hace el aro perfecto y puede quitarse o ponerse a voluntad. Para servir son propios los platos, platones, fuentes de dulce y vergeras. La servilleta se usa como otro tipo de cedazo y aparece para exprimir y colocar ali-
mentos.

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

Huevos moles

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

Las recetas no especifican las bases de cocina ya que debían ser manejadas al dedillo por las religiosas: el almíbar, el manjar blanco, el punto de espejo. Dice Pérez San Vicente que Sor Juana utiliza los tipos de almíbar haciendo gala de su saber cu-

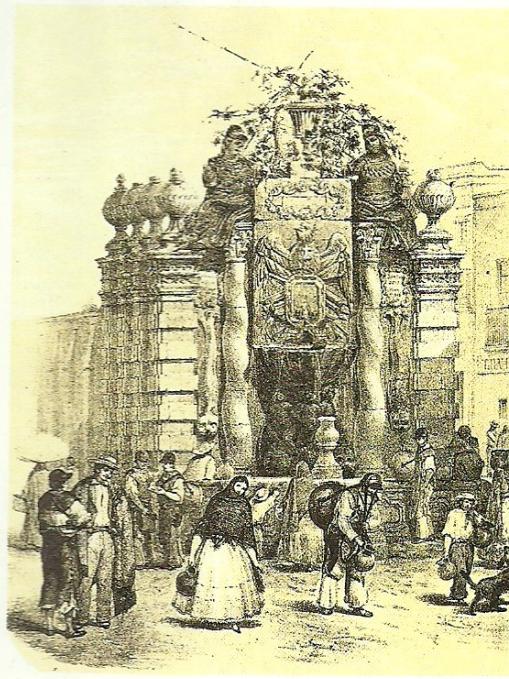
linario: a punto de bola fija o a punto de bola dura.

Y resalta ciertas instrucciones como en la receta del ante de betabel donde el postre, para terminar, "se labra como almendras, piñones y acitrón".

La estudiosa Guadalupe Pérez San Vicente revisa los términos que utiliza Sor Juana en su recetario y hace aclaraciones valiosas:

Aderezar se usa como sinónimo de decorar; *trabajar los dulces* significa decorarlos, no amasarlos; *acaramelado* se emplea para hablar de la máxima dulzura con base en el azúcar.

Agua: el agua de azahar que se menciona en muchas recetas llega de Sevilla, no obstante que ya había naranjales en la Nueva España. Sor Juana bebía el agua que traía el acueducto desde Chapultepec hasta la fuente de Salto del Agua y continuaba por una acequia al Convento de San Jerónimo; una intrincada red



A FINALES DEL SIGLO XVII HABÍA EN LA CIUDAD DE MÉXICO, SEGÚN GEMELLI CARRERI, QUE ESTUVO AQUÍ EN 1698, VEINTINUEVE CONVENTOS DE FRAILES Y VEINTIDÓS DE MONJAS.

OCTAVIO PAZ

[...] COMPRÉ LA DICHA COLACIÓN ASÍ
DE LOS CONVENTOS DE MONJAS
QUE CON MÁS CURIOSIDAD SUELEN HACERLA [...]
INFORME Y PROPOSICIÓN DEL REGIDOR
DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

ÁLVARO DEL CASTILLO





Volcanes y helados

Juana de Asbaje y Ramírez (o de Asuaje, como parece que debe leerse) nació el 12 de noviembre de 1651 en San Miguel Nepantla y vivió allí hasta que ingresó al Convento de las Carmelitas. El paisaje señorial de los volcanes nevados fue herencia de su niñez. Artemio de Valle-Arizpe vio en él la razón por la cual las manos diestras de la monja novohispana elaboraron helados y agua nieve, según relata, de manera parecida a lo que los europeos conocieron al regreso del viajero Marco Polo de la legendaria China. Sor Juana alude con elegancia a aquello —su talento, su sensibilidad y su procedencia— que la hizo tan admirada ante el público europeo en el último poema escrito por ella, un romance encontrado en su celda en borrador:

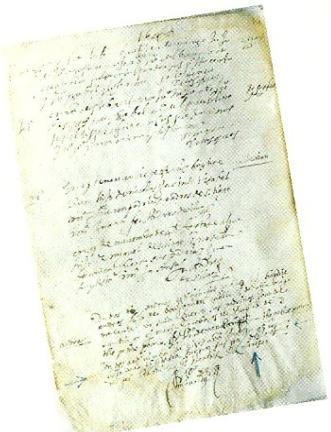
Ajos: acostumbrados en la cocina mediterránea, se utilizan en la mexicana pero en menor cantidad que en la cocina española.

Ajonjolí: junto con la canela y las demás especias, permitía satisfacer el paladar del europeo del siglo XVI, “hastiado de sus mínimos sabores: salado, amargo y dulce”.

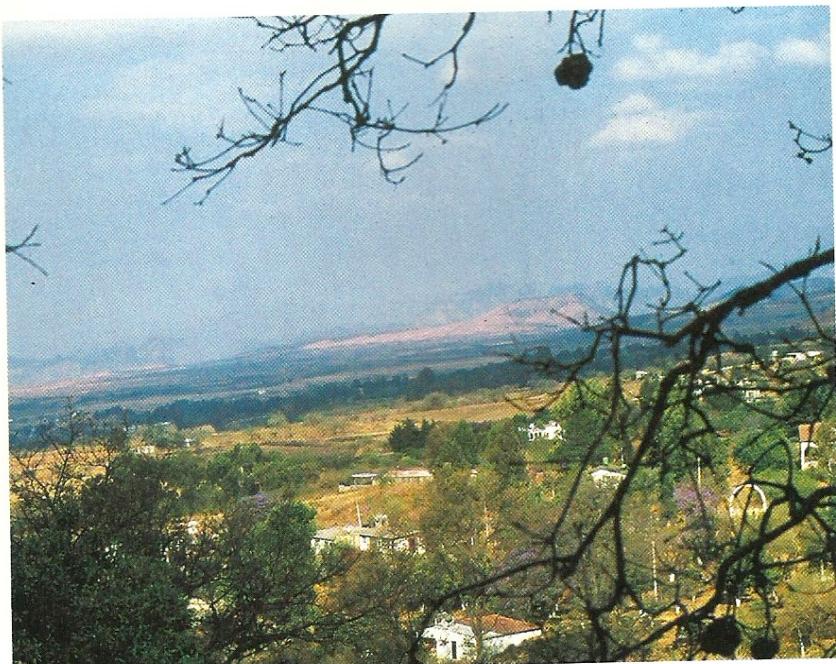
Mamón: panqué común que se usa de base para los antos. Cuando se precisa pan esponjoso o suave se trata del mamón, y al mencionar *bizcocho* se refiere al pan duro (*bizcocho* quiere decir cocido dos veces) que usaban los marineros para sobrevivir durante sus viajes.

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

AJOS QUE EN EGIPTO DESCUBRIERON
LOS ROMANOS, Y QUE LOS ESPAÑOLES TRAJERON
A AMÉRICA EN UNA IMPARABLE SEDUCCIÓN CULINARIA.



NACÍ [...]
DONDE LOS RAYOS SOLARES
ME MIRASÉN DE HITO EN HITO,
NO BIZCOS, COMO A OTRAS PARTES.
SOR JUANA



TUVO POR CUNA
LAS ONDULACIONES
DE LOS VOLCANES, BLANCOS,
NEVADOS Y ALTIOS.

PÁGINA SIGUIENTE:

EL LÉXICO COQUINARIO
ES UN REVELADOR DE LA VIDA
COTIDIANA.

A PARTIR DE ÉL SURGEN
LAS PESAS, MEDIDAS,
INGREDIENTES HABITUALES,
FORMAS DE PREPARACIÓN,
UTENSILIOS, FÓRMULAS
COTIDIANAS QUE CONFORMAN
LA SABIDURÍA TRADICIONAL.

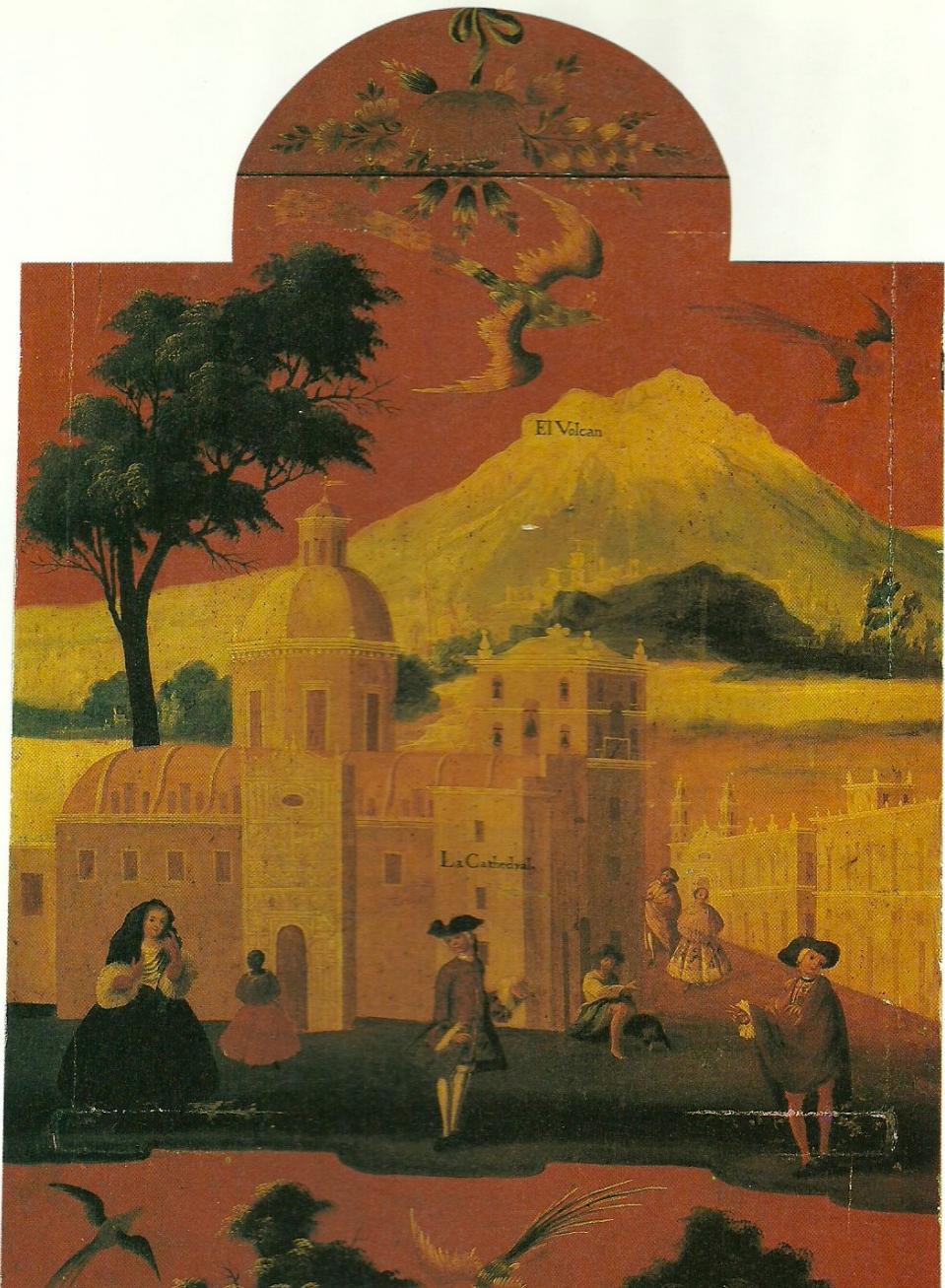
GUADALUPE PÉREZ SAN VICENTE

¿Qué mágicas infusiones
de los indios herbolarios
de mi patria, entre mis letras
el hechizo derramaron?

En florido lenguaje ofrece Artemio de Valle-Arizpe el catálogo dulcero de la monja poeta, todo sensualidad y provocación:

[...] hace a la perfección estupendos guisados de artística presentación y seguro provecho, que parecen tocados de la divina gracia. Sus dulces son una pura maravilla, la cima y el emporio del convento; sus alfajores, de tradición morisca, sus melindres y susamieles, sus yemitas acara-

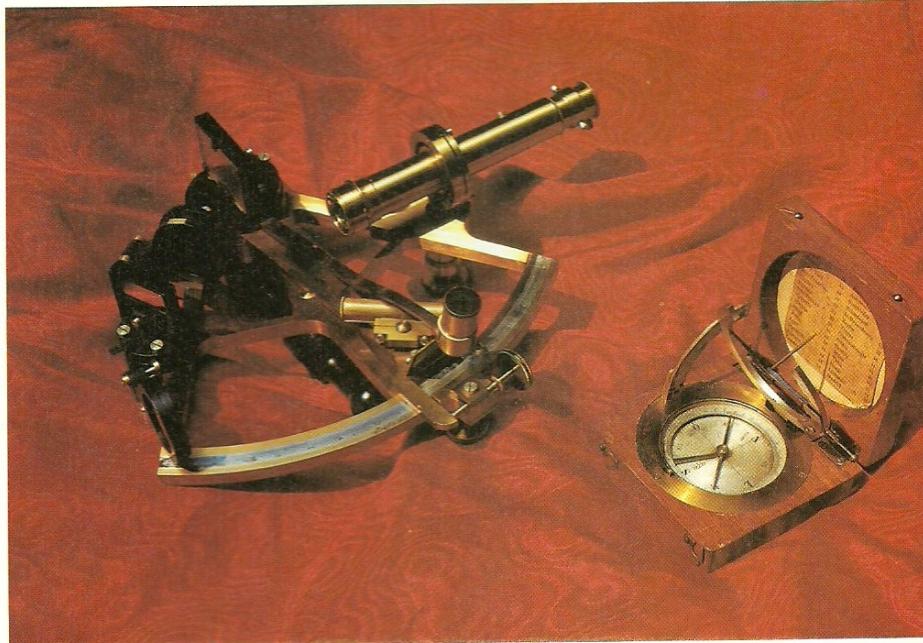
meladas entre picados papelillos de diferente color, semejan extrañas flores, sus huevitos de faltriquera, sus alfeñiques, sus leves aleluyas, sus canelones de acitrón, sus tiranas de calabaza, sus refulgentes picones de camote con piña y almendra, de camote con naranja o camote con cha-



bacano, sus sonrosadas panochitas de piñón, ligero rubor hecho dulce, y sus eximios peteretes, sus mantecadas, y su gorja de ángeles y sus tortas rellenas y sus tortas pascuales y las empapeladas ya con barrocos dibujos de canela que exceden a todo gusto y a todo aroma.

De paladares cercanos

Dice Octavio Paz de esta monja diversa de sí misma que fue monja, poeta, música, pintora, teóloga andante, metáfora encarnada, concepto viviente, beldad con tocas, silogismo con faldas... y podemos agregar con cierto recato y procediendo al guiño irónico con que abre el libro de cocina del Convento de San Jerónimo, cocinera. Un talante como el suyo tuvo a bien colocar sus talentos en la justa dimensión y subordinar sus halagos confiteros y reposteros al ingenio de su pluma. Su selección culinaria anduvo más por el dulzor, el favor de los antes y los huevos almibarados,



[...] NI LE ES AJENA LA CONFECIÓN
DE LOS DIVERSOS GUIOS, PERO SU
PENSAMIENTO NO SE QUEDA EN ELLOS.
ES MUJER DE SU TIEMPO [...]

JOSEFINA MURIEL

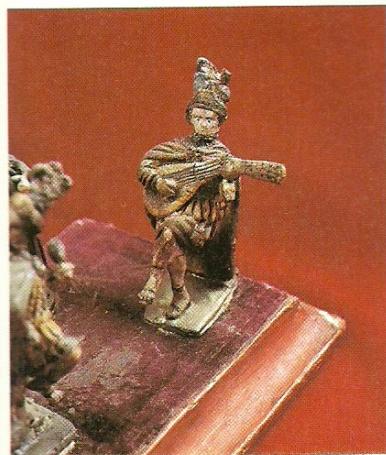
SOR JUANA PROVEÍA AL PALACIO
CON LOAS, COMEDIAS Y POEMAS
PARA LOS FESTEJOS Y CEREMONIAS.

dejó a los barrocos guisos un espacio menor por —puede suponerse— ser menos viables como estuches portadores de la fineza de su talento literario.

Quiere nuestra simple condición de mortales encontrar puntos de cercanía terrenal con quien fuera excelsa poeta, mujer misterio, mujer pasión, fiel a su vocación, y son tales dichos empeños que la fantasía de plumas notables, como la de Valle-Arizpe, imagina las manos delicadas de Sor Juana hundidas en la masa de un buñuelo de viento o verificando la transparencia viscosa del punto de almíbar. Es menester de nuestro espíritu sediento, que encuentra en la poesía erótico amorosa de la monja el cielo abierto de

alturas pocas veces alcanzadas, sentir a la mujer dedicada a los quehaceres diarios con la elegancia que le era propia. Por admirable se nos vuelve divina; por mero capricho quisieramos mirarla frente al metate y sentir ese cocinar del mestizaje que se estaba dando en el pedazo de siglo que le tocó vivir. Por fortuna, un recetario y algunos versos nos permiten entender el mestizaje desde la llaneza y cotidianidad de un fogón, de un brasero a dos fuegos: el europeo y el indígena.

Sólo hace 20 años se publicó el mundo que receta Sor Juana, dulce por excelencia, como indica Guadalupe Pérez San Vicente en el epílogo de dicho libro, y nuestros ávidos paladares quisieran probar la poe-



sía y la música de su tiempo en las recetas por ella recopiladas, ese fino maridaje de lo dulce y lo salado, la desmesura de una cocina barroca hecha para el halago de mandatarios y nobles visitas.

Porque si en la poesía erótico amorosa Sor Juana alcanzó la más luminosa y lúcida expresión, por qué no sospechar que los platillos por ella elegidos nos lleven a nombrar las cosas con cierta altura que no es de este mundo. Octavio Paz dice que todos estos poemas se ajustan a la tradición de la poesía erótica a partir del *Canzoniere* de Petrarca: son una serie que cuenta y canta las vicisitudes de la pasión:

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

Lo suyo era un asunto de pasión, de búsqueda y eterna sed que podría sugerir que permitió a su propio

apetito disfrutar los placeres de la comida, la percepción fina de los sabores, la hondura de las combinaciones y la fantasía, aunque no los tratase con los mismos vuelos que los afanes de su espíritu melancólico y perseguidor de la felicidad.

En 1693, tras un motín en la ciudad de México que debilitó al virrey, el Conde de Galve, y dejó como vencedor al obispo de México Aguiar y Seijas, Sor Juana perdió el apoyo no sólo del virrey, sino del obispo Fernández de Santa Cruz de Puebla y de la propia Condesa de Paredes ocupada por la muerte de su marido en España. Sin protección alguna, su proyecto de vida fracasaba: la vida como religiosa que le permitía dedicarse a su vocación, naufragaba. Se acercó a su protector Núñez de Miranda para reconciliarse, eso significó su renuncia a las letras por una dedicación absoluta a cuidar del prójimo. Ni una sola línea más fue escrita y dos años después Sor Juana Inés de la Cruz,

diversa de sí misma, moría legando una obra diversa, excelente y abundante como refiere Paz al ceñirse a la opinión de Elliot sobre las virtudes de los grandes poetas.

Podemos suponer una agonía para quien la vida era una dedicación a las alturas del pensar y la fina factura de las formas poéticas.

Finjamos que soy feliz,
triste pensamiento, un rato;
quizás podréis persuadirme
aunque yo sé lo contrario [...]



[...] VINO A LA TIERRA EL SUEÑO DE TU GRATA PRESENCIA
Y LA SOBERBIA LIRA RESONÓ COMO UN CORO.

EFRAIN HUERTA