



UNIVERSIDAD POPULAR AUTÓNOMA DEL ESTADO DE PUEBLA

VICERRECTORÍA DE POSGRADOS E INVESTIGACIÓN

DECANATO DE POSGRADOS EN ARTES Y HUMANIDADES

MAESTRÍA EN ESTUDIOS HISTÓRICOS

**“LA ALIMENTACIÓN EN
EL VIRREINATO DE NUEVA ESPAÑA”**

TESIS QUE PARA OBTENER EL GRADO DE

MAESTRA EN ESTUDIOS HISTÓRICOS

PRESENTA

PAOLA JEANNETE VERA BÁEZ

DIRECTORA: DRA. LIDIA ERNESTINA GÓMEZ GARCÍA

PUEBLA, MÉXICO, AGOSTO DE 2019



UPAEP – Secretaría General

Dirección General de Apoyos Académicos

Dirección del Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación.

Biblioteca Central - **Karol Wojtyla**

Tesis Digitales Restricciones de uso:

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de textos, imágenes, gráficas, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente de donde la obtuvo mencionando el autor o autores involucrados en el documento.

Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

*A mis padres:
Josefina y Andrés,
con todo mi amor
y agradecimiento*

ÍNDICE

UNA INTRODUCCIÓN A LA CULTURA CULINARIA	4
FACETAS PRODUCTIVAS Y PARADIGMAS CULINARIOS DE LA CULTURA NOVOHISPANA. 12	
2.1. Un panorama regional: Puebla-Tlaxcala.	12
2.2. La Iglesia en Puebla. Aspectos de tributación agrícola y ganadera.	18
2.3. Ejemplos tempranos sobre el diezmo de granos: trigo, maíz y “otras semillas”.	20
2.4. Una crisis de los granos y la controversia del “trigo blanquillo”.	27
2.5. El pan desde el ámbito civil.	32
ALGUNAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN LOS RECINTOS CONVENTUALES NOVOHISPANOS	
.....	39
3.1. Ayuno y comida desde las reglas monásticas y los manuales de perfección e instrucción.	
.....	44
3.2. Sor María de Jesús Tomellín, monja iluminada.....	56
UN ACERCAMIENTO AL SIMBOLISMO DE LOS ALIMENTOS EN LA OBRA DE SOR JUANA	
INÉS DE LA CRUZ	61
4.1. Sor Juana Inés de la Cruz.	61
4.2. El Obispo Manel Fernández de Santa Cruz.....	66
4.3. Sor Juana y Puebla de los Ángeles.	70
4.4. La cocina humana y el alimento simbólico.	81
CONSIDERACIONES FINALES.....	92
ANEXO.....	98
Los alimentos simbólicos en la obra de Sor Juana Inés de la Cruz.	98
REFERENCIAS CITADAS.....	155

UNA INTRODUCCIÓN A LA CULTURA CULINARIA

Cada una de las cocinas del mundo ha creado y recreado tradiciones a lo largo de la historia del ser humano y, como la cultura misma, las tradiciones culinarias son dinámicas, pues representan mucho más que sólo la ingesta de alimentos por mera necesidad vital. La cocina juega así un lugar primordial dentro de la cultura, pues a través de ella se puede descifrar toda una serie de significados simbólicos relacionados con la manera de preparar los alimentos, por lo que resulta importante reconocer que cada vez que estamos en contacto con un platillo, estamos en contacto también con el bagaje histórico y con el conjunto de prácticas sociales de la cultura que lo produce¹.

En este sentido, la cultura conforma los comportamientos y formas de vida de los seres humanos, así como la manera en que estos los adoptan, los reproducen y los transmiten, todo bajo una serie de significados que los mismos seres humanos hemos otorgado en relación a nuestro contexto social. En esta dinámica cultural, dos elementos claves son la objetivación y la interiorización de la cultura, es decir, cómo el ser humano crea y adopta las distintas formas culturales para realizar cualquier acción, para preservar y rescatar ciertos elementos de las propias culturas, y para lograr definirse y auto adscribirse a determinado grupo social.

En la cocina, los ingredientes, utensilios, platillos y bebidas son vistos como formas objetivadas porque son observados fácilmente y percibidos de manera concreta, mientras que las creaciones simbólicas y significativas que tiene el ser humano respecto a ellos, tales como la manera de preparar los alimentos, la degustación, las actitudes, las creencias e interpretaciones alrededor de los mismos, forman parte de las estructuras mentales creadas,

¹ Una primera versión de este capítulo formó parte de un ensayo de análisis de Seminario de Tesis, Maestría en Estudios Históricos de la UPAEP y fue publicado como: Paola Jeannete Vera Báez, "Cultura gastronómica mexicana", en *El Arca del Gusto México. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico*, ed. Paola Jeannete Vera Báez, Guadalupe Xóchitl Malda Barrera, y Dauro Mattia Zocchi (Puebla: Slow Food Editore, Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, Universidad Autónoma de Querétaro, 2018), 18-23.

adoptadas e interiorizadas por él mismo dentro de su contexto social. Es así como los seres humanos otorgamos el valor simbólico a nuestra forma de alimentación y por ello resulta importante conocer la cultura que produce determinados alimentos para así poder comprender sus significados.

Siguiendo este planteamiento, cocina y cultura son entendidas como lenguaje porque comunican diversos elementos simbólicos de los seres humanos, los cuales representan una parte importante de la sociedad de la que forman parte. Efectivamente, los seres humanos cocinamos para alimentarnos, sin embargo, esta acción es realizada de acuerdo a nuestro entorno cultural y, sin lugar a dudas, es una de las actividades más significativas. Dicho de otra manera, la alimentación es un instrumento básico en la socialización de los individuos y, en consecuencia, imprescindible para perpetuar el sistema, por ello, las relaciones sociales y el intercambio de alimentos no pueden desvincularse, pues la comida se vuelve una representación y una expresión de dichas relaciones sociales².

En este contexto, en la actualidad está sucediendo un fenómeno muy interesante relacionado con el “saber hacer” de los alimentos, es decir, con cocinar aquello que se va a comer, ya que esto último ha pasado de ser una actividad indispensable para la supervivencia humana, a un patrimonio cultural que se ha ido transmitiendo de generación en generación y que implica toda una serie de conocimientos, hábitos, tradiciones, costumbres y prácticas compartidas. En tal sentido, el patrimonio culinario es un fenómeno social que hoy se conoce mejor, sin duda alguna, gracias a su importancia económica en el ámbito turístico*, así como a la participación masiva de los medios de comunicación y las redes sociales.

No es nuevo entonces que los seres humanos intentemos rescatar ciertos elementos de nuestro pasado y seleccionar dentro de él, bienes y testimonios que identificamos con la

² Audrey I. Richards, *Hunger and work in a savage tribe: A functional study of nutrition among the southern Bantu*, (2013), <https://doi.org/10.4324/9781315017044>.

* En la discusión sobre el patrimonio culinario y el turismo se argumenta que la cocina, como parte del patrimonio cultural intangible, es vista como un recurso susceptible de ser comercializado o explotado desde la perspectiva turística, cuestión que, por supuesto, cuenta con una base histórica, pero que no representa el problema de fondo. Un patrimonio cultural que no es conocido, visitado y disfrutado entre las diferentes sociedades, carece precisamente de su razón principal de ser, que es la turística educativa y de formación de conciencia histórica. Es por ello, que dicha discusión no se abordará como tal en la presente investigación.

noción de patrimonio cultural o de identidad del presente con el pasado³. Este intento de reivindicación de la memoria sucede cotidianamente, forma parte de la dinámica cultural de los pueblos, supone el uso de las configuraciones en las que organizamos el pasado para encaminarnos en el presente⁴, para comprender mejor el imaginario colectivo y para proporcionar elementos de cohesión social. Partiendo de esto, y con la intención de preservar los testimonios culturales, actualmente se está discutiendo desde las perspectivas antropológica e histórica en torno a la dimensión intangible del patrimonio culinario ya que las comidas vistas desde un contexto social particular, están codificadas cultural y estructuralmente, y pueden concebirse como signos con la capacidad de ser “leídos” en términos gramaticales. En este sentido, una persona “piensa” en los alimentos, si están codificados en su cultura y es entonces cuando los consume⁵.

Tomando en cuenta lo anterior, en esta investigación se plantea que la forma de alimentarse de cada uno de nosotros está fuertemente ligada a nuestro pasado y a nuestra cultura, y que todo fenómeno cultural, en definitiva, constituye un texto. Es por ello que la comida, aunque no es un discurso escrito, puede ser considerada como un texto susceptible de ser leído e interpretado desde las perspectivas histórica y antropológica.

De esta manera, los diversos platillos se conciben como textos y a través de ellos se manifiesta la memoria de una cultura que se identifica por sus gustos culinarios. Las comidas, tanto festivas como cotidianas, forman parte de las tradiciones orales que se han perpetuado a través de los siglos y que, siendo prácticas que se realizan en familia son parte de la identidad de un grupo social. La cocina entonces es una actividad universal presente en todas las culturas, por eso, autores como Lévi-Strauss⁶ la concebirán como lenguaje y como una expresión de la transformación de la naturaleza, desarrollando conceptos tales como el “gustema”.

Siguiendo este planteamiento, se parte del concepto de cultura como el conjunto de patrones de comportamiento y prácticas que son compartidos por los miembros de una

³ Edward Hallet Carr, *¿Qué es la historia?*, Segunda Ed., (Barcelona: Editorial Ariel, S.A., 2010).

⁴ Carl Schorske, *Pensar con la historia*, (México, D.F.: Taurus, 1998).

⁵ Charles Madge, "Purity and Danger: An analysis of concepts of pollution and taboo", *Sociology*, (1967), <https://doi.org/10.1177/003803856700100211>.

⁶ Claude Lévi-Strauss, "Le cru et le cuit", *Mythologiques*, (1964), <https://doi.org/10.2307/2930399>.

sociedad, que son transmitidos de generación en generación, pero que no son definidos por su herencia biológica y, a partir de ahí, es posible identificar a un conjunto de textos culturales. Como se ha mencionado, las comidas dentro de un contexto cultural particular están codificadas y pueden ser leídas, entonces, un individuo concibe como tal a un alimento, siempre y cuando esté codificado en el contexto cultural al que pertenece y es ahí cuando lo consume⁷. Este es el caso del conjunto de textos culinarios identificados como parte de la cultura e identidad novohispanas, a través de los cuales es posible comprobar la memoria, los gustos y las preferencias de la sociedad que se desarrolló entre los siglos XVI y XIX del territorio que hoy conocemos como México.

Asimismo, resulta importante mencionar que estos textos culinarios son contruidos por los filtros culturales⁸, ya que lo que para una persona es un alimento, para otra puede no serlo, porque precisamente quien determina lo que se puede o no comer, dónde, cómo, cuándo y con quién comerlo, es la cultura que produce el alimento. Así, por ejemplo, algunos insectos pueden ser “texto-comida” en lugares como Puebla, Tlaxcala, Hidalgo o Oaxaca, pero no son interpretados como tal en lugares como Nuevo León, Sonora o Sinaloa.

Otro ejemplo se puede ubicar en el cerdo, animal que no es “leído” como alimento en culturas como la israelí o la árabe saudí, pero que sí lo es en culturas como la mexicana y la brasileña; o la vaca, que tampoco es un texto culinario en culturas como la india, pero sí lo es en culturas como la española, solo por mencionar algunos casos. Cada persona determina sus propios textos culinarios de acuerdo a sus experiencias culturales, otorgándole un conjunto de significados y valores, tales como cuestiones curativas, nutricionales, religiosas y de celebración:

La alimentación, como momento esencial del comportamiento cotidiano, es un hecho de “cultura” en el sentido totalizante antropológico del término; un hecho de cultura en el que confluyen solicitaciones de diversa naturaleza, con correlaciones estrechas entre el nivel material (biológico, económico) y el mental e ideológico,

⁷ Madge, "Purity and Danger: An analysis of concepts of pollution and taboo".

⁸ Alicia Verónica Sánchez Martínez, "La memoria cultural en los textos culinarios," *Revista de Humanidades: Tecnológico de Monterrey*, no. 16, (2004): 10, <http://www.redalyc.org/pdf/384/38401611.pdf>.

que a cada tipo de comportamiento agrega, en modo más o menos explícito, un valor comunicativo, lingüístico⁹.

Se puede afirmar entonces que es posible concebir a la cocina como lenguaje pues, aunque ciertamente el hecho de alimentarse es una necesidad, la selección que hacemos de nuestro alimento está cargada de un alto simbolismo cultural: comer, por el mero hecho de comer, es un acto de sobrevivencia, el hecho de cocinar como tal, se trata ya de un acto social. La materialización de un platillo involucra toda una serie de colores, aromas y sabores, que tienen la capacidad de transmitir mensajes, convirtiendo a la comida en una experiencia sensorial que deleita los sentidos y provoca en el comensal tanto emociones, como sensaciones de diversa índole¹⁰.

Por otro lado, se debe considerar que el término “gastronomía” no se refiere únicamente al proceso de ingesta de alimentos con el objetivo de proveer al organismo humano los nutrientes necesarios para tener energía y desarrollarse, sino al estudio de los diversos procesos culinarios para obtener nuevas formas de hacer cocina, enfocándose en la relación que tiene el ser humano con su alimentación y su entorno físico-social. No obstante, esta investigación no se enfoca a dicho análisis, ya que es importante reconocer que la importancia de la gastronomía va más allá, si se entiende que la cocina, como parte de la cultura que la produce, refleja todo un significado simbólico que puede escribirse, leerse, interpretarse y modificarse: desde la manera de cultivar y producir los alimentos, hasta la forma de conservarlos, transformarlos, cocinarlos, compartirlos y consumirlos¹¹. Por eso es necesario incluir en los estudios gastronómicos aspectos ambientales, económicos, sociales, religiosos y culturales.

De esta manera, a través de la forma de alimentación de una sociedad es posible analizar los signos y los aspectos semióticos-culturales que se reflejan por medio de los textos culinarios¹², tomando en consideración que las investigaciones del signo en el marco

⁹ Massimo Montanari, "Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Le fonti scritte altomedievali", *Archeologia Medievale VIII*, (1981): 36.

¹⁰ Lina Sarai Mejía López, Ricardo Hernández López, and Sonia Edith Mejía Castillo, "Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía", *Culinaria. Revista Virtual Especializada en Gastronomía*, no. 6, (2013): 7–22, www.uaemex.mx/Culinaria.

¹¹ Mejía, Hernández y Mejía, "Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía".

¹²

de la vida social han sido campo de estudio desde el momento en que el ser humano se interroga acerca del sentido del mundo, de cómo interpretar la realidad y cómo comunicarla.

La cultura puede verse así como el macro texto, donde están insertos una serie de textos culinarios, partiendo de la idea de dispositivo de la memoria cultural cuando se plantea que estos, a pesar de sus diferentes orígenes, una vez que entran en la semiósfera culinaria se adaptan a la cultura que los está generando y es ahí cuando el platillo puede entenderse como: dispositivo de la memoria cultural, generador de sentido, heterogéneo y políglota, soporte productor y reproductor de lo simbólico, doblemente codificado, tanto en el lenguaje natural como en el propio de la semiósfera culinaria, recipiente de las tradiciones e interlocutor con el lector¹³.

En este sentido, los textos culinarios se relacionan con los espacios de la semiótica de la cultura donde se acostumbra consumir los alimentos de acuerdo a la preferencia y gusto, sin embargo, aquellos que no lo son y que, quizás sean vistos como “raros” por nosotros, son considerados como tal porque no forman parte de nuestro espacio semiótico-culinario y no han sido contruidos por nuestro filtro cultural: lo que para una comunidad es alimento, para otra puede no serlo¹⁴, tal como se señaló con anterioridad en el caso de los insectos, el cerdo y la vaca, sólo por mencionar algunos ejemplos.

Por otra parte, aunque pareciera que existe una conexión directa entre el comportamiento humano y la cultura material, en realidad no la hay, ya que los objetos -en este caso los textos culinarios- pueden tener diversos significados simbólicos. Por ello, resulta necesario hacer un énfasis en la narrativa y la comprensión, asegurando que “si no se tiene alguna idea sobre el contenido del significado de los elementos decorativos o espaciales, es difícil saber cómo hay que interpretar las estructuras del significado en relación con otros aspectos de la vida”¹⁵. Lo dicho hasta aquí supone que es fundamental en el análisis atribuir un significado a la cultura material, es decir, al texto culinario: discutir

¹³ Alicia Verónica Sánchez, “La fiesta del gusto: la construcción de México a través de sus comidas,” *Opción* 22, no. 51, (2006): 12.

¹⁴ Sánchez, “La fiesta del gusto: la construcción de México a través de sus comidas”.

¹⁵ Ian Hodder, *Interpretación en arqueología: corrientes actuales*, (Barcelona: Crítica, 1988), 62, 149.

los símbolos y la ideología en relación con la historia y los problemas de percepción e interpretación de los testimonios, explicando los procedimientos para leer el pasado.

Lo único que finalmente interesa son las significaciones¹⁶ y, aunque estas pueden tener en algunos casos una base material, lo importante es elucidar dichas significaciones como dirigidas a alguien¹⁷. Aunque resulta importante señalar que con la presente investigación no se pretende encontrar el significado de un platillo virreinal determinado, sino más bien explicar la multiplicidad de posibles significados reflejados en el mismo.

En este mismo orden de ideas, a pesar de que todos estén de acuerdo con el hecho de que no es posible hablar con la gente del pasado, no es útil limitarse a estudiar los restos materiales “mudos”, pues dicha pasividad ha traído como consecuencia una fuerte dicotomía entre lo material y lo ideal. Esto se debe traspasar a los textos culinarios, es decir, a los platillos producidos por determinada cultura. A pesar de que existe un factor idealista tras esta postura materialista -pues necesariamente implica una serie de ideas surgidas exclusivamente en la mente de la persona externa a la cultura que produjo el platillo-, uno de los peores errores que se puede cometer es juzgar la calidad de dicho platillo por medio de consideraciones exclusivamente referente a los sentidos¹⁸, tales como la vista, el olfato o el gusto y, definitivamente, en la presente investigación no se pretende juzgar la calidad de los platillos novohispanos con base en esas determinaciones.

Por ello, como se ha mencionado, no se trata solamente de explicar el pasado y/o la historia de determinado platillo o texto culinario, sino de interpretarlo, “historiar significa interpretar”¹⁹: tratar de darle “voz”, más aún, multiplicidad de voces. No obstante, aquí se presenta un dilema: como los símbolos culturales son variables y nadie puede explicar el simbolismo de cierto objeto, en este caso de cierto platillo o texto culinario, sólo se puede especular, pero no concluir. De ahí la importancia del análisis histórico que incide en las respuestas necesarias en la actualidad.

¹⁶ Hodder, *Interpretación en arqueología: corrientes actuales*.

¹⁷ Hodder, “La arqueología en la era post-moderna,” *Trabajos de Prehistoria*, no. 44, (1987): 23.

¹⁸ Alejandro Tomasini, *Ensayo: arte y gastronomía*, Instituto de Investigaciones Filosóficas de La Universidad Nacional Autónoma de México, 2009, 13, <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>.

¹⁹ Carr, *¿Qué es la historia?*, 32, 40.

Dicho de otra manera, es importante estudiar a las diferentes cocinas mexicanas desde su origen, para así entender su desarrollo y evolución, los cuales se dan a la par de la cultura y terminan por afectar o influir a cada uno de los miembros de la sociedad. Estas cocinas son patrimonio cultural, pues forman parte del conjunto de objetos que permanecen a pesar del paso del tiempo, ya sea en uso o en un museo²⁰.

En este contexto, a pesar de que la base histórica de la cultura y de la cocina mexicana actual se ubica en el mundo prehispánico, es indudable que la interacción cultural por la que pasaron diversos pueblos americanos, europeos, asiáticos y africanos en el territorio del Virreinato de la Nueva España, propició una mezcla de sabores y técnicas culinarias inigualables.

Es por ello que la presente investigación está centrada en el estudio de la alimentación virreinal, no solamente desde el punto de vista descriptivo y técnico, sino como parte de la cultura material que conforma el pasado del territorio que hoy en día se reconoce como México. De esta manera, comprendiendo a la cocina novohispana desde la perspectiva histórica cultural, es posible entender por qué la cocina mexicana es considerada hoy en día como patrimonio cultural intangible de la humanidad, tomando en consideración que cada uno de los ingredientes, platillos, utensilios, técnicas y prácticas culinarias virreinales es prueba de la conciencia histórica de México.

²⁰ Josep Ballart Hernández y Jordi Tresseras, *Gestión del patrimonio cultural*, (Ariel Patrimonio, 2001).

FACETAS PRODUCTIVAS Y PARADIGMAS CULINARIOS DE LA CULTURA NOVOHISPANA

2.1. Un panorama regional: Puebla-Tlaxcala.

En el siglo XVI, el Virreinato de la Nueva España fue una más de las estrategias de la monarquía como importante bastión en la geopolítica de la corona castellana. Por ello, se debe señalar que lo verdaderamente importante al tratar de comprender la conformación del Virreinato de la Nueva España es que se trató de la formación y la consolidación de la organización del espacio americano que fue incorporado en la monarquía compuesta española, a partir de la adecuación y reelaboración de las diversas formas económicas, políticas y culturales españolas a los diferentes espacios americanos²¹.

Dicho en otras palabras, la integración de los territorios americanos a la monarquía española requirió el reordenamiento de las estructuras político-territoriales mesoamericanas bajo un proyecto geopolítico hispano, cuyo objetivo era fundar ciudades que fungieran como centros políticos, económicos y sociales a través de los cuales se organizaran amplias regiones y fueran ejemplos de vida cristiana ordenada, lo que se conoció también como la *civitas*²².

Como todos sabemos, la Nueva España, al igual que el resto de los reinos americanos, se incorporó a la monarquía española por la invasión sufrida. A partir de la Conquista, la parte del territorio americano que correspondió a la denominada Mesoamérica, fue incorporada a la monarquía española que poco a poco fue añadiendo los diferentes territorios americanos a la Corona, mediante una serie de mecanismos que dieron unidad, tanto material como ideológica y cultural, a la relación entre el rey y los diversos

²¹ Marcello Carmagnani, “La organización de los espacios americanos en la monarquía española, siglos XVI-XVIII,” en *Las Indias Occidentales. Procesos de incorporación territorial a las monarquías ibéricas. Siglos XVI a XVIII*. (México, D.F.: Colegio de México y Red Columnaria, 2012), 333.

²² Lidia E. Gómez García, “La fundación de la nobilísima Ciudad Puebla de los Ángeles,” en *La Puebla de los Ángeles en el Virreinato*, ed. Sigrid María Louvier Nava, Primera Ed., (Puebla: UPAEP y Fundación Amparo IAP, 2016), 14.

reinos²³. Particularmente, en el Virreinato de la Nueva España, este proyecto fue impulsado por la Segunda Real Audiencia, cuya principal preocupación fue consolidar los pactos o alianzas con los indígenas para garantizar la viabilidad del dominio español²⁴.

De esta manera, gracias al Galeón de Manila, la globalización política y comercial que se dio en la Nueva España ante la llegada de conquistadores, comerciantes y esclavos, tanto de origen europeo, como asiático y africano, produjo una fusión o mestizaje cultural, racial, culinario y léxico, también surgidos de manera global. En términos de alimentación, ya para el siglo XVIII en lo que sería la capital de la Nueva España, la Ciudad de México, existían enormes diferencias sociales en el comer, las cuales dependían de las capacidades adquisitivas de cada grupo²⁵.

Es importante reconocer que la sociedad virreinal estaba constituida por un importante grupo de campesinos y trabajadores, artesanos y funcionarios reales con distintos niveles de acceso a las innumerables mercancías ofrecidas en el mercado, aunado al hecho de la categorización del individuo con el establecimiento del sistema de castas. En este contexto, existía un sector formado por los hispano-criollos, los cuales se alimentaban de forma variada y abundante, debido principalmente a su poder adquisitivo²⁶. Será precisamente este grupo social el que preservará sus recetas por medio de la tradición escrita, dentro de la cual es posible ubicar el manuscrito de cocina atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz, el cual es mejor conocido en la actualidad como *El recetario de Sor Juana*, aunque, como se verá más adelante, es poco probable que en realidad haya sido un escrito de su puño y letra.

En este contexto, tras la fundación de Puebla como Ciudad de los Ángeles en 1531, efectuada bajo la promoción de la Segunda Real Audiencia de la Nueva España (en especial por uno de los oidores de la misma el licenciado Juan de Salmerón), instancia gubernativa a cuyos miembros se les reconoce como verdaderos humanistas, algunos de los incentivos

²³ Carmagnani, "La organización de los espacios americanos en la monarquía española, siglos XVI-XVIII", 333.

²⁴ García, "La fundación de la nobilísima Ciudad Puebla de Los Ángeles," 14.

²⁵ Enriqueta Quiroz, "Del mercado a la cocina", en *El siglo XVIII entre tradición y cambio*, (2005), 17-43; Enriqueta Quiroz, "Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII", *Historia y Memoria*, n.º 8, (2014): 19-58, http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2027-51372014000100002&lng=en&tlng=en.

²⁶ Quiroz, "Del mercado a la cocina", 26.

más atractivos a los primeros pobladores del “ensayo de república” de españoles que se pretendía llevar a cabo como una alternativa social de la Corona, fue el ofrecimiento de mercedes de tierras de labranza “sin perjuicio de los naturales”, pero sí con mano de obra indígena en valles cercanos muy fértiles y con suficientes recursos naturales como el de Atlixco (al principio, especialmente en tierras circundantes del entonces señorío de Acapetlahuacan), lo que constituyó uno de los factores que, sin lugar a dudas, sería pieza clave para asegurar y acelerar el éxito de esta fundación española.

El primer listado de vecinos que se conserva está fechado en 6 de diciembre de 1532, y se trata precisamente de un testimonio del reparto de tierras en Atlixco, otorgado ante el oidor Juan de Salmerón y fray Jacobo de Testera, a la sazón guardián del convento franciscano de San Miguel de Huejotzingo. Algunos años después, entre los testimonios claros de que las tierras del valle de Atlixco resultaban más que aptas pero ya insuficientes para el servicio de la nueva ciudad, se buscaba un proyecto para ampliar las tierras de riego hacia otros pueblos de la zona especialmente hacia las partes sur y oriente del valle, por lo que en la memoria de solicitudes que el procurador Gonzalo Díaz de Vargas debía llevar en su nuevo viaje a la corte a nombre de la Ciudad (18 de abril de 1547), se informaba al rey y Consejo de Indias que:

[...] por cuanto el licenciado Salmerón, de su consejo de Indias, siendo oidor del audiencia e chancillería real desta Nueva España, al tiempo questa cibdad se fundó y pobló por mandado de la dicha audiencia, vino a señalar y dar términos a esta cibdad e **le dio por términos ciertas tierras que se dicen Atlixco**, las cuales por ser pocas luego se repartieron entre los vecinos que había en la dicha cibdad a la sazón, y como ha crecido de muchos vecinos y de cada día son más e no hay tierras que les dar, a lo menos de riego; suplicar a su Majestad, que por cuanto **junto a las dichas tierras de Atlixco hay tierras en cantidad, que no se han labrado ni cultivado de tiempo inmemorial a esta parte, las cuales son en términos de Guacachula e Guaxoçingo [entre renglones: y Calpa]**, que confinan con los términos desta cibdad, **le haga merced de ellas para las repartir entre los vecinos de esta ciudad porque serán buenas y provechosas para labranças de pan e vino**, y con ello se aumentará esta ciudad, y **será causa que en ella haya muchos**

vecinos y bastimentos de pan y vino y frutas, y que las dichas tierras se le den por términos y jurisdicción [*sic*]²⁷.

Cruce de caminos en un sitio estratégico en la parte austral de la cuenca atravesada por el sistema hidrológico Zahuapan-Atoyac-Balsas, que era una zona limítrofe de los antiguos señoríos de Tlaxcala con los mencionados pueblos indios de Huaquechula, Cholula, Huejotzingo y Calpan principalmente, y además antigua e importante entrada desde el centro de México hacia los territorios de los antiguos reinos de la Mixteca baja, esta ciudad logró una rápida consolidación no sólo en el aspecto agrícola, sino también de una creciente pujanza productiva y comercial, llegándose con el tiempo a colocar, como bien se sabe, como la segunda ciudad en importancia de la Nueva España después de la capital del Virreinato²⁸.

No podía ser de otra manera el desarrollo de una gran cultura y tradición culinaria poblana que pronto empezaría a cobrar fama y singularidad, sin la explotación temprana de una riqueza y variedad de productos locales agrícolas y ganaderos, algunos de los cuales llegaron a constituir gigantescos negocios para sus labradores, productores y administradores (cuyas tierras agrícolas, y futuras haciendas de labor y ganaderas, así como otro tipo de estancias de ganado mayor o menor, se ubicaron desde un principio dentro de los términos geográficos que constituían la propia alcaldía mayor, cuyo territorio comprendía un determinado número de pueblos indios sujetos)²⁹, lo que, junto con el

²⁷ El énfasis es mío. Véase Suplemento del libro número primero de *La fundación y establecimiento de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Ángeles*, edición, versión paleográfica e introducción de Efraín Castro Morales, (Puebla: Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, 2009), 28, 29, 33, 102, 105, 134, 153, 163, 182.

²⁸ Sobre el tema fundacional y etapa temprana de la historia de Puebla existe una considerable bibliografía antigua y moderna, entre la que se puede remitir al lector a los trabajos fundamentales de: François Chevalier, “Signification sociale de la fondation de Puebla de los Ángeles”, *Revista de Historia de América*, 23, (junio de 1947), 105-130; Guadalupe Albi Romero, “La sociedad de Puebla de los Ángeles en el siglo XVI”, en Richard Konetzke y Hermann Kellenbenz (eds.), *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas, Band 7*, (Köln: Böhlau Verlag, 1970), 76-145; Efraín Castro Morales, *Noticia histórica de la fundación de la ciudad de Puebla de los Ángeles*, (Puebla: Comisión de los Festejos y Eventos Conmemorativos del 450 Aniversario de la Fundación de Puebla, H. Ayuntamiento de Puebla, 1981); Julia Hirschberg, *La fundación de Puebla de los Ángeles*, (Puebla, H. Ayuntamiento de Puebla, 1981).

²⁹ Desde antes de llegar a tener el estatus de Alcaldía Mayor, siendo solamente un corregimiento, la entonces Ciudad de los Ángeles, tenía bajo su jurisdicción a los pueblos cercanos de Tepeaca, Tecali, Tecamachalco, Huehuetlán, Huatlatlauhca y Tepeji, no obstante compartir en ese momento con el corregimiento de Cholula los pueblos de Huaquechula, Nopalucan, Cuauhtinchan, Totimehuacán, Huejotzingo, Calpan y Tochmilco: Suplemento del libro número primero de *La fundación y establecimiento de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Ángeles*, Castro, XI.

aprovechamiento de abundantes recursos naturales, más la producción local e importación de muchos otros insumos alimenticios, algunos llegados de ultramar y de lejanas geografías, formaría parte de verdaderas empresas comerciales que van a tener su centro de control, abasto, tasación y distribución en la ciudad de Puebla, y no sólo hacia la Nueva España, sino también para otros reinos del ámbito panhispánico.

A ello se debe sumar, desde luego, el gran cruce, amalgama y mestizaje de saberes y costumbres (y con ello la alimentación) de los grupos étnicos que, de manera directa o indirecta, con el tiempo se fueron involucrando culturalmente a partir de este nuevo y promisorio asentamiento, pero con bases sólidas en tradiciones principalmente españolas e indígenas (europeas y mesoamericanas), sin olvidar otros importantes legados como el de Oriente. En este sentido, los estudios sobre el desarrollo agrícola, ganadero, de producción en general, como base de una poderosa élite oligárquica, en la ciudad de Puebla y en la región poblano-tlaxcalteca durante la etapa novohispana, más la ulterior llegada de las primeras factorías e instalaciones ya industriales, arrojan importantes datos de tipo económico y productivo que indudablemente se fueron prefigurando junto con la fisonomía cultural, social y política de la ciudad, y con ello los cambios significativos, con sus bonanzas y declives, sufridos a lo largo de casi tres centurias³⁰.

³⁰ Los trabajos respectivos son abundantes, véase entre otros estudios generales y particulares: Reinhard Liehr, *Ayuntamiento y oligarquía en Puebla, 1787-1810*, (México: Secretaría de Educación Pública, SepSetentas, 1976); Gisela von Wobeser, *La formación de la hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua*, (México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2ª edición, 1989); Carlos Paredes Martínez, *La región de Atlixco, Huaquechula y Tochimilco. La sociedad y su agricultura en el siglo XVI*, (México: Fondo de Cultura Económica, CIESAS, Gobierno del Estado de Puebla, 1991); Caravaglia, Juan Carlos, y Juan Carlos Grosso, “La región de Puebla-Tlaxcala y la economía novohispana (1680-1821)”, *Historia Mexicana*, xxxv, 4, (1986), 549-600; Gustavo Rafael Alfaro Ramírez, “El abasto de cereales en la Puebla del siglo XVII: El trigo blanquillo, la ahóndiga y el pósito tocinero”, en Francisco J. Cervantes Bello (coord.), *Las dimensiones sociales del espacio en la historia de Puebla, siglos XVII-XIX*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Dirección General de Fomento Editorial, 2001), 91; Rosalva Loreto López, “Calles, zahúrdas y tocinerías, un ejemplo de integración urbana, Puebla de los ángeles en el siglo XVIII”, en Francisco Cervantes Bello (coord.), *Las dimensiones del espacio en la historia de Puebla. Siglos XVII-XIX*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2001), 143-172; Guy Thomsom, *Puebla de los Ángeles, industria y sociedad de una ciudad mexicana 1700-1850*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Secretaría de Cultura del Estado de Puebla, Universidad Iberoamericana, Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, 2002); Gustavo Rafael Alfaro Ramírez, “La crisis política de la Puebla de los Ángeles. Autoritarismo y oligarquía en el gobierno de don Juan José de Veytia y Linaje, 1697-1722”, *Relaciones*, n°. 99, vol. XXV (verano 2004), 214-256; Rosalva Loreto López, “El microanálisis ambiental de una ciudad novohispana, Puebla de los Ángeles, 1777-1835”, *Historia Mexicana*, vol. LVII, núm. 3 (enero-marzo, 2008), 721-774.

Por otro lado, se debe mencionar que algunos estudios se han centrado en otros aspectos administrativos, tanto civiles como eclesiásticos, tocantes a la producción, el mercado y la tributación en el Antiguo Régimen y en el mundo virreinal; dos temas muy importantes cuyos indicadores, que se desprenden de un poco nutrido número de investigaciones, son los relativos a las Alcabalas novohispanas y a los Diezmos episcopales. De ambos existen suficientes fuentes documentales que arrojan un gran complejo de cifras y datos para su análisis. Si bien los productos, muchos de ellos agrícolas y otros alimenticios en general, debían pagar la Alcabala a la Real Hacienda, se sabe que algunos estaban exentos del gravamen de dicho impuesto de manera total o parcial, como fue el caso del maíz y del trigo, especialmente entre los grupos indígenas, de quienes llegaron a tener particulares características sus circuitos mercantiles y exenciones, lo que se ha podido indagar y cuantificar con mayor propiedad a partir de fuentes de la segunda mitad del siglo XVIII³¹.

En cuanto al tema de los diezmos, se debe recordar que, una vez fundada Puebla de los Ángeles, otro acicate que resultó fundamental para su impulso y temprano desarrollo lo constituyó el traslado de la sede episcopal que se ubicaba originalmente en Tlaxcala (1525/1527), proceso que en realidad dio inicio a partir de 1535 (en coincidencia con el año del reconocimiento de Tlaxcala como ciudad de la Corona al serle concedida la Real Provisión con su escudo de armas ese mismo año), llegando a ser Puebla de los Ángeles la nueva cabeza de la diócesis de Tlaxcala por una Real Cédula otorgada en 1543³², quedando de esta forma constituida oficialmente como la ciudad sede del primer episcopado de la Nueva España y uno de los más importantes, dada la considerable magnitud territorial con salida a ambos mares, entre otros muchos factores positivos.

³¹ Por ejemplo, véase los trabajos generales en la Nueva España, y regionales principalmente en pueblos indios de la zona central de Puebla, por: Juan Carlos Caravaglia, y Juan Carlos Grosso, *Las alcabalas novohispanas (1776-1821)*, (México, D.F.: Archivo General de la Nación, Banca Cremi, 1987a); Herbert S. Klein, “La economía de la Nueva España, 1680-1809: Un análisis a partir de las Cajas Reales”, *Historia Mexicana*, XXIV, 4 (abril-junio 1985), 561-609; Caravaglia, Juan Carlos, y Juan Carlos Grosso, “El abasto de una villa novohispana: mercancías y flujos mercantiles en Tepeaca (1780-1820)”, *Tandil*, 2, (1987), 217-253. ID, “Indios, campesinos y mercado. La región de Puebla a finales del siglo XVIII”, *Historia Mexicana*, XLVI, 2 (1996), 245-278.

³² Fray Toribio de Benavente Motolinia, “Historia de los Indios de la Nueva España”, edición de Edmundo O’Gorman, (México, D.F.: Editorial Porrúa, Col. “Sepan Cuantos...”, núm. 129, 1969), 182, nota 1.

De esta manera, se podrían calcular, en diferentes momentos, las enormes rentas de la Iglesia producidas vía la tributación de los diezmos del obispado, si se considera, por mencionar un ejemplo, que para finales del siglo XVII, siendo gobernada esta diócesis por el obispo Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún (prelado de Puebla-Tlaxcala en 1676-1699), las parroquias a lo ancho y largo de su territorio ya había alcanzado el número de ciento ochenta para el año de 1681, después de las últimas subdivisiones o uniones de diferentes curatos (muchos de ellos evidentemente antiguas doctrinas franciscanas), llevadas a cabo en su momento por el mencionado obispo, en prosecución de un proyecto secularizador en el que venían trabajado mucho tiempo atrás algunos de sus antecesores, en particular el obispo Juan de Palafox y Mendoza³³.

Efectivamente, los diezmos serían la principal fuente diocesana de ingresos de los obispos y del cuerpo capitular, mismos que tenían, desde luego, otras importantes fuentes de recursos, así como algunos otros complementos internos. Las rentas por los diezmos de la diócesis de Puebla-Tlaxcala eran muy considerables, en determinadas etapas las más altas de la Nueva España, y en algunos momentos también superiores a las de ciertas diócesis peninsulares de importancia. Por ejemplo, se ha calculado que la renta de la gruesa decimal para esta diócesis, ya tardíamente (entre 1785 y 1789) ascendía a 349,652 pesos, en ese momento le seguía de cerca la de Valladolid de Michoacán que era de 341,520 pesos, en contraste con cifras posteriores que arrojan los informes de Von Humboldt, en las que la renta decimal del obispado poblano, a finales del siglo XVIII y principios del XIX, ascendía a 110,000 pesos, frente a la de México, por ejemplo, que tenía 130,000 pesos, estando ya ambas claramente a la baja³⁴.

2.2. La Iglesia en Puebla. Aspectos de tributación agrícola y ganadera.

En la catedral de Puebla, el libro más antiguo de cuentas o divisiones de diezmos que se conoce relativo al obispado de Puebla-Tlaxcala, comprende un amplio periodo que

³³ Peter Gerhard, "Un censo de la diócesis de Puebla en 1681", *Historia Mexicana*, 30, 4 (1981), 530-560.

³⁴ Antonio Rubial García (coord.), "La Iglesia en el México Colonial", *Seminario de Historia Política y Económica de la Iglesia en México*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2013), 209-214, 518-525.

corre de 1539 a 1584, y con toda seguridad se empezó a llevar estando ya el incipiente cabildo eclesiástico sesionando en la ciudad de Puebla de los Ángeles, a pesar de no haberse realizado aún el traslado oficial de la diócesis por acuerdo de la Corona, lo que tendría verificativo poco tiempo después³⁵.

Este libro manuscrito constituye una fuente de gran relevancia que muestra no sólo aspectos de la implementación más temprana de este tipo de tributación en la diócesis, sino también una cantidad importante de datos contables sobre sus más diversas aplicaciones, en un momento clave para la primitiva organización diocesana, en este mismo libro aún se continuaban llevando los asentamientos decimales durante los gobiernos de don Fernando de Villagómez (prelado en 1562-1570), y de don Diego Romano (prelado en 1578-1606), incluyendo el momento intermedio de la “sede vacante” (1570-1578)³⁶.

Buena parte de la documentación de la gruesa decimal de la catedral de Puebla iniciada como se ha visto en el siglo XVI, sobreviviendo algunos aspectos y mecanismos de orden administrativo, incluso hasta la etapa de la desamortización de los bienes de la Iglesia en el siglo XIX, se conservó en el archivo del Venerable Cabildo de la catedral de Puebla, y se le ha llegado a considerar como “uno de los conjuntos más ricos e importantes” a nivel americano de papeles y registros de diezmos eclesiásticos.

En tiempos modernos se inventarió por vez primera el ramo de *Diezmos* (1539-1856) de la catedral de Puebla (1982), que en ese momento comprendía nueve volúmenes más 32 legajos; y con información relacionadas en tres volúmenes de *Masa general* complementarios de los documentos sobre diezmos; y doce volúmenes y siete legajos de *Libros de entrada* que dan inicio en 1728. No obstante, para entonces ya se reportaba la pérdida y sustracción de expedientes completos de la sección de “pleitos por diezmos o por derechos y prerrogativas de la catedral”. Medina Rubio describe y comenta lo siguiente sobre estos fondos documentales:

³⁵ Lidia E. Gómez García, y Gustavo Mauleón Rodríguez, “El primer templo de la catedral de Puebla”, en *Antigua Catedral de Puebla*, (Puebla: Gobierno del Estado de Puebla, Secretaría de Cultura y Turismo, 2018), 60.

³⁶ AHCMP, *Libro de la Santa Yglesia desta cibdad de los Ángeles en el qual se contienen todas las Divissiones de diezmos que en este Ob[is]pado de Tlaxcala a hauido desde el anno de MDXXXIX hasta el día de hoy. E ansimismo allende de la dicha diuissión general va en particular lo que ha pertenescido a esta Sancta Yglessia en qualquier manera que sea y al ospital e quarta episcopal de el Muy IL[ustrísimo] y Re[verendísimo] Señor Don Fernando de Villagómez Ob[is]po Meritíssimo de este Ob[is]pado [...]. MDXXXIX A[ñ]os.*

En estos ramos los papeles vienen indistintamente en volúmenes empastados de folios mayores y menores y en legajos que reúnen desde voluminosos expedientes y cuentas hasta hojas y papeles sueltos. Unos y otros se contraen a informaciones cuantitativas y cualitativas. Por lo general los volúmenes empastados de uno y otros ramos corresponden a asientos de cuentas generales de ingreso o de divisiones del producto de los diezmos recaudados [...]³⁷.

Es importante señalar que entre las cuentas catedralicias de la administración decimal como los diezmos recaudados, diezmos arrendados y rezagados, entradas al cofre, divisiones de la masa general, libramientos generales, etc., se perciben datos muy valiosos para el estudio no sólo de la tributación eclesiástica, sino también para el conocimiento de ciertos índices de la producción agrícola y ganadera del obispado, entre otros muchos temas productivos, lo que, por otro lado, se puede ir verificando en lo general, tanto en las discusiones, decisiones y provisiones asentadas en las actas capitulares catedralicias, como en los protocolos notariales civiles donde constan un buen número de escrituras relativas sobre cobros, ventas y remates, adjudicaciones, etc.³⁸

2.3. Ejemplos tempranos sobre el diezmo de granos: trigo, maíz y “otras semillas”.

Ya en una época de mayor estabilidad para la diócesis de Puebla-Tlaxcala, en un momento de cierta bonanza del trigo y en plena “sede vacante”, para un mayor control administrativo y de conservación del grano, el cabildo catedralicio dispuso construir definitivamente una troje para recoger el diezmo de trigo en 1573 en Atlixco, que era entonces la mayor zona productora del obispado. Al poco tiempo se ordenó también comprar unas casas en la ya entonces Villa de Carrión “Valle de Atrisco”, para efectos de

³⁷ Véase Aristides Medina Rubio, “El Archivo del Cabildo Metropolitano de Puebla y sus Papeles de Diezmos”, *Historia Mexicana*, vol. 31, núm. 3, (enero-marzo 1982), 449-453.

³⁸ Un ejemplo de la utilidad de estas fuentes internas para el análisis productivo y de tributación en: Aristides Medina Rubio, *La iglesia y la producción agrícola en Puebla 1540-1795*, (México, D.F.: El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 1983).

contar con una oficina o colecturía para recoger y administrar el diezmo de las cosechas de granos, ello a partir de 1584³⁹.

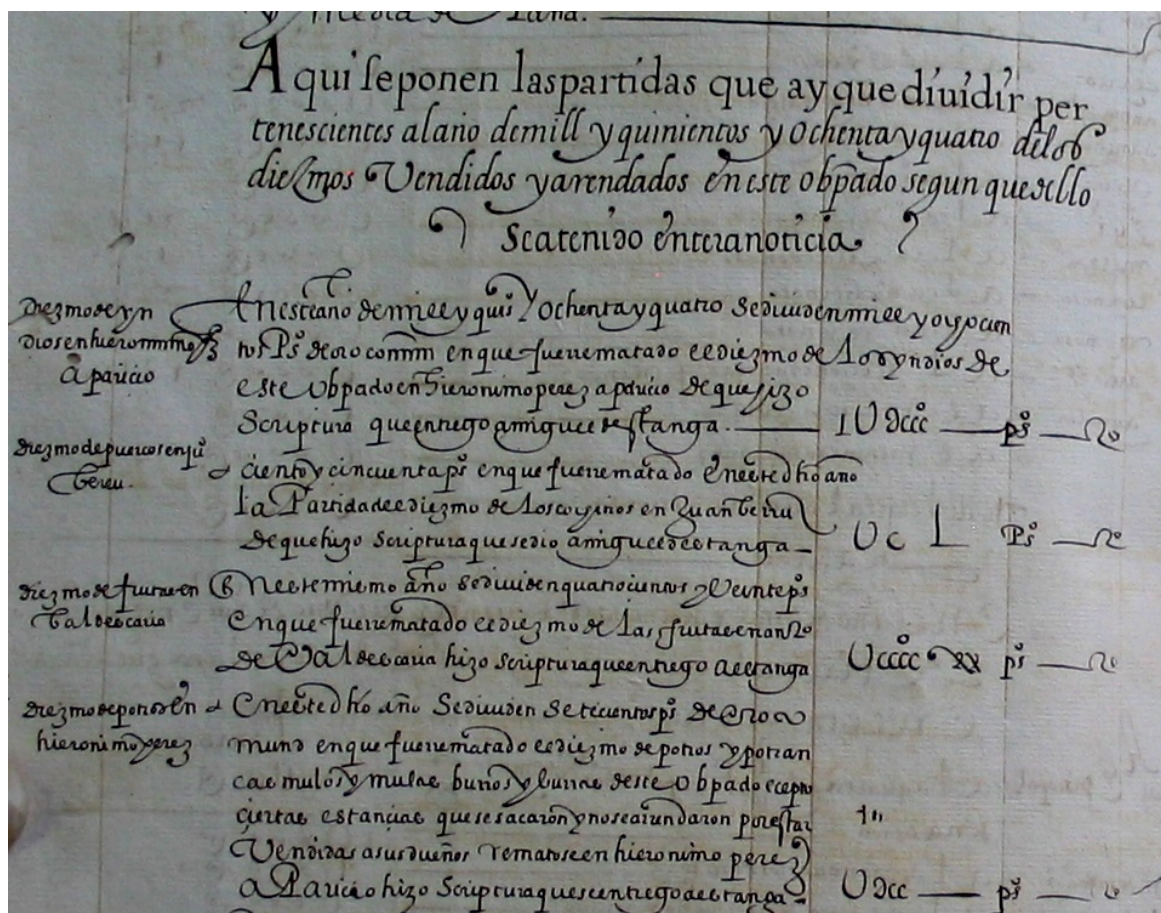


Imagen. AHCMCP, *Libro de la Santa Yglesia desta cibdad de los Angeles en el qual se contienen todas las Divisiones de diezmos que en este Obis[p]ado de Tlaxcala [...].* Última cuenta de 1584 (ff. 264v-266r), en que constan las cuentas de diezmos varios tributados por indios; diezmos de “puercos”; remate por diezmos de “frutas”; diezmos de “potros y potrancas”; por adeudos de diezmos de “becerros” y “becerros de lactancia”; diezmos de “haciendas” de españoles, etc.

Para efectos administrativos y de supervisión, la catedral nombraba un administrador de trigos por región o cordillera, el cual fungía también en las haciendas ganaderas y en ocasiones podía hacer las veces de alcalde de Mesta (sobre los ganados trashumantes). Como ejemplo, se pueden comentar dos casos interesantes del siglo XVII.

³⁹ AHCMCP, *Actas Capitulares*, Libro 5, f. 17r (cabildo: 11 de diciembre de 1573); y f. 91v (cabildo: 5 de junio de 1584).

El primero es el del doctor Juan de Civicos comisionado por el cabildo en 1628 para visitar la colecturía de Acatzingo “a ver y recorrer todas las haciendas de labor y pegujales [*i.e.* ganaderas] que hay en ellas, y la calidad de los trigos, maíces y demás semillas para que con toda brevedad se recojan los diezmos que se debiere en las trojes”, para lo que se necesitaban tener más recuas de las que ya estaban en poder del colector y además avisar a los “diezmatarios” que también tuvieran recuas, las llevaran a las trojes, pagando el colector los fletes correspondientes, en vista seguramente de las buenas cosechas. Al año siguiente, el cabildo le libró a Civicos 300 pesos para un nuevo viaje y estancias la colecturía del valle de San Pablo “[...] a visitar las haciendas y hacer recoger los trigos y demás diezmos de la cosecha del año pasado, y para pagar los fletes [...]”⁴⁰.

En 1683-1686 el administrador de los diezmos nombrado fue el licenciado Diego de Alcalá, para los trigos de riego de las cercanías de Puebla y de Cholula. El siguiente año De Alcalá debía administrar los diezmos de otra zona, ahora se trataba de los partidos de Tlaxco, Atlangatepec, Nativitas, Hueyotlipa y Tlaxcala, ambas comisiones bajo el otorgamiento de las fianzas “que se acostumbran”⁴¹. En estos últimos partidos De Alcalá administraba los granos de temporal de Tlaxco y Atangatepec, los trigos de riego de Tlaxcala y ganados de la Mesta de Tlaxcala, cargo al que renuncia en 1686. El cabildo pidió un informe a la contaduría del número de haciendas de la zona y si había aumentado para resolver si se le mejoraban el salario a este administrador. No obstante, el mismo año le nombran nuevamente al licenciado De Alcalá con el mismo salario de 50 pesos, pero ahora para administrar de los trigos de riego de Tlaxcala, Nativitas y San Felipe, y como ayuda de costa de le dan 50 pesos más por cada año mientras durase dicha administración⁴².

Como se sabe, el trigo y otros granos también podían servir para cubrir en especie algún otro tipo de tributo, pago u obligación monetaria también en el ámbito eclesiástico, tal es el caso de las monjas dominicas de Santa Catarina de Siena de Puebla, monasterio

⁴⁰ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 9, f. 82r (cabildo: 19 de diciembre de 1628); y f. 84r (cabildo: 9 de enero de 1629).

⁴¹ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 18, f. 109v (cabildo: 19 de enero de 1683); y f. 190r (cabildo: 24 de octubre de 1684).

⁴² AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 18, f. 263r (cabildo: 30 de julio de 1686); y f. 264v (cabildo: 13 de agosto de 1686).

fundado en 1568, y del cual era patrono el cabildo-catedral⁴³. En 1578, los capitulares dispusieron que ninguna monja fuese recibida si no contaba con una dote de 1,000 pesos de oro común, además de ordenar que no fuese recibida como reclusa ninguna “hija de vecino” o proveniente de otra parte si no aportaba anualmente para su sustento 100 pesos de oro común y 12 fanegas de trigo⁴⁴.

En cuanto a otros cobros por adeudos o créditos de diezmos de granos y semillas a la catedral, resultan de interés los datos que se pueden localizar en archivos locales (lo que complementa indudablemente los datos conocidos provenientes del Archivo General de la Nación y/o de otros archivos en España), dado que, a través de esa documentación es posible conocer mejor sobre las circunstancias regionales de algunos remates de diezmos, quiénes y en qué momento debían tributar (personas, congregaciones o instituciones), adeudaban o habían promovido algún tipo de pleito o controversia, como en el caso de algunos grandes hacendados incluida, desde luego, la Compañía de Jesús. Entre ellos, se sabe que en 1593 al administrador Nicolás de Covarrubias, le faltaban 87 fanegas de trigo de los diezmos que había recogido de San Salvador y Tezmeluca, por cuenta del año 1592 en que hubo mermas, por lo que se ordenó que lo que se adeudase a las rentas catedralicias de “cuarta capitular”, “novenos”, “fábrica y hospital” real de San Pedro, de dicho trigo, se pagase a 12 reales por fanega y, por otro lado, ver lo que se le debiere al obispo por sus rentas⁴⁵.

En 1607 el cabildo se dispuso notificar a los colectores cobrar a los hermanos del hospital de convalecientes de Perote los adeudos del diezmo de trigo, maíz y ganados⁴⁶. Otro caso fue el de los hermanos Lucas y Cristóbal de Guadalajara, quienes solicitaron a la catedral en 1679, les fuesen rematados por otros tres años los diezmos de su hacienda Santa Ana, ubicada en el partido de Nopalucan, y que por el mismo tiempo les fuesen vendidos los de la hacienda San Juan Cuapiaztla, en la provincia de Huamantla⁴⁷.

Una Real Cédula (Madrid, 25 de junio de 1686), fue presentada al cabildo

⁴³ Asunción Lavrin, *Las esposas de Cristo. La vida conventual en la Nueva España*, (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, 2016 [2008]), 451-454.

⁴⁴ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 5, f. 66v (cabildo: 1 de agosto de 1578).

⁴⁵ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 5, f. 149v (cabildo: 15 de octubre de 1593).

⁴⁶ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 6, f. 67r (cabildo: 23 de noviembre de 1607).

⁴⁷ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 17, f. 275v (cabildo: 24 de noviembre de 1679).

eclesiástico en 1690 por el padre Ambrosio Oddón, provincial de la Compañía de Jesús, acerca del pleito y ajuste de los diezmos de sus ricas y productivas haciendas. En el siguiente cabildo se convino escribir a rey acerca de los inconvenientes que imposibilitaban la transacción presentada por los jesuitas ya que, según los términos de dicha real cédula, no se tomaba en cuenta la renta episcopal de los “reales novenos”, alegando y con razón que, por ejemplo, el hospital real de San Pedro “que no tiene otra renta, y es el refugio de todo el reino, pues consta del libro de recibo de enfermos, entrar más de mil y seiscientos en cada año [...]”⁴⁸, por ello resultaba más que necesaria la contribución por parte de los jesuitas, quienes habitualmente se negaban a cubrir parcial o totalmente sus cuotas decimales, lo que, como bien se conoce, había sido parte, en otra época, de uno de los más sonados pleitos con el obispo Juan de Palafox y Mendoza.

Precisamente, sobre el tema de las rentas y diezmos para el Hospital Real de San Pedro, que por erección era una institución administrada por la catedral de Puebla, cabe mencionar que a unas semanas antes de la muerte del obispo Manuel Fernández de Santa Cruz († 1 de febrero de 1699), el canónigo doctoral de la catedral envió un informe al virrey para que éste a su vez lo remitiera a la Corte, sobre la administración y nombramiento de rectores, en que hace una breve reseña histórica sustentada en el tema de la porción de su renta de diezmos de “novenos y medio”, que le correspondía desde su fundación por aprobación real y de la Santa Sede, lo que constituía su principal ingreso; argumenta sobre su amplia y meritoria función social y sobre sus características institucionales, con instalaciones, mobiliario e insumos de primer orden, lo mismo para los servicios de salud y para los espirituales. Entre los aspectos administrativos se comenta:

[...] en el primer cabildo del principio de cada año, de que se presenta testimonio, [se] nombra dos capitulares por diputados para que visiten dicho hospital, haciéndolo entre semana de repente **a la hora que se les da de comer** y asistiendo a ella porque **no se tenga de servido [lo necesario]**, registrando las camas para el aseo, los **armarios para el dulce**, la botica y **hasta los corrales, porque haya providencia de aves**, cuya diligencia repite el obispo muchas veces entre año, porque esta todo puntual, curándose regularmente de sesenta enfermos para arriba,

⁴⁸ AHCMCP, *Actas Capitulares*, Libro 19, f. 67r (cabildo: 3 de octubre de 1690); y f. 70v (cabildo: 6 de octubre de 1690).

pasando de ciento en las epidemias, como consta del libro de recibo de enfermos y haberse recibido desde 27 de junio de 1695 hasta 8 de octubre de [16]98 diez mil ciento y cuarenta y seis, y peligrando sólo mil ochocientos cuarenta y nueve [de ellos]⁴⁹.

Entre otros datos y mecanismos administrativos de este antiguo nosocomio, el mismo informe del canónigo doctoral hace patente que “[...] en la venta de las **semillas y frutas que se le reparten** se procura el tiempo de más valor y para venderse es por decreto, para que tenga aumento su renta, ajustando las cuentas a su administrador cada dos años en la contaduría, por libros de cargo y data y partidas de los más menudo [...]”, pidiendo finalmente al virrey certificarlo y tener a bien hacerlo del conocimiento real⁵⁰.

Entre los pagos y otras compensaciones que la catedral debía otorgar o devengar por diversos adeudos y conceptos, cabe citar algunos casos, el primero, relativamente temprano trata de un momento en el abasto de pan a dicho hospital real. El cabildo ordena en 1627 librar a Sebastián de Pliego, lo que se le adeude “hasta fin de este año” por el pan que había dado al hospital lo cual se debía pagar en trigo del valle de San Pablo y de la colecturía de Atlixco al precio más alto que se vendiese en aquel momento.

El siguiente año, a este mismo panadero del hospital, De Pliego, se le da a cuenta del pan que ya llevaba entregado, todo el “trigo largo” perteneciente a la fábrica y hospital del valle de Atlixco, advirtiéndole que debería ser de la cosecha y diezmo del año anterior, pero tasado en 12 reales la fanega⁵¹. Por otra parte, al apuntador de coro padre Cristóbal de Salas, que era un empleado de la catedral, por compensación de un trabajo extra, en 1632 se le otorgan 20 pesos, diez de ellos provenientes “del superávit del trigo de Atrisco [*sic*], de la suerte de tierra del obispo [Ildefonso de la] Mota, cada año, por el trabajo de apuntar a los capitulares que asisten a las Salves los sábados, que dejó dotadas el obispo”, lo que significaba llevar los puntos en el cuadrante de las asistencias de los canónigos que acudían

⁴⁹ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 20, ff. 121r-122v (cabildo: 13 de enero de 1699). En énfasis es mío.

⁵⁰ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 20, ff. 121r-122v (cabildo: 13 de enero de 1699).

⁵¹ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 8, f. 284r (cabildo: 15 de abril de 1627). L. 9, f. 58v (cabildo: 21 de julio de 1628).

de la liturgia del Oficio Divino, cuya lectura y entonación se hacía en los grandes cantorales de canto llano en el coro de la catedral⁵².

De igual manera, se manda pagar en 1638 al maestro de albañilería y cantería Agustín Hernández de Solís “[...] de la troje 1,500 fanegas de trigo candeal o las que quisiere del que se está recogido del valle de San Pablo, Acatzingo y cercanía, perteneciente a la fábrica y hospital [...]”, tomándolo del diezmo de 1637 que estaba tasado también a 12 reales la fanega, ello a cuenta de una cañería, una pila y otras obras que el maestro había acabado en el Hospital Real de San Pedro, cuyos trabajos aún se le debían⁵³

Finalmente, una noticia muy esclarecedora acerca del llamado “bizcocho” que era un pan especial muy resistente y duradero para las travesías de ultramar, el cual se produjo en Puebla en cantidades industriales principalmente para el aprovisionamiento de las flotas, Armada de Barlovento y Naos de China durante mucho tiempo. Ahora se sabe que en 1629 el bizcocho se hacía con el trigo de las trojes de Acatzingo, el caso es que ese año a petición del virrey, el licenciado francisco de Rojas, alcalde mayor de la ciudad de Puebla, concertó con los canónigos de la catedral doctor Juan de Vega, tesorero, y doctor Alonso de Salazar Barahona, la cantidad de trigo de las mencionadas trojes para cumplir con la solicitud especial, y hacer bizcocho para enviarlo a la Habana, socorriendo con ello a los galeones “que han de ir en la conserva de la flota” de ese año⁵⁴.

⁵² AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 9, f. 299r (cabildo: 28 de septiembre de 1632).

⁵³ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 10, f. 239r (cabildo: 9 de julio de 1638).

⁵⁴ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 9, f. 96v (cabildo: 21 de abril de 1629). Acerca de los bastimentos para los galeones, entre otros temas de la vida cotidiana en altamar, véase: Flor Trejo Rivera, “5. El barco como una ciudad flotante”, en Antonio Rubial García (coord.), *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 141-168. El *Diccionario de Autoridades* recoge las voces: “BISCOCER. v. a. Volver a cocer, recocer, cocer mucho alguna cosa: como el pan, el guisado, etc. Es voz compuesta del adverbio Bis, y del verbo Cocer. Usase en Aragón y otras partes, aunque es término vulgar y baxo. *Lat. Iterato coquere. Recoquere*”. / “BISCOCIDO, DA. part. pas. Recocado, mui cocido. *Lat. Recoctus, a, um.*”. // “BIZCOCHO. f. m. Pan que se cuece segunda vez, para que se enxugue, y dure mucho tiempo, con el qual se abastecen las embarcaciones, por no poder llevar hornos para el pan necesario. Viene del *Latino Biscoctus*, que significa dos veces cocido. El uso común, ha mudado la s en z. Hállase muchas veces escrito con v, diciendo Vizcocho, pero es error voluntario. *Lat. Panis nauticus vel bucellatus*. Chron. del Rey Don Alonso el Onceno, cap. 215. Fue concertado que dicesse el Rey de Catilla cada mes a cada una de las galeras ochocientos florines de oro, y al Almirante, y a su galera mil y quinientos florines cada mes, y más el bizcocho que oviessen menester estas galeras de Génova. Mend. Guerr. de Gran, lib.3. núm.8. La esterilidad del año, la falta de dinero, la pobreza de los que en Málaga fabricaban bizcocho, y la poca gana de fabricarlo... fue causa que las galeras no proveyessen de tanto bastimento. Cerv. Quix. tom. I, cap.22. Para servir a Dios, y al Rey otra vez he estado quatro años, y ya sé a qué sabe el bizcocho, y el corbacho, respondió Ginés”, en *Diccionario de la Lengua Castellana*, [...] Compuesto por la Real Academia Española. Tomo Primero [...], (Madrid, Imprenta de Francisco del Hierro, 1726), 611a y 612b-613a.

2.4. Una crisis de los granos y la controversia del “trigo blanquillo”.

En fecha posterior al 30 de mayo de 1677 y apenas llegado don Manuel Fernández de Santa Cruz al gobierno episcopal de Puebla de los Ángeles, este obispo remitió sendos informes al virrey de la Nueva España, fray Payo Enríquez de Ribera, en los que daba cuenta, en lo general, sobre el estado de las rentas del obispado: “[...] expediente de sus rentas decimales, utilidad de los reales novenos, permanencia de la fábrica del hospital general de este obispado y [acerca del] bien público de sus labradores y vecinos [...]”. En el documento explica cómo en la ciudad existía una alhóndiga de maíces pero no de trigos y harinas, la cual en realidad se empezó a llevar al parecer desde 1675, cuando se procuró que todos los granos y harinas del obispado fuesen reunidos allí, disponiendo los propios de la ciudad que estos bastimentos sólo fuesen vendidos en un sitio único, imponiéndose además “penas para su observancia y ciertos derechos en cada carga”⁵⁵.

A esta situación se sumó una problemática de malas prácticas y corrupción, ya que de pronto hubo una proliferación de intermediarios y revendedores “regatones”, que eran un tipo de acaparadores, sin contar el tema de las “mezclas de los trigos candeales, pelones y blanquillos”, con lo que se perjudicaba el abasto de granos en la ciudad y obispado, ante lo cual la catedral hizo una consulta al cabildo civil explicando los inconvenientes de la imposición del uso general de dicha nueva alhóndiga, pues no se tenía aún una respuesta por parte de las autoridades locales, y por tal motivo la comunicación de la situación ante el virrey. El obispo argumentaba también sobre la inconveniencia de la alhóndiga de trigos y harinas, incluso desde el tiempo de la propia fundación de la ciudad cuando la producción era menor y no eran tantas las “haciendas y labores”. Si bien por la “Ley de la Recopilación” se prohibía en las ciudades, villas y otros lugares comprar trigo, si no sólo en la alhóndiga y partes destinadas a tal efecto, era notoria la competencia desleal que los revendedores intermediarios hacían ahora en sus propias casas, dadas las cantidades tan pequeñas de trigo y harina que, en realidad, se llegaban a comprar en la alhóndiga de la ciudad, además de que:

⁵⁵ BPP, *Libro de Consultas*, 32390, sin fecha [posterior al 30 de mayo de 1677], ff. 57r-62v. [Carta dirigida por Manuel Fernández de Santa Cruz al virrey de la Nueva España fray Payo Enríquez de Ribera].

No para en esto el exceso, sino que aun la misma harina que venden en la alhóndiga es contratada antecedentemente en sus casas y con dinero que los mismos regatones les prestan para la patente exhibición, porque con este disimulo se esfuerce el color del expediente, en que no tienen peligro alguno, porque el dinero vuelve seguramente a su mano, el precio del fiado corre y los derechos de las tres cuartillas son a cargo del miserable comprador que por redimir su necesidad deja que hagan con él los regatones lo que con otros los usureros. Los panaderos que hay en esta ciudad son muchos españoles e indios, y de ser tantos procede el que sean muy pocos los acomodados de calidad que puedan comprar de contado en la alhóndiga la harina que han menester, con que los más se ven necesitados a buscarla en los regatones por la apariencia de comodidad que hallan en el fiado, de donde hacen pretexto para dársela a muy considerables y excesivos precios. Los labradores, hallándose obligados a llevar sus trigos a la alhóndiga, no habiendo, como no hay compradores en ella, y no pudiendo detenerse para su expedición por instarles hoy a la necesidad con que vienen o ya la breve vuelta a la asistencia y labor de sus haciendas, y muchas veces por huir los derechos de la alhóndiga, a costas de su gente y daños de los frutos, con la demora en ella se hallan forzados a ocurrir con sus trigos a los mismos regatones, que viéndose solicitados y rogados y encareciendo precio estimable el riesgo a que se exponen por comprar fuera de la alhóndiga gozan a su gusto de la ocasión y compran a los precios que quieren, habiendo sucedido a algunos en semejante comercio no sacar el flete y perder el principal por no detenerse⁵⁶.

Considera el obispo que llega a tal grado el monopolio que de los trigos y harinas hacían los “regatones”, que se veían afectados el costo y la calidad, pero sobre todo se dañaba de manera contundente a los labradores dados los precios generados por la reventa, con lo que ya no podían fiar el trigo a los panaderos, ni se podían sostener los avíos de sus haciendas, lo que además se agravaba frente a las cargas de impuestos, créditos y deudas (censos, alcabalas, tributos de los indios, etc.), no obstante de tratarse, insiste el obispo, de

⁵⁶ BPP, *Libro de Consultas*, 32390, sin fecha [posterior al 30 de mayo de 1677], ff. 59r-59v. [Carta dirigida por Manuel Fernández de Santa Cruz al virrey de la Nueva España fray Payo Enríquez de Ribera].

estos productores agrícolas que sí cumplían las leyes y de quienes dependía “la mayor parte de la república y su comercio”.

Por otro lado, en lo que toca al tributo decimal para el sostenimiento de las rentas de los “reales novenos”, “fábrica y hospital” Real de San Pedro, debido a las medidas civiles comentadas, el obispo también insiste en que la propia Iglesia no tiene manera de vender y dar salida a sus semillas, las cuales estaban detenidas con riesgo de pérdida ante la falta de compradores directos por el riesgo de sanciones del cabildo de la ciudad por intentar comprar fuera de la alhóndiga, lo que era el mismo caso de todos los dueños de semillas, quienes años anteriores, para el mes de abril, ya tenían vendidos todos sus “frutos” y en el de 1677, a finales de julio, apenas empezaban a salir algunos, todo lo cual, en el caso eclesiástico, atentaba contra la inmunidad del obispado y afectaba directamente a la recuperación de sus diezmos. Aclara el señor Santa Cruz que la mayor parte de los vecinos de Puebla de los Ángeles eran labradores y por necesidad tenían que vender sus semillas en la ciudad, como también lo hacían los de la “provincia” de Tepeaca, Atlixco y Cholula y, desde luego, “esta santa iglesia, la fábrica y novenos, que conducen también aquí la mayor parte de sus diezmos”, para dar salida a todas sus semillas, vendiéndolas convenientemente para su beneficio, de los compradores y de la “causa pública”⁵⁷.

Otro tema relevante que expone el obispo, es el del tipo de trigos, los usos y sus propiedades, particularmente acerca de lo dañino que resultaba a la salud el llamado trigo “blanquillo”⁵⁸, del que empezaba a ser más común su utilización por las diferentes razones que va analizando, en lo que también señala responsabilidades por parte de los “regatones” y hasta de los panaderos:

En este obispado se cogen tres especies de trigos: candeal, que es el mejor y de más subido precio; pelón, que aunque no es tan bueno no es dañoso; y blanquillo, que no sólo es de la más ínfima calidad, sino de la peor, por ser trigo monstruoso originado y producido de pelón, sembrado en tierra tan seca que no ateniendo la humedad

⁵⁷ BPP, *Libro de Consultas*, 32390, sin fecha [posterior al 30 de mayo de 1677], ff. 60r-60v. [Carta dirigida por Manuel Fernández de Santa Cruz al virrey de la Nueva España fray Payo Enríquez de Ribera].

⁵⁸ Para un análisis general sobre otros aspectos de esta problemática, estudiados a partir de otras fuentes, véase: Gustavo Rafael Alfaro Ramírez, “El abasto de cereales en la Puebla del siglo XVII: El trigo blanquillo, la alhóndiga y el pósito tocinerero”, en Francisco J. Cervantes Bello (coord.), *Las dimensiones sociales del espacio en la historia de Puebla, siglos XVII-XIX*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Dirección General de Fomento Editorial, 2001).

necesaria para fructificar su semejante se quedó en diferentes especie y en su demasiada blancura indica su imperfección y malignidad, que la tiene grande, y por su sequedad suma es notablemente enfermo y nocivo a la salud porque ocasiona los flatos obstrucciones y éticas y proceden de él, según el sentir de los médicos, las más epidemias que se padecen y particularmente las enfermedades agudas procedidas de la maligna cólera que engendra su sequedad, y hasta la paja enflaquece y mata los animales, y aseguran los experimentos que revientan los [animales] que la pacen en berza.

A los labradores les es más acomodado este trigo porque necesita de menos cultura, es su cosecha temprana y produce en cualquier género de tierra por mal dispuesta que sea y de improporcionado temperamento. A los que lo contratan es más provechoso porque casi todo él se hace harina respecto de que su cascara se muele por su dureza y por lo blanco de ella se junta al polvo del grano y no hace salvados como los demás trigos.

Los panaderos tienen más ganancia en él que en otro porque respecto de su sequedad recibe toda el agua con que quieren beneficiarlo, y siendo así que una libra de polvo de candeal hace otra cocido, de una de éste se sacan veinte onzas, y añadiéndose a su mala naturaleza los vicios de la mucha agua se hace totalmente maligno y el pan fabricado de él apenas se puede comer reciente⁵⁹.

Efectivamente, los “regatones” y panaderos, en estas prácticas viciosas, solían mezclar dos partes de harina de trigo “blanquillo” con una de harina “candeal”, y el pan producido lo vendían al mismo precio que el elaborado sólo con “candeal” pura, a pesar de las reglamentos y prohibiciones de la ciudad a estas mezclas y de las normas de pesaje y tasación, no se había logrado que se amasara y vendiese cada especie de harina por separado. Ante esta situación recuerda que ya se habían realizado estudios de médicos y labradores expertos en 1672, prohibiendo la ciudad la siembra de la semilla del trigo “blanquillo”. El obispo en su misiva también expresa al virrey que las censuras superiores no han producido ningún remedio, menos entre los muchos indios panaderos.

⁵⁹ BPP, *Libro de Consultas*, 32390, sin fecha [posterior al 30 de mayo de 1677], ff. 61r-61v.

En cuanto a los diezmos informa que cada vez se diezmaba más trigo “blanquillo”, excediendo ya a las partes acostumbradas del “candeal”, señalando además que la Real Hacienda y el servicio del rey, también se veían dañados al fabricarse ahora del trigo “blanquillo” todos los bizcochos para proveer a “las armadas, flotas, naos de China y presidios”, ya que resultaban panes que se echaban a perder en poco tiempo y mientras tanto no se podían consumir por su dureza, lo que afectaba en su salud a los “pobres soldados, marineros y navegantes”, por no tener el bizcocho ya ni siquiera alguna mezcla de otro trigo, debido a que anteriormente se elaboraba del “trigo pelón” como el que se producía en Acatzingo, práctica que se había abandonado al parecer por condiciones propias del peso y cantidad de agua. No obstante, alega la existencia de un mandato de la Corona, para que las harinas que se llevan a Filipinas fuesen de la calidad de los trigos “candeales” del valle de San Pablo, cuya producción era de calidad pero en la realidad resultaba escasa y por ello se suplía cómodamente con el “blanquillo”⁶⁰.

El obispo Santa Cruz continuó en su empeño por la mejora de los trigos y la calidad en la elaboración del pan en la diócesis de Puebla-Tlaxcala, incluso promovió que se volvieran a realizar exámenes “científicos” a los trigos regionales especialmente para demostrar las características del trigo “blanquillo”. Para ello, llegó a comisionar poco después al doctor Ambrosio de la Lima, del protomedicato de México, para realizar los estudios y sus informes en Puebla⁶¹. A pesar de estas iniciativas de buen gobierno, la situación se vio poco favorecida, dado que a principios de la década de 1690 comenzó una gran escasez de granos, en particular de trigo. Durante esos años, el gobierno virreinal acabó aprobando de manera emergente la distribución y el consumo del trigo “blanquillo” entre la población, como una respuesta a la gran crisis, que también -en buena medida- fue paliada con el consumo alternativo del maíz, el cual no contaba con tantas afectaciones en ese momento⁶².

⁶⁰ BPP, *Libro de Consultas*, 32390, sin fecha [posterior al 30 de mayo de 1677], ff. 62r-62v.

⁶¹ BPP, *Libro de Papeles Varios*, R-497, sin fecha, ff. 1-18r. [“Specilegio del Trigo Blanquillo”, por el bachiller Ambrosio de la Lima].

⁶² BPP, *Libro de Consultas y Cartas*, R-478, 1691-1693, ff. 43r-46r; 146r-147r; 213r-216r; 236r-236v; 237r-238r; 261r-261v. [Cartas de obispo Manuel Fernández de Santa Cruz al virrey Conde de Galve, acerca de la escases y desabasto de trigo y semillas].

2.5. El pan desde el ámbito civil.

En este contexto, la incorporación de productos europeos en territorio novohispano fue una constante, y el trigo, por su importancia en la dieta de los pobladores occidentales, se fomentó y reglamentó desde su arribo al Nuevo Mundo. El valle de Atlixco, con las grandes “suertes de tierras” muy fértiles –por ello llamadas de “de pan coger” o “de pan llevar”– y subsidiarias del valle poblano-tlaxcalteca, pronto fue conocido como “el granero de la Nueva España”, debido a su abundante producción que no sólo cubría la demanda local y de la ciudad de México, sino también de Acapulco, Yucatán, Soconusco y las regiones mineras del norte, llegando a exportar harinas a las islas de La Habana, Santo Domingo, así como a posesiones de la Corona tan lejanas como el Virreinato del Perú y Filipinas, además del importante abastecimiento a las flotas y cárceles que ya se ha mencionado.

La preferencia por el valle de Atlixco se debió, desde luego, a su ubicación, clima y afluentes naturales que permitieron cultivar muy diversos productos agrícolas. En tanto, para el caso del trigo y otros granos, su cosecha dio inicio entre 1535 y 1536. Sumamente importante resultó la introducción por parte de los labradores españoles del arado con animales de tiro, así como el uso del hierro, los cuales permitieron, con menor esfuerzo, extender el área cultivable resultando en abundantes cosechas de variedades de trigo como el “candeal” de alta calidad, el “pelón”, el “largo” y el “blanquillo”, este último como se ha visto, una derivación del trigo “pelón”⁶³.

Por otro lado, se debe mencionar que los molinos de la ciudad de Puebla llegaron a ser igual de importantes que los de Atlixco. Efectivamente, se ha hablado de una identidad harinera novohispana en la ciudad de Puebla, lo que se debió, sin duda, a una serie de

⁶³ AGMP, *Suplemento de el Libro Número Primero de la Fundación y Establecimiento de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Ángeles*, f. 7v. Petición para que se haga el reparto de tierras en el valle de Atlixco (5 de diciembre de 1532); Arturo Córdova Durana, “De la villa española al Atlixco independiente”, en Arturo Córdova D., y Gustavo Mauleón R. (eds.), *Atlixco. Historia, patrimonio y sociedad*, (Puebla: H. Ayuntamiento del Municipio de Atlixco, 200), 35-39, 53; Carlos Paredes Martínez, *La región de Atlixco, Huaquechula y Tochimilco. La sociedad y su agricultura en el siglo XVI*, (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, CIESAS, Gobierno del Estado de Puebla, 1991), 100, 101, 117, 131, 133; Gisela von Wobeser, *La formación de la hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2ª edición, 1989), 65; María de la Cruz Ríos Yanes, “Atlixco: cuna del trigo en la Nueva España”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 27-32.

molinos que alcanzaron el número de catorce a finales del siglo XVI, y treinta al mediar el siguiente siglo; en ellos se trillaban y trituraban los trigos cultivados tanto en la región de Atlixco como de los alrededores y otras regiones trigueras del centro del obispado. Se sabe que fueron miles las fanegas de harina que salieron de los rodeznos (ruedas hidráulicas de madera unidas a las piedras molientes). Uno de los molinos que iniciaron su actividad (junio de 1531) en la ciudad fue el molino de San Francisco, nombrado así por la advocación del santo, y situado en lo que actualmente ocupa el complejo habitacional Paseo San Francisco. Importante mencionar es que los propietarios del molino de San Francisco fueron personas ligadas al gobierno civil y eclesiástico de la ciudad.

El primer otorgamiento fue la merced de nueve huertas de tierras concedidas a Gutiérrez Maldonado, uno de los fundadores de la ciudad, quien usó la fuerza hidráulica transformándola en motriz para poder mover las piedras molientes que trituraban los granos. Muy pronto cambió de propietario y quedó en manos del sevillano Juan de Formicedo, casado con la hija del conquistador Gonzalo Díaz de Vargas, capitán y alguacil mayor. La propiedad se trasladó, vía compra-venta, a la hija del matrimonio Formicedo-Díaz de Vargas llamada María Monte quien cambió su apellido en memoria de su abuela paterna. Monte se casó con Francisco Méndez con quien fundaría el mayorazgo que vinculó sus propiedades. Años más tarde, su hija se desposó con el capitán Francisco Pérez de Salazar y el molino de San Francisco junto con las grandes huertas y tierras anexas se mantuvieron en las siguientes generaciones de la familia Pérez de Salazar. No obstante, en el siglo XIX pasaron a pertenecer a la familia Lorencez quienes lo fraccionaron y cambiaron su uso de suelo⁶⁴.

De esta manera, el control del proceso completo mercantil de la producción, elaboración, distribución y venta de pan quedó en manos de varias familias poblanas que acumularon importantes capitales al llegar a ser propietarias de las haciendas productoras de trigo, así como de los molinos que lo procesaban y muchas de las panaderías que expedían el producto final a la población. Estos hacendados molineros y panaderos

⁶⁴ Francisco Pérez de Salazar Vereá, “Molino de San Francisco, ícono de la producción harinera de Puebla”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 33-38. Véase también un panorama general por Luz Marina Morales Pardo, *El pan y sus molinos en la Puebla de los Ángeles*, (Puebla: Secretaría General, Archivo General Municipal, 1997).

formarían su propio gremio, considerado como uno de los más ricos y notables del obispado, a guisa se conoce el registro de que, por ejemplo, llegaron a sostener con sus ingresos al Batallón de las Milicias de la Puebla.

En cuanto a la reglamentación municipal de la producción de pan, para vigilar tanto el abasto oportuno como su calidad y el uso de las cantidades adecuadas de harina que avalaran el precio de venta de cada pieza, el establecido Tribunal de la Fiel Ejecutoria, tuvo un papel relevante, cuyos representantes especiales eran electos mensualmente. Para su cumplimiento, las autoridades virreinales y municipales, en beneficio de la comunidad, emitieron sendas ordenanzas, mandamientos y disposiciones que llegaron incluso a la autorización de las llamadas “pintaderas”, que eran marcas especiales para tarjar el pan e identificar fácilmente al panadero que alterara las normas de su elaboración y venta, y de esta manera imponerle en ocasiones graves sanciones⁶⁵.

En lo referente a los espacios e instituciones municipales encargados de vigilar por el abasto oportuno de granos y semillas, controlar los precios y evitar su acaparamiento en época de escasez, se sitúan el “pósito” y la “alhóndiga” y, para las disposiciones regulatorias de abasto, calidad y precio, el Tribunal de la Fiel Ejecutoria sería la instancia encargada de velar por el suministro adecuado de bastimentos y artículos de primera necesidad de la población.

Entre sus integrantes se encontraban los alcaldes ordinarios, funcionarios reales que se encargaban de la impartición de justicia en primera instancia, y de dos regidores electos mensualmente como diputados y fieles ejecutores, estos últimos controlaban la entrada del trigo y la harina, así como la organización de las posturas cuatrimestrales del pan con base en los precios vigentes establecidos por ordenanza real y pregonada públicamente. Otras de sus obligaciones era el realizar visitas periódicas a los establecimientos con el fin de vigilar el cumplimiento de las ordenanzas y evitar que se engañara al público con el peso y la calidad del producto, tal práctica la evadían en gran medida los molineros y panaderos más

⁶⁵ Véase Arturo Córdova Durana, “Velando por la buena calidad del pan y su precio justo”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 11-14; Luz Marina Morales Pardo, “Trigo, trojes, molinos y pan, el dorado de la oligarquía poblana”, *Revista Theomai. Estudios sobre Sociedad, Naturaleza y Desarrollo*, n.º 13, (primer semestre 2016). Recuperado (12.07.2017): <http://revista-theomai.unq.edu.ar/NUMERO13/contenido13.htm>

poderosos, quienes con frecuencia formaban parte o eran familiares de la autoridad normativa, entre otros vicios, como los que planteaba el obispo Santa Cruz en 1677.

En cambio, los que se encontraban fuera del gremio elaborando pan y vendiéndolo al público sufrían pérdidas por los aumentos y el desabasto de trigo, así como por las manipulaciones de los insumos principales: harina y trigo. Por tanto, estos panaderos quedaban sin protección al trasgredir las ordenanzas. Lo anterior llegó a ser motivo de continuos y violentos enfrentamientos, además de multas y sanciones⁶⁶.

Los ordenamientos regían los amasijos, la venta y distribución del pan, por lo que el cabildo de la ciudad dispuso que éste se ofertara por separado de otros productos como velas, jabón, manteca, fruta, etc. Otros más prohibían tener horno, mezclar el trigo “candeal” con otras semillas de menor calidad como el trigo “blanquillo”, o como el llamado trigo pelón que no era tan de baja calidad como se ha visto, pero sí endurecía el pan al siguiente día de su elaboración. De esta clase fue el pan común o pan blanco como las “cemitas”, los “pambazos” y el “salvado”, cuyo consumo era “para gente común o rústica”, es decir, de escasos recursos. En cambio, el pan “fino” o “floreado”, el “francés”, la “fruta de horno”, el “sobado”, las “soletas”, las “roscas”, etc., elaborados con harina refinada de calidad superior, eran amasados para la élite y vendidos sin mayores controles.

Entre los ordenamientos, se tiene el del 22 de noviembre de 1578 a favor de Hernando de Robles, alcalde de corte de la real audiencia de México, para regular el comercio del trigo, maíz y otros bastimentos de la ciudad, ordenando que tanto los labradores de los valles de Atlixco, San Pablo del Monte, Tecamachalco, Tepeaca y demás pueblos comarcanos (Azcapotzalco, Tacubaya, Tepozotlán y Chalco), llevaran memoria escrita sobre la cantidad de trigo, maíz y cebada que comprasen y vendiesen, asentado el día, mes y año en que se vendía, a qué precios, en qué cantidad y a qué personas “sin

⁶⁶ Véase Ma. Merced Rodríguez Pérez, *El trigo, el pan y el gremio de panaderos en la ciudad de Puebla de los Ángeles 1549-1692*, Tesis de Licenciatura, (Puebla: Colegio de Historia, Facultad de Filosofía y Letras, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2011); Arturo Córdova Durana, “Velando por la buena calidad del pan y su precio justo”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 11-14s Leticia López Gonzaga, “El pan poblano amasado por manos de ángeles”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 21-26; María Aurelia Hernández Yahuitl, “El abasto de pan en la Puebla Virreinal”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 15-20.

fraude, dolo ni encubierta alguna”, de lo contrario, corrían el riesgo de perder lo vendido a favor de la Real Hacienda y del denunciador del ilícito⁶⁷.

El antecedente de cómo se comercializaría el pan data del año de 1544, donde se estipuló bajo pena de 3 pesos de oro común a quien no cumpliera la disposición de venderlo en los portales de Juan Yépez y García de Aguilar (actual 2 sur 100). La medida se reafirmó el 20 de julio de 1546, y tres años después se normó y especificó la venta del pan en la plaza. Posteriormente, el 24 de julio de 1600 aparece un refrendo indicando que el lugar de venta era la plaza pública pero “desde la esquina del callejón de la Audiencia ordinaria (actualmente Pasaje Zaragoza) hasta el puente de la diputación (entrada principal del Palacio municipal), para que formando los canastos en dos hileras alineadas, la gente pasara por medio de ellos a comprar su pan y pudieran allí mismo pasar los diputados ejecutores a verificar el peso, calidad y precio⁶⁸.

A finales del siglo XVI, se registró una severa escasez de pan a pesar de la abundante producción. Tal anomalía incrementó precios y peso del pan, por lo que se estipuló, mediante ordenanzas, el registro de los panaderos ante las autoridades municipales, tanto para tener control sobre quienes producían, como para otorgarles licencia del oficio de panadero, lo que les permitía la libertad en la venta del pan. A pesar de ello, los indios no se registraban y continuamente vendían sin cubrir los requerimientos; para evitarlo, el cabildo estableció marcar o asentar un sello o pintadera en el pan. Estos sellos para marcar el pan se otorgaban cuando el panadero se registraba, el cual debía colocarle dicha marca a todas las piezas que elaboraba, lo que generó diseños muy variados y especiales, incluso algunos con temas religiosos, que identificaron a sus creadores.

De tal suerte que el 29 de enero de 1601, con el primer sello de registro o pintadera de pan de Diego Llorente (constituido por las letras del monograma: IHS)⁶⁹, se inició la práctica que duró tres décadas en cuyos expedientes se han localizado los registros e imágenes de 113 pintaderas; de ellas, diez corresponden a mujeres panaderas, siendo Lucía La Barbera, la primera en aparecer registrando su sello de panadera el 5 de febrero de

⁶⁷ AGMP, *Serie Reales Cédulas*, vol. 3, ff. 87r-89r [ff. 141r-143r].

⁶⁸ AGMP, *Serie Reales Cédulas*, vol. 4, ff. 468r-468v [ff. 594r-594v].

⁶⁹ AGMP, *Serie Expedientes*, vol. 228, f. 15r.

1601⁷⁰, las otras mujeres registradas entre 1601 y 1634 son Mariana de Párraga, Monica de Olivella, Francisca de la Concepción, Francisca Bernal, María de Córdoba, Catalina de Cara, Victoria de Rueda, Magdalena de Pliego y Estefanía de Olivilla. Para el caso de las mujeres que vendían el pan se sabe que fueron sujetas a prácticas inequitativas por parte de los diputados de la Fiel Ejecutoría, lo que no les impidió emprender su comercio, y que inclusive algunas llegaron a convertirse en empresarias y dueñas de panaderías o de molinos de harina, como fue el caso de las viudas Agustina Ortiz de Ávila y Elvira López, propietarias de dos de los 34 molinos existentes en Puebla de los Ángeles.

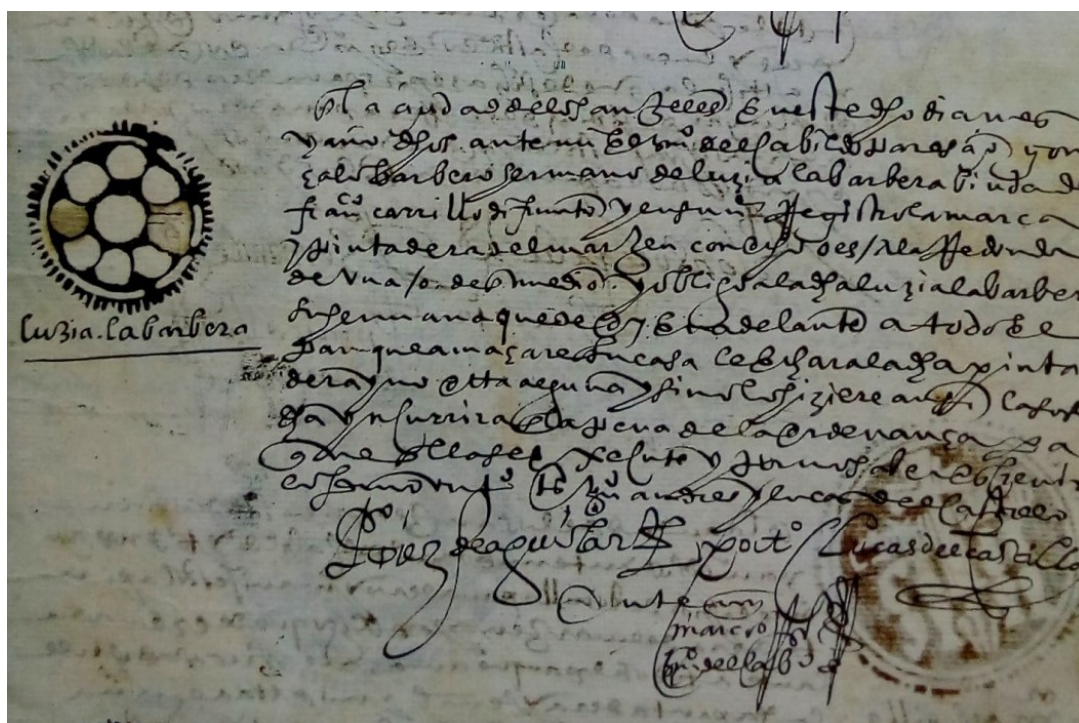


Imagen. Sello o “pintadera” en la matricula de Lucía La Barbera. AGMP Serie *Expedientes*, vol. 228, f. 18r^o

Por otra parte, los indios de la ciudad no quedaron al margen del gran auge de esta industria, cuya demanda evidentemente no lograban cubrir los panaderos españoles. Estos indios panaderos, que no necesariamente eran grandes consumidores de pan de trigo, vieron en determinados momentos un gran negocio dada la demanda local y externa del pan. Para

⁷⁰ AGMP, *Serie Expedientes*, vol. 228, f. 18r.

ello, estos grupos también llegaron a verse sujetos a regulación por las ordenanzas de panaderos y, como se mencionó con anterioridad en los testimonios del obispo Santa Cruz, no eran pocos los indios que se dedicaban a esta actividad productiva y comercial.

Entre otros muchos datos, es posible destacar, por ejemplo, que desde mediados del siglo XVI (12 de abril de 1549) el cabildo de la ciudad había autorizado a los indios panaderos, amasar y vender su pan en la plaza pública, precisamente en los portales conocidos como de Juan Yepes y García Aguilar⁷¹. Esta orden se vio refrendada al año siguiente (13 de enero de 1550), aclarando que se autorizaba la venta a los indios en dicho portal, ya que de otra manera vendían su producto en las calles y en sus casas⁷². En 2 de febrero de 1566 se regulaba el pan para ser vendido por todos los panaderos en siete libras de pan por un real y no menos, las penas para los panaderos españoles eran perder su pan y una multa de dos pesos y para los indios eran treinta azotes y la pérdida de su producto⁷³.

Para el siglo XVII (2 de septiembre de 1692), el cabildo civil y el procurador mayor disponían que todos los panaderos indios y españoles, se matriculasen declarando las cantidades y géneros que tenían de trigos y harinas para amasar, así como lo que obraba en sus molinos, ello al parecer para impedir su encarecimiento⁷⁴. Finalmente, se dio otro mandamiento regulatorio de los precios del pan el 29 de marzo de 1700, contenido entre los expedientes del “gremio y oficio de panadería” de Puebla, por el que todos los panaderos indios y españoles, debían dar a 2 libras, 8 onzas y 9 adarmes de pan de trigo cocido ya fuese en dos o en cuatro panes por un real, debiendo tarjar cada pan con dichos número y peso, para que se supiera cuáles eran los de a dos o de a cuatro panes por un real, así como el nombre del panadero y la letra del género de harina de trigo amasada, es decir, si se trataba del “pelón” o del “candeal”, medidas que resultaban de las discusiones que venían dándose años atrás a nivel de gobierno, y de las que el obispo Santa Cruz ya hablaba en su momento⁷⁵.

⁷¹ AGMP, *Libro de Actas de Cabildo*, vol. 6, f. 23r.

⁷² AGMP, *Libro de Actas de Cabildo*, vol. 6, ff. 61r-61v.

⁷³ AGMP, *Libro de Actas de Cabildo*, vol. 10, f. 7v.

⁷⁴ AGMP, *Libro de Actas de Cabildo*, vol. 33, f. 109r.

⁷⁵ AGMP, *Serie Expedientes*, vol. 228, ff. 106r-106v. Algunas de las prácticas y supervivencias de la actividad panadera entre los pueblos de indios de la región, han sido estudiadas desde el punto de vista de la etnohistoria y de la etnografía. Véase: Ma. Merced Rodríguez Pérez, “El gremio de panaderos indios en la Ciudad de Puebla de los Ángeles 1549-1692”, *Graffylia*, n°. 19 (julio-diciembre 2014), 160-178; Alejandra

ALGUNAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN LOS RECINTOS CONVENTUALES NOVOHISPANOS⁷⁶

Como se mencionó con anterioridad, después de la fundación de Puebla como Ciudad de los Ángeles en 1531, algunos de los incentivos más atractivos a los primeros pobladores, fue la de ofrecer mercedes de tierras de labranza *sin perjuicio de los naturales* y mano de obra indígena en valles cercanos fértiles. En este sentido, las tierras del valle de Atlixco resultaban “*buenas y provechosas para labranças de pan e vino, y con ello se aumentará esta ciudad [de Puebla de los Ángeles], y será causa que en ella haya muchos vecinos y bastimentos de pan y vino y frutas, y que las dichas tierras se le den por términos y jurisdicción*”⁷⁷. Lo que constituyó, indiscutiblemente, uno de los factores clave para acelerar el éxito de tal fundación española.

Al ser cruce de caminos y sitio estratégico en la parte austral de una cuenca que era zona limítrofe de los antiguos señoríos de Tlaxcala con Huaquechula, Huejotzingo y Calpan, esta ciudad logró una rápida consolidación, no solo en el aspecto agrícola, sino también una creciente pujanza productiva y comercial, colocándose por ello como la segunda ciudad en importancia de la Nueva España, después de la capital del Virreinato⁷⁸.

Gámez Espinosa, y Rosalba Ramírez Rodríguez, “La comensalidad ritual: el ‘rodeo’ en San Pedro Cholula, Puebla. Una aproximación etnográfica”, en Ernesto Licona Valencia, y Alejandro Cortés Patiño (coords.), *Alimentación, Cultura y Espacio. Acercamientos etnográficos*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2017), 99-132; Isaura Cecilia García López, y Sofía Guadalupe Domínguez García, “Pan que danza con el tiempo. El pan y los tahoneros en barrios de San Pedro Cholula”, en Ernesto Licona Valencia, y Alejandro Cortés Patiño (coords.), *Alimentación, Cultura y Espacio. Acercamientos etnográficos*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2017), 133-156; Virginia García Acosta, “El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003), 265-282.

⁷⁶ Una primera versión de este capítulo formó parte un ensayo de análisis de Seminario de Tesis, Maestría en Estudios Históricos, y fue publicado como: Paola Jeannete Vera Báez, “Viandas para el alma y ayunos para el cuerpo: Del refectorio y la olla de comunidad”, en *Los conventos del siglo XVI de Puebla y Morelos*, ed. Francisco Javier Pizarro Gómez *et al.* (Puebla: Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, 2018), 191-204.

⁷⁷ Efraín Castro Morales, (versión paleográfica e introducción), ed., Suplemento de el libro número primero de la fundación y establecimiento de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Ángeles (Puebla: Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, 2009), 28, 29, 33, 102, 105, 134, 154, 163, 182.

⁷⁸ Castro Morales, (1981).

En este contexto, no podía ser de otra manera el desarrollo de una promisorio tradición culinaria que pronto empezaría a cobrar fama y singularidad con la riqueza de sus productos locales, tanto agrícolas, como ganaderos, algunos de los cuales llegaron a constituir gigantescos negocios para sus productores y administradores, en un principio ubicados aún dentro de los términos geográficos que comprendía la propia alcaldía mayor. De igual manera, la explotación de abundantes recursos naturales, así como la producción e importación de muchos otros insumos alimenticios llegados de lejanas geografías y de ultramar, formaría parte de verdaderas empresas comerciales que tendrían sus centros de abasto y distribución en la ciudad de Puebla, no solo para la Nueva España, sino también para los otros reinos. A ello se debe sumar, como se mencionó, de igual manera con anterioridad, el intercambio y la fusión de saberes, así como de costumbres de los grupos humanos que, de manera directa o indirecta, con el tiempo se fueron involucrando culturalmente a partir de este nuevo asentamiento, pero con bases sólidas en las tradiciones extranjeras y americanas.

En este contexto, posterior a la gran reforma de la vida religiosa en el Concilio de Trento y como parte del auge productivo de Puebla de los Ángeles, siendo ya esta ciudad sede del obispado de Tlaxcala, será esta una de las más grandes diócesis de la Nueva España, de manera oficial desde 1543⁷⁹. Las necesidades de carácter religioso y social, darán lugar, poco a poco, a la paulatina fundación de los monasterios de distintas órdenes religiosas con sus diferentes reglas y con sus constituciones propias, mismos que, para el siglo XVIII alcanzaban un número de once. Algunos de ellos estaban sujetos a la jurisdicción diocesana, proceso que se dio fundamentalmente a partir del gobierno episcopal del hoy beato don Juan de Palafox y Mendoza (prelado en 1639-1654). Fue este incansable prelado quien dio reconocimiento y proveyó de constituciones a los conventos de religiosas, asuntos en los que también incidieron, en mayor o menor medida, otros importantes obispos que le sucedieron en esa mitra en lo que restaba del siglo XVII y durante el XVIII, quienes evidentemente intentaron seguir las principales proyectos e idearios palafoxianos.

⁷⁹ Toribio de Benavente «Motolinía», "Historia de los indios de la Nueva España", ed. Edmundo OGorman (México, D.F.: Editorial Porrúa. Col. «Sepan Cuantos...», núm. 129, 1969), 182.

Así, por ejemplo, las fundaciones monacales femeninas de Puebla en tiempos del Antiguo Régimen fueron: Santa Catalina de Sena en 1568 de la orden dominica; la Concepción de Nuestra Señora en 1593, de la orden concepcionista (de regla franciscana); San Jerónimo en 1597/1600, de la orden jerónima; San José/Santa Teresa en 1604/1607 de la orden de carmelitas descalzas; Santa Clara en 1607 de la orden franciscana; La Santísima Trinidad en 1619 de la orden concepcionista; Santa Inés de Montepulciano en 1620 de la orden dominica; Santa Mónica en 1687/1688 de regla agustina; Santa Ana en 1704, de la orden franciscana de capuchinas; Santa Rosa en 1735/1740 de la orden dominica; y Nuestra Señora de la Soledad en 1747/1748 de la orden de carmelitas descalzas⁸⁰.

Es necesario recalcar, al mismo tiempo, que muy variados aspectos de la historia de estas instituciones religiosas han sido tratados por la historiografía⁸¹. En el tema culinario se han repetido en múltiples ocasiones los casos concretos de platillos presuntamente provenientes de algunos conventos como el conocido y gustado mole poblano, los famosos chiles en nogada o la rica y variada dulcería, incluso relacionando la creación de algunos de estos a cierta cocina monjil conservada como la del beaterio dominico de Santa Rosa. No obstante, la asociación más bien parte del imaginario colectivo que ha dado pie a las más variadas narraciones e interpretaciones populares, las cuales, si bien resultan interesantes y cuentan con ciertos acontecimientos del pasado, no dejan de ser leyendas transmitidas de generación en generación que de ningún modo deben considerarse hechos históricos porque cuentan con un mundo lleno de variantes y detalles alrededor de ellas, de acuerdo al emisor de la narración⁸².

⁸⁰ María Concepción Amerlinck de Corsi, y Manuel Ramos Medina, *Conventos de monjas. Fundaciones en el México Virreinal*, México, (México, D.F.: Grupo CONDUMEX, 1995); Rosalva Loreto López, *Los conventos femeninos y el mundo urbano en la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, (México, D.F.: El Colegio de México, 2000); Asunción Lavrin, *Las esposas de Cristo. La vida conventual en la Nueva España*, (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, 2016), 451-54.; Rosalva Loreto López, *Tota Pulchra. Historia del monasterio de la Purísima Concepción de Puebla Siglos XVI-XIX*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Educación y Cultura. Asesoría y Promoción, S. C., 2017).

⁸¹ Adriana Guerrero Ferrer, "Cocina, despensa y comida en los conventos franciscanos de Querétaro en la época colonial", *Ciencia*, n.º 49 (2007): 49-59, http://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/58_2/PDF/08-564.pdf; Asunción Lavrin, "Santa Teresa en los conventos de monjas de Nueva España", *Hispania Sacra* 67, n.º 136, (2015): 505-29, <https://doi.org/10.3989/hs.2015.015>; Josefina Muriel, *Conventos de monjas en la Nueva España*, (México, D.F.: Editorial Santiago, 1946).

⁸² Véase algunos comentarios y reflexiones sobre algunas de estas tradiciones desde la perspectiva de la crónica divulgativa y de la antropología en Enrique Cordero y Torres, *Leyendas de la Puebla de los Ángeles*, (Puebla: s.e., s.a.); María Elsa G. Hernández y Martínez, *Chiles en Nogada. Historia, leyendas y recetas*,

Por otro lado, en el caso de los temas de servicio, abasto, alimentación, comida y refectorio, enfocados a estos conventos y beaterios, los estudios académicos no resultan tan abundantes. Para el caso de Puebla, resultan interesantes las nuevas aportaciones históricas a dicha temática, por ejemplo, acerca de algunos recetarios de las monjas recoletas agustinas de Santa Mónica; lo mismo se han empezado a estudiar las prácticas de las monjas dominicas, en particular acerca del Arte de Cocina en el monasterio de Santa Catalina de Siena de Puebla, que fue la primera fundación femenina monástica de la ciudad en el siglo XVI y, en general, sobre la normatividad de la comida que se contiene en las reglas y constituciones de las monjas catalinas⁸³.

En cuanto a los monasterios masculinos, estos han sido abarcados desde distintas ópticas relacionadas con el proceso evangelizador y las actividades económicas, educativas, hospitalarias, sociales y arquitectónicas, sin embargo, han sido menos estudiados en torno a otros aspectos de la vida cotidiana del convento, tales como la alimentación. Estas edificaciones franciscanas, dominicas, agustinas, dieguinas y jesuitas, asentadas a lo largo de lugares tan diversos como Morelos, Querétaro, Puebla, Hidalgo, Tlaxcala, Ciudad de

(Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Ediciones del Lirio, 2014); Alejandro Cortés Patiño, “Espacios culinarios como espacios de mitologías comestibles”, en Ernesto Licona Valencia, y Alejandro Cortés Patiño (coords.), *Alimentación, Cultura y Espacio. Acercamientos etnográficos*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2017), 79-98; Jardón, T., “Nacionalismo culinario: la leyenda de los chiles en nogada”, *Claustronomía. Revista gastronómica digital*, (2012). Recuperado (18.04.2018): <http://elclaustro.edu.mx/claustronomia/index.php/investigacion/76-nacionalismo-culinario-la-leyenda-de-los-chiles-en-nogada>

⁸³ Para los casos locales véase especialmente Rosalva Loreto López “Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003 [1996]); Rosalva Loreto López y Ana Luisa Benítez Muro, “Un bocado para los ángeles: La cocina conventual novohispana”, en *Cocina virreinal novohispana, Tomo II*, (México, D.F.: Editorial Clío, 2000); Rosalva Loreto López, *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, (México, D.F.: El Colegio de México, 2000), 151-154; Liliana Sánchez Tapia, y Javier Pérez Esqueda, “El Arte de la Cocina en el Monasterio de Santa Catalina de Siena”, *Anuario Dominicano*, tomo IV, (Puebla (1774-2008): vol II, 2008,) 267-284; Sor Araceli Medellín Ramírez, OP., e I. Isaac Pájaro S., “La comida en las Constituciones de las Monjas Catalinas”, *Anuario Dominicano*, tomo IV, (Puebla (1774-2008) vol. II, 2008), 255-266; Rosa María Garza Marcué y Cecilia Vázquez Ahumada, *Mujeres construyendo un mundo: Las recetas del convento de Santa Mónica de Puebla*, (Puebla: INAH, BUAP, 2017). Para otros casos generales en la Nueva España ver particularmente Josefina Muriel, *Conventos de monjas en la Nueva España*, (México, D.F.: Editorial Santiago, 1946); Gonzalbo Aizpuru, Pilar, *Las mujeres en la Nueva España*, (México, D.F.: El Colegio de México, 1987); Nuria Salazar Simarro, “Los monasterios femeninos”, en Antonio Rubial García (coord.), *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 221-259; Asunción Lavrin, “Cotidianidad y espiritualidad en la vida conventual: siglo XVII”, en *Memoria del Coloquio Internacional Sor Juan Inés de la Cruz y el Pensamiento Novohispano, 1995*, (Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, Gobierno del Estado de México, 1995), 203-219.

México, Jalisco, Zacatecas, Colima, Michoacán, Guerrero, Veracruz, Oaxaca, Chiapas y Yucatán, representan un recurso invaluable para el entendimiento de las sociedades y las culturas que los conformaron.

Los recintos conventuales novohispanos contaban con una serie de espacios designados para la obtención, almacenamiento, preparación, consumo y conservación de los alimentos, tales como huertas, estancias para el pastoreo de ganado, aljibes, despensas, cocinas y refectorios. Fue precisamente alrededor de los fogones mendicantes, alimentados con carbón y leña, donde se fraguó la vida comunitaria de frailes franciscanos, dominicos y agustinos, quienes, aunque pertenecían a órdenes diferentes, compartían una misma naturaleza basada en la misión entre infieles y el cumplimiento de ciertas reglas, sobre todo en relación a la vida comunitaria: comida en el refectorio, oración en el coro y estudios⁸⁴.

En dichos espacios se forjaron un sinnúmero de fusiones gastronómicas con productos extranjeros y nativos, las cuales traspasaron los refectorios conventuales para integrarse a las cocinas regionales y a la cultura culinaria del país. A partir de ello, es posible analizar los signos y los aspectos semióticos-culturales de la cocina conventual novohispana⁸⁵, tal como es posible comprender, mediante los textos culinarios, la memoria de la cultura virreinal.

En este aspecto, por ser lugares de evangelización temprana destacan los recintos conventuales poblanos de San Miguel en Huejotzingo, San Gabriel en Cholula, San Andrés en Calpan, Nuestra Señora de la Asunción en Tochimilco, San Martín en Huaquechula y Santiago en Tecali. Asimismo, aquellos que se ubican en el estado de Morelos como los de San Juan Bautista y Santo Domingo de Hueyapan en Tetela del Volcán, la Inmaculada Concepción en Zacualpan de Amilpas, Santiago Apóstol en Ocuituco, San Juan Bautista en Yecapixtla, San Mateo en Atlatlauhcan, San Guillermo en Totolapan, San Juan Bautista en Tlayacapan, Santo Domingo en Oaxtepec, la Asunción en Cuernavaca y en Yautepec, así como los templos y conventos de San Pedro y San Agustín, por mencionar solo algunos. Todos ellos, habitados por religiosos que tenían como regla la templanza y el voto de

⁸⁴ Antonio Rubial García, "Las órdenes mendicantes evangelizadoras en Nueva España y sus cambios estructurales durante los siglos virreinales", *Historicas Digital Serie Novohispana* 83, (2012), 216, 220, <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros>.

⁸⁵ Mejía López *et al.*, "La gastronomía como símbolo en la cultura".

pobreza, además de contar con una dieta fundamentalmente frugal, enriquecida con chocolate y pan de trigo, y con la prohibición de la gula, los excesos, así como el consumo de carne aproximadamente 150 días al año, durante la Cuaresma, la Semana Mayor y el Adviento, de acuerdo al calendario litúrgico⁸⁶.

En este contexto, y como se ha mencionado, lo que se ha destacado en las investigaciones culinarias novohispanas ha sido lo relativo al funcionamiento administrativo del abasto y servicios de los conventos. Más aún, los aportes culinarios han sido enfocados a los platillos y bebidas mestizos de raigambre regional -algunos muy gustados y consumidos en el ámbito virreinal, como fue el caso de la dulcería-, desde el funcionamiento interno de los refectorios y cocinas, las funciones de las monjas oficiales encargadas de todas las actividades domésticas implicadas en las comidas cotidianas conventuales, el análisis de la terminología antigua y tradicional (con voces provenientes de diferentes lenguas, etnias y geografías), hasta el estudio de diversas fuentes con documentación valiosa sobre tales alimentos y platillos, sus ingredientes, formas de preparación, de conservación, utensilios, reglas de etiqueta y códigos morales, contenidos en ciertos recetarios que se han conservado⁸⁷, los cuales rescatan importantes saberes culinarios mucho más antiguos.

3.1. Ayuno y comida desde las reglas monásticas y los manuales de perfección e instrucción.

Las primeras reglas y constituciones monásticas impresas para los conventos poblanos de La Concepción y La Santísima Trinidad de la orden concepcionista y de regla franciscana fueron revisadas y publicadas por el obispo Juan de Palafox (1600-1659) en

⁸⁶ Massimo Montanari, "El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa". Barcelona: Crítica, (1993), 82.

⁸⁷ Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, (México, D.F.: Grijalbo, 2010); Rosa María Garza Marcué y Cecilia Vázquez, *Mujeres construyendo un mundo: las recetas del convento de Santa Mónica en Puebla*.

1641, alcanzando varias ediciones⁸⁸. Por su parte, el obispo Manuel Fernández de Santa Cruz (1637-1699) hizo lo propio al otorgar las reglas para la fundación impulsada por él mismo en 1687/1688 de un convento de agustinas recoletas bajo el nombre de Santa Mónica⁸⁹. Estos documentos normativos contienen las reglas y ordenanzas básicas para el funcionamiento material y espiritual del refectorio como espacio de comunidad privilegiado y, por lo mismo, con algunas de las características rituales empleadas en el coro como espacio sagrado y ceremonial por excelencia dentro del convento.

A pesar de que están dirigidos a diferentes ámbitos conventuales, pues el primero corresponde a conventos de calzadas (de regla franciscana) y el segundo a recoletas descalzas (de regla agustina), dichos documentos coinciden en aspectos fundamentales como lo es la moderación en la ingesta de alimentos y bebidas, haciendo hincapié en la importancia simbólica del ayuno como penitencia y como acto de humildad que deben las religiosas, de manera ritual, refrendar como esposas de Cristo y como medio fundamental para la purificación de los pecados. Caso diferente en el coro donde su función, que es la primordial de una religiosa, es la alabanza divina.

Para apoyo en las prácticas de instrucción educativa, formación espiritual, comportamiento personal y en comunidad, conocimiento litúrgico (ritos, ceremonias y rúbricas), y de formación devocional, se llegaron a idear, especialmente en el ámbito tridentino, una serie de manuales de instrucción y perfeccionamiento de la vida regular femenina que tuvieron gran recepción e incluso se llegaron a imprimir en la Nueva España, como es el caso del tratado del franciscano Antonio Arbiol y Díez⁹⁰ *La religiosa instruida* (1717), impreso en Madrid con varias ediciones posteriores. Se sabe que esta obra se llegó a utilizar precisamente en los conventos concepcionistas de Puebla y en el convento de

⁸⁸ *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*. Reimprímela la R. M. Francisca de la Cruz, abadesa del Convento de la Concepción, de la misma ciudad, (1744).

⁸⁹ *Regla dada por N. P. S. Agustín a sus monjas. Constituciones que han de guardar las Religiosas Agustinas Recoletas de Santa Mónica de la Ciudad de Puebla*, (1691).

⁹⁰ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica, para todas las operaciones de su vida regular, desde que recibe el hábito santo, hasta la hora de su muerte...*, (Madrid: Tomás Rodríguez Frías, 1734).

Santa Mónica, en el primer caso, particularmente para las lecturas o “lecciones” durante los tiempos de comunidad en el refectorio⁹¹.

En el capítulo XIV de este tratado o manual, relativo a las “Advertencias principales a todas las Religiosas en el De Profundis, y Refectorio”, el padre Arbiol⁹², después de dar algunos ejemplos del acto de comer y significados de la comida en Santa Clara, San Bernardo, San Agustín y San Jerónimo, advierte de la importancia de la puntualidad también en la comida, como un acto de obediencia, una vez tocada la campana para el llamado al refectorio, explicando sobre la meditación que se debe tener mientras se camina al sitio indicado, acerca de la misericordia de Dios que da de comer sin el merecimiento humano. En este mismo orden de ideas, continúa explicado la formación de las religiosas en la sala *De Profundis*, misma que en el refectorio debía ser de manera invertida, es decir, cambiando de posición según el lado diestro o siniestro de la prelada o abadesa ubicada en un lugar central.

Si bien en otro capítulo se trata específicamente sobre cada uno de los oficios en el convento, ampliando la información y obligaciones de las oficiales que tienen que ver con el refectorio, las cocinas, el torno y el provisorato del convento (como cargos directamente relacionados con el abasto de insumos, alimentos y con la comida propiamente dicha), en este capítulo ya advierte algo sobre el oficio de refitolera y las monjas que sirven la mesa, debiendo la primera de ellas tener “todas las cosas a punto, y con religiosa limpieza”, y en lo simbólico imitando el oficio que tienen los ángeles y el de Dios mismo “que dispuso la mesa en el desierto; y el de Christo Señor nuestro, que gusta de servir en la mesa a sus verdaderos siervos”⁹³.

El franciscano observa que durante la bendición de la mesa todas las religiosas debían estar de pie sin recargar la espalda y sin tocar la mesa, debiéndose inclinar profundamente al decir o cantar el *Gloria Patri*, tal como se hacía en las ceremonias del

⁹¹ Adriana Alonso Rivera y Gustavo Mauleón Rodríguez, *Místicas voces en la Biblioteca Palafoxiana. Monacato femenino y canto litúrgico [Catálogo de la exposición. Septiembre-diciembre, 2017]*, (Puebla: 2017).

⁹² Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 301-3.

⁹³ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 301-3.

coro, recordando nuevamente considerar la misericordia divina “que da el alimento a sus criaturas en el tiempo oportuno”⁹⁴. De igual forma, les recuerda que debían entrar al refectorio despacio y sin atropellarse hasta sentarse cada una en su lugar habitual, así como no tomar la servilleta ni partir el pan hasta el momento en que la lectora decía la primera cláusula desde el atril o púlpito, si lo había, y la prelada daba la señal de autorización para ello, simbólicamente, imitando a Jesús al sentarse y dar de comer al pueblo numeroso que le seguía.

Por otro lado, pide a las religiosas tener buen ánimo ante todo lo que se le ofreciere de comer, recordando que bajo la bendición divina “lo poco es mucho, lo desabrido se hace suave, y el cuerpo queda satisfecho, como sucedió a los que seguían a Christo”. Les advierte además que, en este caso, según lo prohibía la regla franciscana, que se hicieran “pucheros” o platillos diferentes a cada una, debiendo comer de lo mismo, de la llamada “olla de comunidad”, explicando que para una comunidad grande era mejor, por razones contrarias a la religión, prácticas y aún de sazón y sabor de la comida, tener una olla moderada por cada diez religiosas que un “puchero” diferente para cada una de ellas⁹⁵.

El capítulo XV el Padre Arbiol lo dedica a la “Política religiosa que se ha de guardar en el refectorio”. Se trata de una especie de manual de buenas costumbres y prácticas en el acto de comunidad de la mesa, iniciando con el cuidado que deben tener las hermanas de no adelantarse a comer antes, ni terminar después que las demás “para que no sea notada de hambrienta y poco mortificada en ambos extremos”⁹⁶.

Pide no exceder en su porciones de comida “porque no le será de provecho, ni para su alma, ni para su salud corporal”, así como el no cortar más pan del necesario, y no despedazar las viandas con las manos, sino utilizando un cuchillo, con el cual también deberá tomar con su punta la sal para verterla en la comida o a un lado del plato.

⁹⁴ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 301-3.

⁹⁵ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 301-3.

⁹⁶ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 301-3.

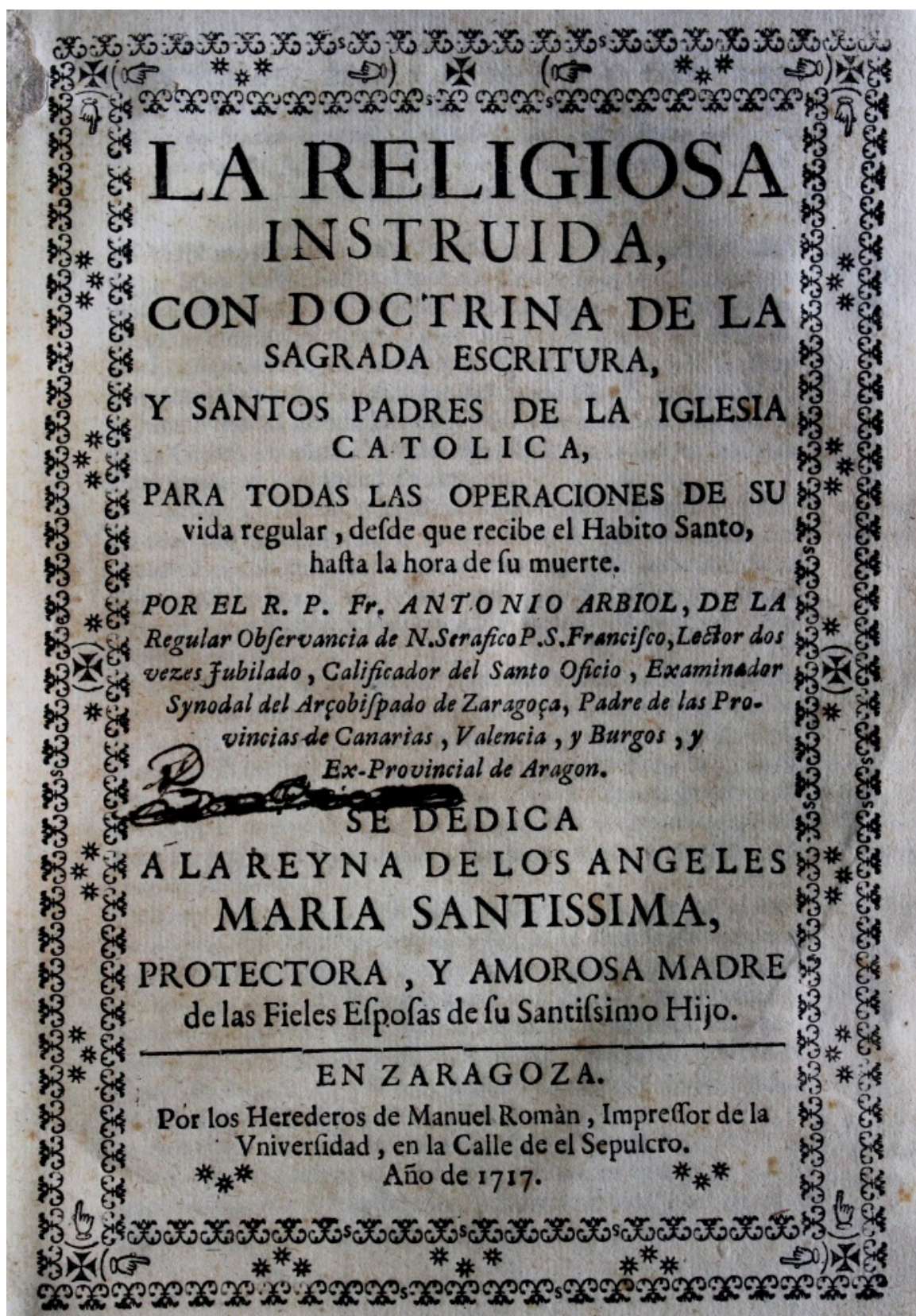


Imagen. BBP. Portada de *La Religiosa Instruida* de Fray Antonio de Arbiol, (Zaragoza, 1717).

En cuanto a otros alimentos, por ejemplo, sugiere que la fruta con corteza se limpie y se divida en porciones iguales con el cuchillo “para comerla con política y limpieza”. De igual manera, no se deberá roer el hueso de la carne a imitación de los perros, ni sacar la médula a golpes “porque esto es de criaturas golosas, y poco disciplinadas”. Si se sirve un plato “muy gustoso”, no se deberá comer demasiado, ya que como advierte un proverbio “aun la miel hace daño, si no se come con tasa”. Tampoco se deberá poner atención a la comida de las demás. El sentido moral lo extiende al señalar que “mientras que la religiosa prudente alimenta su cuerpo con manjares materiales, procure también alimentar su espíritu con alguna santa consideración, porque no vive la criatura humana con sólo el pan, como nos lo predicó el Señor”, haciendo hincapié en que la prudencia y templanza en el comer será beneficioso en el aumento de la vida y, al contrario, la glotonería y voracidad serán factores en detrimento de la salud⁹⁷.

Se prevén otras consideraciones sobre el uso de herramientas como el cuchillo y el tenedor; de higiene como el no tomar los alimentos directamente con las manos, así como el cuidado en el uso inadecuado de la mano izquierda y de los codos para no caer en indecencia, lo mismo en cuidar del ruido al masticar, saborear con la lengua, paladares y labios. Por otro lado, se permite avisar o pedir algo con golpes ligeros con el cuchillo en el plato o taza. En los llamados días “irregulares”, es decir, por alguna fiesta importante, visita o evento especial, podía haber en la mesa “muchas viandas”, en donde sería de cortesía solo probarlas y degustarlas en comunidad, pero sería “grosería el acabarlas”⁹⁸. Las servilletas no deberán ser usadas a cada momento, recomendando limpiar con ellas únicamente los labios, pero los dedos y cuchillo con el propio pan. Para este manual, los bocados deberán ser moderados, el pan no se deberá desmigajar y tampoco arrojar sobrantes debajo de la mesa.

En lo referente a los líquidos, se recomienda a las religiosas no enjuagar la boca con los que se bebe, no chupar los dedos ni lamer los labios, no oler la comida ni soplar para enfriarla, sino utilizando solamente la cuchara para moverla. Antes y después de beber se

⁹⁷ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 301-3.

⁹⁸ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 304-308.

deberán limpiar los labios con la servilleta, pero nunca se beberá con algún bocado en la boca. Tampoco se debe inclinarse sobre el plato o la escudilla “porque la mano es la que ha de buscar la boca”, en ello no habrá que sacar la lengua para recibir la comida “porque esto es mala crianza”, y los dientes no se limpiarán con la servilleta ni las uñas usando el cuchillo⁹⁹. El pan sobrante lo debería recoger la refitolera para evitar desperdicios. Otras advertencias morales son la mortificación en la mesa delante de los manjares evitando ver a las demás comer.

Resulta muy importante poner atención a las lecciones espirituales de la mesa, guardando silencio y procurando escuchar muy bien la lectura, salvo en las tres Pascuas, ya que sin la lección espiritual del refectorio se origina mucho desorden y culpas. El ejemplo en todos los actos de la mesa lo deben mostrar las preladas y las ancianas, dando la comunidad obligatoriamente las gracias solemnemente después de comer. Después de la cena o colación, las gracias se deben comenzar en el refectorio para concluir las en el coro (excepto las enfermas u otras impedidas) para continuar allí con el rezo de las devociones particulares, sin embargo, si en ese momento se reza la estación del Santísimo Sacramento se gana indulgencia plenaria decretada por el Papa Inocencio XII¹⁰⁰.

El oficio de “refitolera” y lo que atañe a sus obligaciones es el tema que el franciscano trata más ampliamente en capítulo XIV del libro VI de su tratado. El padre Arbiol, abunda en la obligación que tienen en este oficio del aseo y limpieza del refectorio, las mesas deben estar muy bien “concertadas”, es decir, organizadas y con manteles y servilletas limpias según la comida, se deben tener toallas “decentes” para las servidoras y un cuidado especial de todas las funciones del refectorio, donde no debe haber ninguna “profanidad”, debe cuidar que no falte lo preciso, ni que se gaste más de lo necesario. La refitolera por su oficio no debe dejar de asistir a coro y si necesita ayuda por el tamaño de la comunidad la abadesa debe disponer de una compañera ayudante. Para no faltar al coro se puede ir disponiendo todo en sus horas libres que son las comprendidas entre la comida y la cena y algún tiempo por las mañanas.

⁹⁹ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 304-308.

¹⁰⁰ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 304-308.

Al salir la comunidad del refectorio se debe cuidar que se guarde el orden necesario y que se haga en perfecto silencio, procurando en lo posible que en las mesa no haya juntas ni religiosas rezagadas conversando que ya haya comido la primera mesa y lo mismo para las de la segunda mesa. En cuanto al carácter de la refitolera se recomienda que sea una madre “temerosa de Dios”, alguien de mucha confianza, prudente, benigna y muy entregada. Su cuidado en guardar y distribuir el pan de la comunidad para repartirlo con discreción y prudencia, sin negar lo necesario a verdaderamente las necesitadas y lo que por tasación le pertenece, y si alguien llegase a pedir algo más le responderá con ánimo y buenos modales, la socorrerá con mucho gusto y pedirá paciencia mientras solicita autorización de la prelada, especialmente en cuanto a las porciones de pan, de aceite, frutas, ensaladas y otras cosas que son de la distribución propia de este oficio. Pero ella para sí misma tampoco debe disponer de alimentos que tiene a la mano “lo que puede brindarle a su natural apetito, porque si se deja vencer de la gula desordenada de su cuerpo padecerá detrimento su alma, y deberá temer la repentina ira del Señor”, advierte el tratadista¹⁰¹.

Se señala que la “justificada refitolera” no debe atender por amistades propias para no suministrar inequitativamente los alimentos, pero tampoco debe ser demasiado austera para que las cosas sobrantes no se echen a perder ni el pan no comido se llegue a endurecer. No obstante, si hubiese sobrantes considerables de pan se guarden para los pobres. Al retirarse la comunidad se debe limpiar con cuidado los sobrantes y “purificar” los vasos, además de vez en cuando se pueden en los espacios del refectorio quemar hierbas olorosas para que no se guarden malos olores¹⁰².

Acerca de las principales obligaciones del oficio de cocinera, el padre Arbiol comienza advirtiéndole que ningún oficio desempeñado por las religiosas es mejor que otro, por humilde que sea su desempeño. Recuerda que en los conventos donde se admiten criadas seculares, estas son las encargadas de la cocina y entre ellas se debe buscar a la más idónea para llevar a cabo el empleo. En los conventos franciscanos de clarisas y en aquellos en los que sean de recolección y reforma, no se admitían criadas y comúnmente se turnaban para servir el oficio las que eran legas llamadas de obediencia, lo que, desde luego no era el

¹⁰¹ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 304-308.

¹⁰² Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 540-542.

caso de la Concepción de Puebla. No obstante, si se tratara de religiosa o de lega, la destinada a este oficio debía de tener algunas aptitudes particulares como “[...] fuerças competentes, diligente, humilde, mansa, pobre, paciente, limpia, y muy amiga de la Santa Oración, a la qual todas las cosas temporales deben servir [...]”¹⁰³.

En cuanto a las fuerzas es de lo más importante por ser una necesidad de esta actividad, por lo que no se elegiría a alguien débil o enfermiza, ya que habiendo tantas en el coro entre ellas era fácil encontrar: “[...] algunas demasiado antojadizas, y prolija; y algunos estómagos no son de tanta robustez, que los lleven todo [...]”. Otra característica de la cocinera era la caridad fervorosa, porque sin esta calidad la comida elaborada de sus manos no saldrá bien sazónada, y las religiosas “le tendrán horror, y les faltará el consuelo, que es justo darles en todo lo lícito”, tal como lo es comida¹⁰⁴.

Otros atributos importantes eran la presteza y la diligencia para algo tan laborioso, ya que con pereza todo saldría mal, según advierte. Lo mismo con la humildad, ya que si la cocinera era soberbia y altiva, nadie tendría paz con ella y, a la vez, ella no podría subordinarse. La mansedumbre sería una virtud adecuada por el trato con todas sus hermanas, condiciones para que los espacios de la cocina no llegasen a ser “un campo de batalla”, con el consecuente desconsuelo de las religiosas. La cocinera benigna y afable se ganará el corazón y aprecio de las demás, lo mismo si fuese pobre y además paciente. En cuanto a la limpieza del local, se exalta como una de las condiciones primordiales:

La limpieza en la Cocina debe ser una de las principales condiciones; porque si fuere desaliñada, y poco limpia, se hará para la Comunidad intolerable; siendo poco y mal guisado, lo que a la pobre Religiosa le sacan al Refectorio. La comida se da para vivir, y el hallar la muerte en la olla, aun a los hijos de los Profetas les hizo levantar las voces al Cielo, diziendo: *Mors est in olla*¹⁰⁵.

En cuanto a otros aspectos espirituales y morales, el fraile franciscano, asegura que era un tema de actualidad que la buena cocinera tuviera otras cualidades como ser amiga de

¹⁰³ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Cathólica...*, 540-542.

¹⁰⁴ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Cathólica...*, 540-542.

¹⁰⁵ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Cathólica...*, 542-543.

la oración “en la qual se halla la celestial oficina de la perfecta caridad”, de donde emanan todas la virtudes y méritos mencionados. También sugiere que en el caso de que la cocinera no esté en condiciones de cumplir todo lo que las religiosas demandan en el momento, por lo menos se muestre respetuosa y utilice buenas palabras. Pondera a la piedad como virtud de sabiduría y recuerda al final que en los oficios de comunidad se trabaja por obediencia y por el bien común¹⁰⁶.

En el capítulo VII del libro VII, todavía se dan otras advertencias a la “buena prelada” en lo tocante a la comunidad del refectorio. En este lugar se advierte tener cinco cuidados y consideraciones principales: perfecto silencio, que se lean las lecciones espirituales todo el tiempo de comunidad de refectorio, que no se apresure a las religiosas mientras comen, que la prelada no haga regalos particulares el mesa y que jamás deje de dar gracias en la mesa¹⁰⁷.

Para la primera consideración es importante que ella dé el ejemplo callando y lo mismo hagan las antigua y madres. En lo segundo, se han de tener en cuenta libros espirituales que sirvan de edificación y enseñanza “para que tengan pasto sus Almas, al mismo tiempo que alimentan sus cuerpos; porque la criatura racional no vive con sólo el pan terreno, como nos lo dixo el Señor”. En el convento de la Concepción de Puebla, se leía precisamente este tratado de fray Antonio Arbiol, siendo la lección de la mesa un tema de importancia dentro las constituciones y reglas monacales, estas últimas acostumbradas leer cada viernes como bien se sabe, y las constituciones generales varias veces a año según la práctica de cada comunidad. En lo tercero, no todas tienen igual ritmo y apetito en el comer y beber y se deben compadecer de las ancianas, por ejemplo; la prelada debe esperar a tomar la servilleta hasta el final para no hacer pensar a las demás que las está esperando. En el cuarto punto se pide que las preladas no hagan regalos o concesiones a la comunidad en la mesa, puesno se considera compatible con el comer pobremente. En el punto final se pide que la prelada no dispense el dar gracias ya que también es un acto de alabanza por la

¹⁰⁶ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Cathólica...*, 542-543.

¹⁰⁷ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Cathólica...*, 542-543.

comida, debido a que, si no falta ésta, tampoco debe de faltar el agradecimiento y correspondencia a Dios¹⁰⁸.

Además de estos aspectos de tipo normativo de los servicios de cocina y refectorio, así como de comportamiento bajo los votos monásticos, resulta importante mencionar brevemente algunos tópicos relativos a la cotidianidad y funcionalidad conventuales relativas al abasto de los alimentos. Las porterías y, en determinadas ocasiones, los tornos de los conventos eran la puerta de entrada de todos los bastimentos y víveres, mismos que eran llevados para su control y distribución a las oficinas de la provisoría. En este sentido, se sabe que Sor Gertrudis de San Joseph ocupó el cargo de provisoría en el año de 1760 en el convento de la Purísima Concepción de Puebla, pues contaba con todas las cualidades de prudencia, sabiduría, templanza, humildad, trabajo y, desde luego, no era “golosa ni tragona”¹⁰⁹.

Como se sabe, la madre provisoría estaba bajo las órdenes de la abadesa y llevaba un control escrito en un libro contable, administrando todo aquello que constituía el consumo y abastecimiento. Para ello, se auxiliaba de otras monjas encargadas de las despensas y cocina, así como de las refectorías, cuyos cargos se han comentado líneas atrás de la mano del padre Arbiol. Las bodegas y almacenes de las provisorías solían tener capacidad de almacenamiento, ventilación y una ubicación bien planeada para la buena distribución de todo lo necesario. Los almacenes especiales para el chocolate, botámenes de diferentes tamaños y materiales para la especiería, unos tapancos altos para los panes de azúcar alejados de los insectos, lugares altos donde también se guardaban los insumos secos como pescado, sus derivados y camarón, chiles secos, y sal; recipientes especiales para contener manteca, aceitunas y alcaparras, otros dispenseros con grandes tinajas para las diversas semillas, así como los contenedores y toneles de buena capacidad para vinagre, vino y otros líquidos especiales. Las despensas y graneros tenían seguridad especial y una encargada guardaba las llaves.

¹⁰⁸ Arbiol y Díez, *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Católica...*, 589-590.

¹⁰⁹ Rosalva Loreto López y Ana Luisa Benítez Muro, “Un bocado para los ángeles: La cocina conventual novohispana”, en *Cocina virreinal novohispana*, Tomo II, (México, D.F.: Editorial Clío, 2000), 10.

Un cuarto frigorífico conocido como “pieza sillera” era muy indispensable para almacenar otros insumos que necesitaban de temperatura y humedad más controlada, allí se podían guardar frutas en ocasiones de los propios árboles frutales, verduras y hortalizas en su mayoría de la propia huerta, y hasta carnes saladas. Para el cuidado de estas provisiones estaban las “silleras”, las cuales eran monjas que se encargaban de la administración, vigilancia y control cuidadoso de los alimentos perecederos, incluso de aquellos sobrantes en buen estado que debían donarse a los pobres.

Otra dependencia que solían tener casi todos los conventos era la panadería. Esta debería ubicarse en un patio adecuado para los hornos lejos de otras dependencias para evitar incendios, pero no lejos de los almacenes de semillas, y de donde también hubiese buen almacenamiento de agua para su funcionamiento. De igual manera, debería haber una despensa de la propia panadería con distintos tipos de harinas, provenientes de distintos trigos como de molidos especiales y las monjas llevaban un inventario riguroso de todos los utensilios. Para acompañar las comidas con pan estas oficiales con sus mozas ayudantes debían preparar las masas diversas, algunas desde un día antes, y realizar el trabajo de amasado, según el tipo de pan dulce o salado requeridos, así como controlar y vigilar el horneado por varias horas¹¹⁰.

Finalmente, es importante señalar que, especialmente, las monjas calzadas -como las concepcionistas de Puebla-, consumían cantidades no menores de distintas carnes, tanto de aves de corral que en el propio convento se criaban, como de otras carnes rojas que proveían determinadas carnicerías o eran suministradas por ricas haciendas como las de los jesuitas, quienes continuamente daban cordero y otras carnes a determinados conventos, tal como se puede corroborar por algunos libros administrativos y libros de cuentas de esa orden religiosa. Asimismo, los monasterios novohispanos también consumían pescado preferentemente seco y salado como el bobo, entre otras especies.

¹¹⁰ Rosalva Loreto López y Ana Luisa Benítez Muro, “Un bocado para los ángeles: La cocina conventual novohispana”, 12-15.

3.2. Sor María de Jesús Tomellín, monja iluminada.

En el convento de la Purísima Concepción de Puebla de los Ángeles vivió y murió en el siglo XVII una importante monja considerada como taumaturga y a quien se le empezó a llevar un proceso de beatificación desde tiempos del obispo Juan de Palafox y Mendoza (prelado en 1639-1654). Hija del capitán Sebastián de Tomellín y Francisca Campos, Sor María de Jesús, conocida como “El Lirio de Puebla”, nació en la ciudad de Puebla de los Ángeles en 1582, llevó a cabo su profesión como monja de velo negro y coro el 7 de enero de 1599, y gravemente enferma de hidropesía, falleció en su celda conventual el 11 de junio de 1637¹¹¹. Una hermana suya también profesó en la Purísima Concepción y llegó a ser en varias ocasiones abadesa del convento, llevando por nombre Ana de Sebastián. Los primeros datos biográficos de Sor María los escribió su compañera Agustina de Santa Teresa, cuyos textos fueron reunidos por el padre Miguel de Godínez, reconocido tratadista sobre mística y confesor de Sor María, dichos documentos posteriormente sirvieron de fuente para varias hagiografías locales y europeas en el propio siglo XVII y en el XVIII¹¹².

Si bien en un convento concepcionista rico y fundado por nobles y acaudaladas familias de la ciudad, como los de Puebla de los Ángeles (La Purísima Concepción y la Santísima Trinidad), el abasto para la alimentación cotidiana no era para nada austero, las propuestas teóricas de los manuales espirituales como el que se ha repasado del padre Arbiol, formaban parte del cumplimiento de los votos monásticos, pero también se reconocía con ello que la regla observada por las concepcionistas tenía evidentes orígenes en las reglas de las monjas franciscanas reformadas (como las capuchinas y clarisas), aunque no se cumpliera necesariamente con la vida pobre y austera que profesaban de manera natural éstas, pero sí con el juramento de los votos.

¹¹¹ José Antonio Quintana Fernández, "Sor María de Tomellín. El Lirio de Puebla", en *La Puebla de los Ángeles en el Virreinato*, (Puebla: UPAEP y Fundación Amparo IAP, 2016), 245.

¹¹² Rosalva Loreto López, *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, (México, D.F.: El Colegio de México, 2000).



Imagen. BPP. Grabado con la imagen de Sor María de Jesús y portada de su hagiografía por el padre Diego de Lemus. (León: 1683).

No obstante, existieron interesantes modelos de vida austera que llevaron algunas de las monjas concepcionistas, especialmente las más virtuosas y consideradas modelos de vida mística y contemplativa como las iluminadas, o algunas otras atormentadas por alguna enfermedad, posesión u otra causa, y que también eran consideradas como modelos espirituales. La vida de Sor María de Jesús Tomellín, con sus dones y gracias, sin duda, cumple con el paradigma de la vida religiosa más acabada, observante y austera, razón por la cual, junto con otros méritos no temporales, llegó a ser objeto de veneración y pronta promoción de un proceso para seguir su causa de beatificación.

En la tercera de sus hagiografías, la del padre Diego de Lemus¹¹³, promovida a instancias del obispo Manuel Fernández de Santa Cruz (quien realizó la primera

¹¹³ Diego de Lemus, *Vida, Virtudes, Trabajos, Fabores, y Milagros de la Ven. M. Sor María de Jesús Angelopolitana Religiosa en el insigne Convento de la Limpia Concepción de la Ciudad de los Ángeles, en la Nueva España; y natural de ella [...]*, (En León: [Francia], A costa de Anisson y Posuel, 1683).

exhumación y reconocimiento del cuerpo en 1685, y después de levantar testimonios e informes, continuó con la gestión de causa), es posible leer -en diferentes pasajes a lo largo del texto biográfico- que para ejercitar la caridad y lo moderado en la comida, se imaginaba a sí misma “como mendiga y pobre de Cristo”. La alimentación cotidiana de Sor Sor María de Jesús era escasa y mal sazónada, y no deseaba probar ningún otro alimento, tampoco gustaba de pedir que le diesen de comer aunque se hubiese pasado la hora de refectorio, y si le enviaban alguna comida apetitosa, mejor la daba a las enfermas del convento.

Cuando estaba enferma prefería por vianda algunas hierbas y ayunaba frecuentemente, los viernes lo hacía a pan y agua, y se abstuvo de cenar carne aun en momentos muy necesarios dadas sus enfermedades. Durante los muchos años que fue asistida por la madre Agustina de Santa Teresa, esta nunca vio que cenara, acaso una manzana, un poco de pan y alguna que otra fruta. Otro testimonio curioso nos dice que

Siendo tan corta, y desazonada su comida, aun le parecía regalada a su mortificación, y assí le añadía nuevos sinsabores, y amarguras, mezclando con los guisados continuamente alguna porción de azivar: éste traía en un cañutillo, que guardaba secretamente; y quando llegaba la ocasión lo sacaba, y echaba con disimulación: y tantos años exercitó esta incessante mortificación, que hasta que murió lo trujo consigo, y acostumbró el mezclarlo con la comida, y bebida: y assí el proprio día que murió, le halló la M. María de San Juan en la bolsa de la vasquiña el cañutillo, y reconoció ser azivar estrañamente amargo, y que estaba medio gastado, como cosa que en todas ocasiones avia servido¹¹⁴.

Las sirvientas no habían reparado en la utilización del acíbar que es un sumo amargo de la sábila para las “mortificaciones” que Sor María hacía a su paladar y estómago. En una ocasión, una criada descubrió que la madre había vertido el brebaje a una escudilla de caldo y al probarlo se percató de lo amargo que era exclamando “¿Qué hiel ha echado en la escudilla del caldo? que habiendo probado lo que sobró, me obligó a arrojarlo

¹¹⁴ Diego de Lemus, *Vida, Virtudes, Trabajos, Fabores, y Milagros de la Ven. M. Sor María de Jesús Angelopolitana Religiosa en el insigne Convento de la Limpia Concepción de la Ciudad de los Ángeles, en la Nueva España; y natural de ella [...]*, 104-107.

con escudilla y todo”, ante ello, su compañera Agustina de Santa Teresa se percató del tipo de penitencia que hacía la taumaturga¹¹⁵.

Entre los milagros del alimento, es posible mencionar uno ocurrido en el momento que llegaba a tal grado su enfermedad y abstinencia, que prácticamente no podía tragar mínimo bocado; en una ocasión, no por antojo, sino como remedio para buscar el apetito, pidió solamente un durazno, pero al parecer no era temporada en que se daba esta fruta en Puebla, el biógrafo subraya que a Sor María en ese momento:

[...] no se le ofrecieron las delicias de los banquetes, ni la suavidad de los platos costosos, sino una fruta tan ordinaria. No lo era ésta en aquella sazón; porque le respondió la moça, que no se hallaban, por no ser tiempo en que se daba aquella fruta: con que se quedó la enferma con la misma desgana que antes, y sin modo de remediarla: pero Dios no contuvo su piedad, porque habiendo en la celda un aparador, en que se ponían algunas menudencias; dispuso su Magestad, que la sirviente lo abriese con otro motivo, y sacudiendo un cestillo, que estaba con una de ellas, impensadamente saltó un durazno, fresco, maduro y bien sazonado [...] ¹¹⁶.

A estos breves fragmentos sobre su vida es posible añadir otros testimonios de un importante milagro revelado durante las distintas exhumaciones a las que fue sometido su cuerpo durante los siglos XVII y XVIII. A estos actos de reconocimiento asistían los obispos en turno con sus médicos y testigos y siempre se percataron de que de los huesos de Sor María de Jesús emanaba un líquido aceitoso que llamaban “licor” y del que se exudaba y desprendía un aroma muy agradable, dando fe los médicos, no sólo de ese olor sino también del buen sabor de los retos, los cuales originalmente estaban en el osario sólo en una mortaja de tierra, haciendo después de la primera exhumación que se conservaran en una caja de plomo dentro de una urna de cantera, ya que durante mucho tiempo esa tierra milagrosamente húmeda había sido objeto de veneración especial.

Se sabe de varios hechos de sanación llevados a cabo en vida de la taumaturga poblana, y de otros milagros obrados en Roma al distribuirse la estampa de su grabado en la

¹¹⁵ Diego de Lemus, *Vida, Virtudes, Trabajos, Fabores, y Milagros de la Ven. M. Sor María de Jesús [...]*, 104-107.

¹¹⁶ Diego de Lemus, *Vida, Virtudes, Trabajos, Fabores, y Milagros de la Ven. M. Sor María de Jesús [...]*, 106-107.

segunda mitad del siglo XVIII. A pesar de los diferentes esfuerzos e intentos por la continuidad de su causa por parte de sus promotores locales y procuradores en Roma, ésta no prosperó y, finalmente en el siglo XIX, nuevos reconocimientos científicos de los restos mortales que durante tantos años se habían manifestado milagrosamente a través de los sentidos del olfato, del gusto y del tacto, acabaron por alegar causas “naturales” de los fenómenos –en otros momentos considerados como manifestaciones “maravillosas”– obrados por la monja taumaturga¹¹⁷.

¹¹⁷ Véase un análisis exhaustivo de todo el proceso de la madre Sor María de Jesús por Rosalva Loreto López, “Las pruebas del milagro en el proceso de beatificación de la Madre María de Jesús en los siglos XVII y XIX”, en Rosalva Loreto López, *Tota Pulchra. Historia del monasterio de la Purísima Concepción de Puebla Siglos XVI-XIX*, (Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Educación y Cultura. Asesoría y Promoción, S. C., 2017), 191-208.

UN ACERCAMIENTO AL SIMBOLISMO DE LOS ALIMENTOS EN LA OBRA DE SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ

4.1. Sor Juana Inés de la Cruz.

Es indudable que la gran figura literaria de la Nueva España fue Sor Juana Inés de la Cruz¹¹⁸. Juana Inés de Asuaje¹¹⁹ y Ramírez de Santillana nace el 12 de noviembre de 1651 en San Miguel Nepantla, Nueva España (perteneciente al actual municipio de Tepetlixpa, Estado de México) y será en 1669 cuando cambie su nombre a Sor Juana Inés de la Cruz¹²⁰. Esta monja, en medio de las limitaciones propias de la época, supo darle luz a la sociedad novohispana y encontrar en el convento de San Jerónimo aquel silencio sosegado que le permitieron los libros para exaltar su brillantez y talento, razón por la cual fue admirada, tanto en América, como en Europa. La producción literaria de Sor Juana incluye poemas, autos sacramentales y piezas de ocasión: villancicos, epístolas, parabienes y homenajes¹²¹; sin embargo, el presente capítulo está enfocado exclusivamente en los comentarios culinarios que se encuentran presentes en algunos de sus escritos.

La literatura de Sor Juana forma parte de una poética que, junto con Francisco de Terrazas, crearían una condición que se denominaría la “nueva identidad hispanoamericana”, en una especie de acto de disidencia y subversión para la época¹²². No en vano el poeta mexicano José Emilio Pacheco, destacado por reflexionar sobre la dilucidación del hecho poético, describió a la monja jerónima como “la llama trémula en la

¹¹⁸ No es tema de la presente investigación la vida y obra de Sor Juana Inés de la Cruz, la cual ha sido estudiada desde diversas ópticas y disciplinas, por lo que me limitaré a tratar algunos de los comentarios culinarios en sus escritos. Ciertos párrafos del presente capítulo se publicarán en Paola Jeannete Vera Báez y Ángel Tuninetti, “The Culinary World of Sor Juana Inés de la Cruz”, En *Gastronarratives: Food and Culture in Latin America*, coord. Vanesa Miseres y Rocío del Águila. University of Arkansas Press, en imprenta.

¹¹⁹ Más conocida como Juana Inés de Asuaje o Asbaje.

¹²⁰ Ianina Zubowicz, *Sor Juana Inés de la Cruz. Obras selectas*, ed. Delearte, (Argentina: Kindle Ed., 2017).

¹²¹ Juana Inés De Asbaje y Ramírez de Santillana, *Obras completas*, (Ciudad de México: Porrúa, 2018); Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras completas. Comedias, sainetes y prosa*, ed. Alfonso G. Salceda, (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, Instituto Mexiquense de Cultura, 1994).

¹²² Carmen Alemany Bay, "Elecciones y lecciones poéticas de José Emilio Pacheco (Terrazas, Sor Juana, Darío, Lugones y Vallejo)", *Nueva Revista de Filología Hispánica LXIII*, n.º 1 (2015): 81-101, <https://nrfh.colmex.mx/index.php/nrfh/article/viewFile/1192/1189>.

noche de piedra del Virreinato”¹²³, es decir, en medio de lo duro y poco flexible que pudiera haber sido la vida para la mujer en la Nueva España, Sor Juana logró ser una llama que iluminó la oscuridad virreinal, a través de sus textos novohispanos.

Para 1664/1665 la Virreina Doña Leonor Carreto¹²⁴ la alberga en el palacio del reino, en el que probablemente aprendió los protocolos y la etiqueta de la corte, junto con las tareas de la cocina, la organización de los banquetes, el montaje de los platillos y el arreglo de la mesa. A partir de ese momento, la amistad que tendrá Juana de Asuaje con la Virreina Carreto dará como resultado una serie de versos y poemas que irán forjando la fama de la que será la mujer más enigmática de la Nueva España.

En 1683 Sor Juana Inés de la Cruz escribió una comedia de enredos para los festejos por el nacimiento del hijo del Virrey Tomás de la Cerda, la comedia lleva por título *Los empeños de una casa*. De manera especialmente genial, Sor Juana deja entrever un poco de su personalidad a través de un personaje, Doña Leonor:

Decirte que nací hermosa / presumo que es excusado, / pues lo atestiguan tus ojos /
y lo prueban mis trabajos [...] //

Inclinéme a los estudios / desde mis primeros años / con tan ardientes desvelos / con
tan ansiosos cuidados / que reduje a tiempo breve / fatigas de mucho espacio [...] //

Conmuté el tiempo, industriosa / a lo intenso del trabajo / de modo que en breve
tiempo / era el admirable blanco / de todas las atenciones / de tal modo, que llegaron
/ a venerar como infuso / lo que fue adquirido lauro [...] //

Voló la fama parlera, / discurrió reinos extraños, / y en la distancia segura /
acreditó informes falsos. //

La pasión se puso anteojos / de tan engañosos grados, / que a mis moderadas
prendas / agrandaban los tamaños¹²⁵.

¹²³ José Emilio Pacheco, *Islas a la deriva*, (México, D.F.: Ediciones Era, 2006).

¹²⁴ Hija del Marqués de Grana y esposa del 25º Virrey de la Nueva España, de 1164 a 1673, Don Antonio Sebastián de Toledo Molina y Salazar, Marqués de Mancera. *José Luis Curiel Monteagudo, Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, (México, D.F.: Editorial Porrúa, 2004), 93-94.

¹²⁵ Sor Juana Inés de la Cruz, *Los empeños de una casa*, (Barcelona: Kindle Ed., Red Ediciones S.L., 2016).

En estos versos, Sor Juana hace una importante aclaración: ella no nació genial ni es una iluminada, sino que cultivó su inteligencia desde su más tierna infancia con “ardientes desvelos” y con “ansiosos cuidados”, es decir, su conocimiento no se debía a causas sobrenaturales, divinas o “infusas”, sino al resultado de la disciplina, el estudio y el esfuerzo:

Teniendo yo después como seis o siete años, y sabiendo ya leer y escribir, con todas las otras habilidades de labores y costuras que dependen las mujeres, oí decir que había Universidad y Escuelas en que se estudiaban las ciencias, en México; y apenas lo oí cuando empecé a matar a mi madre con instantes e importunos ruegos sobre que, mudándome el traje, me enviase a México, en casa de unos deudos que tenía, para estudiar y cursar la Universidad; ella no lo quiso hacer, e hizo muy bien, pero yo despiqué el deseo en leer muchos libros varios que tenía mi abuelo, sin que bastasen castigos ni reprensiones a estorbarlo; de manera que cuando vine a México, se admiraban, no tanto del ingenio, cuanto de la memoria y noticias que tenía en edad que parecía que apenas había tenido tiempo para aprender a hablar¹²⁶.

De igual manera, se sabe que Sor Juana tuvo que refugiarse en el convento, como el lugar más seguro para mantener su reputación de mujer decente y también alcanzar otro estatus dentro de la jerarquía social de su época. Esto es posible constatar en su famosa *Respuesta a Sor Filotea*¹²⁷, en la que aclara su verdadera intención de formar parte de la vida conventual:

Entréme religiosa, porque aunque conocía que tenía el estado cosas (de las accesorias hablo, no de las formales), muchas repugnantes a mi genio, con todo, para la total negación que tenía al matrimonio, era lo menos desproporcionado y lo

¹²⁶ Sor Juana Inés de la Cruz, *Respuesta a Sor Filotea*, (Barcelona: Kindle Ed., Red Ediciones S.L., 2016), 13-14.

¹²⁷ Documento autobiográfico que escribió al obispo de Puebla, Manuel Fernández de Santa Cruz, alias Sor Filotea, como defensa ante quienes la juzgaban por haber criticado por escrito un sermón en torno a las finezas de Jesucristo.

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; de no querer tener ocupación obligatoria que embarazase la libertad de mi estudio, ni rumor de comunidad que impidiese el sosegado silencio de mis libros. Esto me hizo vacilar algo en la determinación, hasta que alumbrándome personas doctas de que era tentación, la vencí con el favor divino, y tomé el estado que tan indignamente tengo. Pensé yo que huía de mí misma, pero ¡miserable de mí! trájeme a mí conmigo y traje mi mayor enemigo en esta inclinación, que no sé determinar si por prenda o castigo me dio el Cielo, pues de apagarse o embarazarse con tanto ejercicio que la religión tiene, reventaba como pólvora, y se verificaba en mí el *privatio est causa appetitus*. Volví (mal dije, pues nunca cesé); proseguí, digo, a la estudiosa tarea (que para mí era descanso en todos los ratos que sobraban a mi obligación) de leer y más leer, de estudiar y más estudiar, sin más maestro que los mismos libros. Ya se ve cuán duro es estudiar en aquellos caracteres sin alma, careciendo de la voz viva y explicación del maestro; pues todo este trabajo sufría yo muy gustosa por amor de las letras¹²⁸.

¹²⁸ Sor Juana Inés de la Cruz, *Respuesta a Sor Filotea*, 14-15.

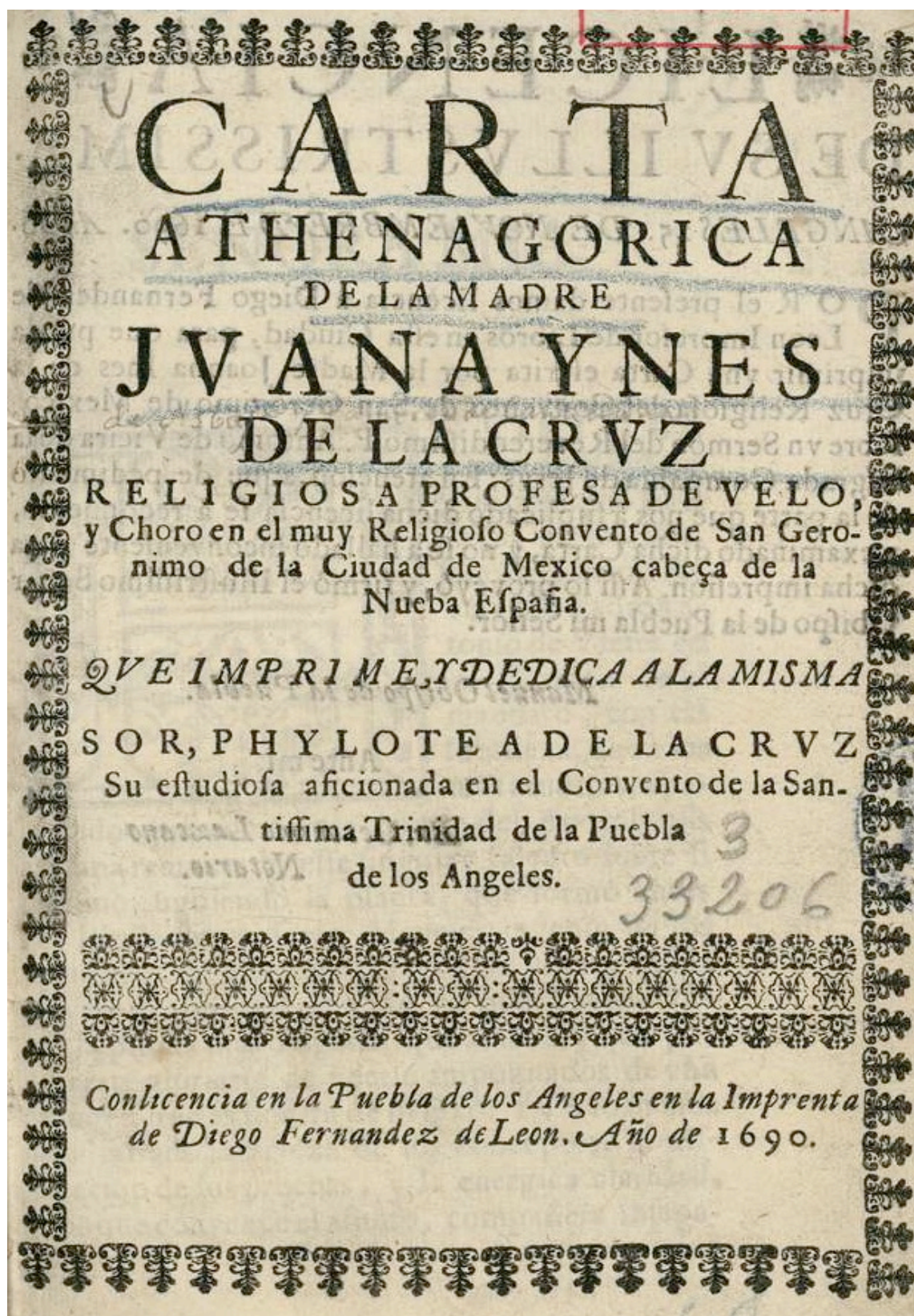


Imagen. BNE. Portada de la edición poblana de la *Carta Athenagórica*. Diego Fernández de León, (1690).

4.2. El Obispo Manel Fernández de Santa Cruz.

Sin duda alguna, el personaje más notable e influyente en Puebla vinculado a la madre jerónima Sor Juana Inés de la Cruz, fue el obispo Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún, quien procedía del obispado de Guadalajara (reino de Nueva Galicia) en la Nueva España y quien fuera recibido en catedral de Puebla el 10 de agosto de 1677¹²⁹. No obstante, desde el 1 de octubre de 1676 se conoció en Puebla de los Ángeles la noticia de haber recaído en este eclesiástico la merced real del episcopado de Puebla-Tlaxcala, por lo que hubo esa mañana en la catedral “repique general con esquilón” con duración de una hora y otro al medio día de la misma forma¹³⁰.

En enero de 1677 finalmente llegó la Real Cédula que había sido otorgada en Madrid en 2 de junio de 1676, por la que el rey presentaba a Su Santidad al obispo Santa Cruz, lo que fue aceptado también en Puebla, declarando el cabildo eclesiástico que “[...] ceden, renuncian y transfieren en la persona al doctor Manuel Fernández de Sahagún y Santa Cruz, el gobierno y administración espiritual y temporal de este obispado, y las cosas de él y su jurisdicción ordinaria y delegada, según como reside y estaba ejerciendo y podía ejercer por este cabildo sede vacante, conforme a derecho [...]”¹³¹.

El obispo Santa Cruz, consumado teólogo, cuya personalidad fue de las más atrayentes y poderosas de su momento en el mundo virreinal, sigue siendo el gran desconocido que apenas comienza a ser estudiado de manera más amplia y profunda desde distintos enfoques y disciplinas históricas. Por ahora, baste dar un breve repaso por algunos aspectos de interés, recogidos por su gran panegirista fray Miguel de Torres, fraile mercedario del convento de redentores de cautivos Puebla, “amantísimo” y de la casa del obispo, además, por si fuera poco, sobrino de Sor Juana Inés de la Cruz¹³².

¹²⁹ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 17, f. 124v-125r (Cabildo: 10 de agosto de 1677).

¹³⁰ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 17, f. 47v (Cabildo: 1 de octubre de 1676).

¹³¹ AHCMP, *Actas Capitulares*, Libro 17, f. 69r (Cabildo: 4 de enero de 1677).

¹³² En adelante se ha normalizado sólo la acentuación y en algunos casos el uso de mayúsculas a todos los textos antiguos. “TORRES (FR. MIGUEL) natural de la Puebla de los Ángeles, maestro teólogo del militar orden de la Merced, en la provincia de la Visitación de la N. E., visitador de ella, comendador y regente de estudios, examinador sinodal y corrector de libros por la inquisición. Escribió ‘Dechado del Príncipe Eclesiástico, que dibujó con su ejemplar Vida el Illmo. y Exmo. Sr. D. Manuel de Sta. Cruz, Colegial Mayor de Cuenca en Salamanca, Canónigo Magistral de Segovia, Obispo de la Puebla de los Ángeles, electo

En el texto biográfico escrito a la muerte del obispo († Tepeojuma, 1 de febrero de 1699), fray Miguel, en un estilo retórico panegirista propio, dice al reseñar pasajes de su vida, que don Manuel, después de sus asuntos cotidianos y de gobierno, solía regresar un momento a la iglesia a realizar confesiones:

[...] hasta que le avisaban que era hora de comer. Levantábase entonces para sentarse a la mesa, la que procuraba siempre estuviese como la de un Monasterio religioso, así en su Palacio como en los Pueblos, a cuyos Curas y Ministros les prevenía con orden muy apretada, no pasasen de tres viandas en la comida: y por consiguiente sería menos para la cena; [...]. Reposada la comida rezaba aquella parte del Oficio Divino, correspondientes a las dos horas de la tarde; y si la cabecera del Curato, y su Partido era numeroso en familias, volvía a la iglesia a hacer Confirmaciones. [...] Llegada la noche se recogía con los suyos a rezar el Rosario de Nuestra Señora; si no se había rezado públicamente en la iglesia: ejercicio en que edificaba el devoto Príncipe con su atención y ternura. Continuaba ésta después por espacio de una hora que gastaba en Oración mental, de la qual salía tan lleno de Dios, como lo daba bien a entender su parsimonia en la cena, y las santas conversaciones que después de ella tenía [...] ¹³³.

Al final del capítulo relativo a la organización de los cinco colegios de niñas vírgenes que el obispo realiza en la diócesis, fray Miguel, en un lenguaje simbólico comenta: “Y para que en todo asegurasen el mayor consuelo a sus almas, y se aumentasen en la virtudes: dispuso su Ilustrísima, que tuviesen como tienen ya, colocado con toda decencia, y culto en su Iglesia al Soberano Pan de los Ángeles, que engendra en su comida

Arzobispo y Virrey de México.’ Imp. en la Puebla, 1714, y reimp. en Madrid por Román, 1722. 4.— ‘Tres Panegíricos de los Tres Pedros: el Apóstol, el Nolasco, y el Alcántara.’ Imp. en México, 1721. 4.— ‘Dos Sermones de los Gozos de María Santísima.’ Imp. En México, en 1722 y 1733. 4.— ‘Vida ejemplar y muerte preciosa de la Ven. M. Bárbara Josefa de S. Francisco, Religiosa del Monasterio de la Santísima Trinidad de la Puebla de los Ángeles.’ Imp. en México, 1725. 4.”, en José Mariano Beristain y Souza, *Biblioteca Hispano Americana Setentrional [sic]*, Tomo III, (Amecameca: Tipografía del Colegio Católico, 1883), 196.

¹³³ Fray Miguel de Torres, *Dechado de Príncipes Ecclesiásticos, que dibujó con su exemplar, virtuosa, y ajustada vida el Illust. y Exc. Señor Don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún: [...] Escrita por el R. P. Maestro Fray Miguel de Torres, [...]. Quien la dedica al Ilustre Colegio Theólogo de San Pablo de la Ciudad de la Puebla de los Ángeles*. Segunda impresión, corregida, y añadida por su autor [...]. En Madrid por Manuel Román, [...]” [1721], 137-139.

las Vírgenes, y fomenta con su presencia los purísimos candores [...]”¹³⁴. Más adelante, describiendo algunas de las obras piadosas y de humildad del obispo, asegura que los hermanos hospitalarios betlemitas “[...] dicen haber visto, no pocas veces, en sus Enfermerías a el Señor Don Manuel arrodillado a los pies de los convalecientes, quando les ministraba la comida; imitando en esto a la Santa Reyna Isabel, de quien refiere la Iglesia este admirable exercicio en que se empleaba su pecho verdaderamente Real [...]”¹³⁵. Por otro lado, en cuanto a la mortificación y penitencia, también refiere que, según el confesor del obispo, fray Rafael de Estrada, acerca de los viajes de don Manuel al Santuario de San Miguel del Milagro, a quien acompañaba a realizar ejercicios espirituales, que: “*Las retiradas del Señor Obispo a San Miguel, son para mucha Oración, mala comida, y doscientos azotes*”¹³⁶.

En el capítulo donde describe las “Virtudes Heroicas”, otros méritos y aspectos biográficos del señor Santa Cruz de gran interés, incluyendo su relación con personajes de importancia, el panegirista al hablar de la sobriedad o templanza como virtud necesaria a los príncipes, desea indicar que fue practicada en “grado heroico” por el obispo, por lo que afirma que

Tal fue su templança en la mesa, que solamente se servía en ella lo que bastaba para la conservación de la vida; era propiamente su comida para el sustento, no para el apetito, porque su Exc. y su familia comían solamente para vivir, pero no vivían para comer. Aún en los caminos observó con tal esmero esta templança, que aun pidiéndolo muchas veces la fatiga negó siempre el regalo a los antojos de la naturaleza; y mandaba severo a sus curas en la visitas no pasasen en la mesa de tres viandas, que le sirviesen, número muy limitado, para el uso frecuente de estos países [...]”¹³⁷.

¹³⁴ Fray Miguel de Torres, *Dechado de Príncipes Ecclesiásticos, que dibujó con su exemplar, virtuosa, y ajustada vida el Illust. y Exc. Señor Don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún*: [...], 185.

¹³⁵ Fray Miguel de Torres, *Dechado de Príncipes Ecclesiásticos, que dibujó con su exemplar, virtuosa, y ajustada vida el Illust. y Exc. Señor Don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún*: [...], 254.

¹³⁶ Fray Miguel de Torres, *Dechado de Príncipes Ecclesiásticos, que dibujó con su exemplar, virtuosa, y ajustada vida el Illust. y Exc. Señor Don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún*: [...], 297.

¹³⁷ Fray Miguel de Torres, *Dechado de Príncipes Ecclesiásticos, que dibujó con su exemplar, virtuosa, y ajustada vida el Illust. y Exc. Señor Don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún*: [...], 342-343.

De Torres ha sido reiterativo con el tema de las tres viandas necesarias cuando el obispo da ejemplo a los párrocos en su visita episcopal, pero observa casi etnográficamente sobre la cantidad de comida que, en su opinión, era de “uso frecuente” en la Nueva España. Más tarde también recuerda que por su gran devoción Mariana, el obispo durante todas las festividades de la Virgen, acostumbraba invitar a comer a su mesa a cuatro pobres “y acabada la comida se le daba a cada uno un peso para su socorro”¹³⁸. En la carta XIV anexa al panegírico, en que don Manuel habla sobre las faltas y la humillación humana y la confianza en Dios, un bello pasaje demostrativo de tipo cotidiano ilustra su enseñanza moral y espiritual:

Qué piensas que hace un páxaro cuando inquietamente quiere salir de la prisión de la jaula? Aporréase y lastímase, y vuelve a quedar preso, sólo vive gustoso cuando se sosiega, dexándose al cuidado de su dueño, que tiene puesto el afecto en él, con eso halla la comida, tiene quien le limpie, y puede ya, olvidado de sí, cantar con sosiego, y alegría; prisión es cualquier apetito, de donde se originan todas las faltas que refieres [...] ¹³⁹.

Con estos pocos fragmentos relativos a las acciones y ejemplos que se han seleccionado para el presente escrito, es posible apreciar, *grosso modo*, que el fraile mercedario quiere valorar en su exposición acerca del carácter sobre todo de virtud, humildad y templanza que siempre muestra el obispo, en estos casos particulares con relación a la mesa, el alimento y el sustento –tanto del cuerpo como del alma–, más allá del género hagiográfico y exaltado, que es lo usual y propio en este tipo de literatura persuasiva. Ello sólo mostraría un tipo de paralelismo temático y mental, frente a lo que más adelante se expondrá con brevedad también sobre algunas facetas de la obra de Sor Juana, a pesar de ser parte de un discurso retórico y lenguaje común al tiempo y espiritualidad de ambos personajes, cuya obra, personalidades y acciones, evidentemente, son producto bien genuino del ambiente barroco, pero en los casos de estos escritores eruditos novohispanos, con mayor propiedad deben ir adscritos al Siglo de Oro español.

¹³⁸ Fray Miguel de Torres, *Dechado de Príncipes Ecclesiásticos, que dibujó con su exemplar, virtuosa, y ajustada vida el Illust. y Exc. Señor Don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún: [...]*, 388.

¹³⁹ Fray Miguel de Torres, *Dechado de Príncipes Ecclesiásticos, que dibujó con su exemplar, virtuosa, y ajustada vida el Illust. y Exc. Señor Don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún: [...]*, 414.

4.3. Sor Juana y Puebla de los Ángeles.

La relación de Sor Juana con Puebla (o más bien Puebla en su obra y su obra en Puebla), comienza con los Villancicos a la Concepción de 1676, cantados en la catedral de México, en cuyos primero y segundo nocturnos, aprovechando que de la Inmaculada Concepción de María se estaba festejando su fiesta litúrgica en México, no olvida que esta advocación es la patrona tutelar de la catedral de Puebla, y ve en ello una magnífica oportunidad “política” para anunciar a

Un Herbolario extranjero / que es todo sabiduría, / para curar de venenos / muestra una Hierba bendita. //

Él por su mano la planta, / que de ninguno la fia, / y porque salga con gracia / le bendice la semilla. //

Hace con ella milagros / de curas tan peregrinas, / que es Hierba Sánalo-todo, / según a todo se aplica. //

Dicen que es la Hierba-Buena / los que de espacio la miran; / pero Él por nombre le ha puesto / la Hierba Santa-María¹⁴⁰.

Continúa disertando sobre otras yerbas medicinales como la hierba santa, la celidonia, la salvia, el romero, la siempre viva y la mejorana, para indicar, dado que contra el mal de la “serpiente nociva” (del pecado original) y otras ponzoñas más terrenales ya se ha anunciado, como se ha mencionado, por la Real Cédula de junio del mismo año de 1676, la llegada del nuevo obispo Manuel Fernández de Santa Cruz a Puebla, nuevo adalid pastoral que como “herbolario extranjero”, haciendo uso de toda una “herbolaria Mariana”, puede combatir y redimir los grandes males de la república espiritual y temporal:

¹⁴⁰ Véase el Anexo a esta tesis. En adelante todos los subrayados son míos. Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, Prólogo de Francisco Monterde, México, (Editorial Porrúa, 2010), 214-215.

Es tan contra la ponzoña, / que la mordedura antigua / del más nocivo Dragón / en un punto se la quita. //

Tal virtud secreta encierra, / que la Serpiente nociva / quiere rendirse a su fama / por no morir a su vista. //

Todos los hombres la busquen, / pues todos la necesitan, / que aun de Ángeles la Ciudad / yerba de la Puebla cría. //

Manuel es el Extranjero: / a Él vaya quien la codicia; / que también se da de gracia / La que en Gracia es Concebida¹⁴¹.

Por encargo de la catedral de Puebla (o ¿por invitación directa del obispo Santa Cruz?) Sor Juana escribió varias series de villancicos para distintas festividades devocionales, algunos puestos en música por el entonces maestro de capilla el célebre Antonio de Salazar, y por su sucesor en la capilla musical catedralicia el maestro Miguel Mateo Dallo y Lana. Algunos de estos villancicos tienen los habituales colecciones para los Tres Nocturnos Litúrgicos o en ocasiones solo para dos, éstos son los escritos por la monja para las fiestas de San Pedro Nolasco, 1677 (quizá para el convento de la Merced de Puebla, ya que se trata del santo patrono de la orden de redención de cautivos. En este convento profesó su sobrino fray Miguel de Torres); a la Inmaculada Concepción, 1689 (célebre serie que se cantó para la inauguración de la cúpula con el tema de La Gloria de María que fue pintada por Cristóbal de Villalpando); para la Navidad del mismo año de 1689; y a San José, 1690.

¹⁴¹ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 214-215. Acerca de la llamada “yerba de la Puebla”, en una crónica del siglo XVIII se comenta: “Entre las muchas yerbas medicinales que se cogen en los términos y exidos de la Puebla como lo es la Escorzonera y otras que se sacan a distintos lugares para purgas y medicamentos, lo es una de grande estimación a quien los Indios llaman Itzcuimpatli, y por antonomasia es conocida por la Yerba de la Puebla, por ser muy provechosa el agua que de ella se alambica para los enfermos de landre y humor gálico que llaman el francés, o bubas, como también es muy saludable por el humor que suda a los que padecen dolores de gota, y para el consumo de animales feroces que aniquilan los ganados y canes que ocupados de la rabia ocasionan ruinas: se lleva a cargas por diversas parte de la América, porque dándola a comer en pedazos de carne, al al instante comenzando a dar furiosas carreras mueren rabiando de su inquietud para cuyo efecto es de más eficacia la yerba que se coge antes del tiempo de aguas, aunque algunos animales por natural instinto conociendo haber comido dicha yerba, recostándose en el suelo, perseveran quietos y pacíficos, hasta que después de gran rato con el calor natural se consume la voraz actividad de tan venerable yerba”, en Diego Antonio Bermúdez de Castro, “Teatro Angelopolitano o Historia de la Ciudad de la Puebla. [...] Año de 1746”, en Nicolás León (ed.), *Bibliografía Mexicana del siglo XVIII*, (México, s.p.i., 1908), 182. Las cursivas son mías.

Además de algunos villancicos atribuibles también para la catedral de Puebla como los de la Navidad de 1678, San Pedro Apóstol y Navidad, 1680, Asunción de 1681, San Pedro Apóstol de 1684, y San Pedro Apóstol de 1690, todos realizados, puestos en música, impresos sus pliegos y cantados, dentro del gobierno diocesano del obispo Fernández de Santa Cruz.

Precisamente, entre los villancicos poblanos de Sor Juana, en los de la Navidad de 1689 para la catedral, en el Villancico VII del Tercer Nocturno, describe en bella figura poética al enjambre de abejas con sus alas doradas por la miel y/o por los primeros rayos del sol, libando jazmines (flores que cuando son blancas hacen alusión simbólica directa al tema mariano), cuya miel se ha mezclado con el rocío matutino, transformándose metafórica y “alquímicamente” en lágrimas de cristal:

*Coplas / Cual sonoroso Enjambre / que, con doradas alas, / de los Jazmines chupan
/ el cristal que sobre ellos lloró el Alba¹⁴².*

En el Villancico VIII del mismo Tercer Nocturno, vuelve a recurrir al tema simbólico floral y hace una afortunada comparación entre el nacimiento del clavel-Cristo de la rosa-María, y la simiente nutricia que nace como grano y crece en espiga, la que al trillarse se despoja de las pajas para volverse la materia prima del “pan de los ángeles”, del que declara Jesús ser su cuerpo durante la institución de la Eucaristía:

*Coplas // 1.–Nace el Clavel de una Rosa, / y Jericó me da el texto; / con que le viene
pintado / el *Incarnatus* del Credo. //*

*2.–Nace Grano y crece Espiga, / y en las pajas mi Argumento / halla en *Panem*
Angelorum con el *Hoc est Corpus Meum*. //*

[Traducción:] “al pan de los Ángeles / ...Este es mi Cuerpo / según San Juan / ‘En el principio era el Verbo’¹⁴³.

¹⁴² Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 268.

Para la fiesta de San José de 1690 de la catedral de Puebla, Sor Juana dispone ahora de una *Ensalada* para el Villancico VIII del Tercer Nocturno. Curiosamente, regresa al tema “culinario” nuevamente cuando están por terminar los nocturnos de Maitines, oficio litúrgico que en Puebla sucedería más o menos hacia las once de la noche. Equipara al padre adoptivo de Jesús, con otro José, el hijo de Jacob (a quien el faraón de Egipto nombrara gobernador en el libro del *Génesis*, 41, 46). Efectivamente, le exalta como el labrador de las mejores semillas, de las que se produjo el pan sagrado a partir de uno sólo de los granos, sustento temporal y espiritual que se prefiguraba simbólicamente en otros pasajes de la vida de profetas y personajes de las antiguas escrituras como Elías, Habacuc o la mujer fuerte Ruth, según va acotando teológicamente la madre Juana Inés:

1.–Pues ¿qué fue? / 3.–Fue Labrador / de la Semilla mejor, / pues en solamente un grano / guardó aquel Pan soberano, / a quien figura el que a Elías / tantos días / sustentó, y el de Habacuc, / y de Ruth / las espigas, y la alteza / de la Mesa / del Pan de Proposición, / y el blasón / con que José fue exaltado / y llamado / en Egipto Salvador; / y así, aquéste es Labrador / de caudal. / 4.–¡No fue tal! / 3.–¡Sí fue tal! / 4.–¡No fue tal!¹⁴⁴

Al concluir el Villancico XII de la misma serie, pero ahora perteneciente a unos villancicos escritos de manera complementaria para la parte sacrificial del oficio, en la sección litúrgica del *Ite Misa est*, en cuya despedida de la Misa, propone recordar a Dios como sustentador del todo, en un interesante juego retórico de la alimentación que José, el padre putativo, daba al hijo de Dios dada su fe:

Coplas / Más sustentaba que Dios / a mi modo de entender, / pues Dios lo sustenta todo, / y él daba a Dios de comer; / y tuvo, a fe, / súbditos mejores, / pues que Dios lo fue¹⁴⁵.

¹⁴³ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 269 y 888.

¹⁴⁴ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, s276.

¹⁴⁵ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 279.

Dadas las fechas y contextos de la confección de sus letras, la repetición, imitación o utilización particular de figuras poéticas o retóricas, más otros muchos detalles filológicos y estilísticos, permitieron a Méndez Plancarte considerar como atribuibles a Sor Juana una importante colección de villancicos. Entre los que se escribieron para ser cantados en la catedral de Puebla, los apropiados a la temática culinaria provienen de cuatro series diferentes. La primera dedicada a la festividad de San Pedro Apóstol en 1680, es en el Villancico V del Segundo Nocturno, en que como parte de una Jácara¹⁴⁶, cuyo texto presumiblemente sería cantado al ritmo de esa danza española, se exalta la valentía de Pedro que después de cenar eucarísticamente al “Divino Cordero”, enfrentó a los soldados romanos en medio de la oscuridad para defender a su Maestro y a uno de ellos le hirió cortándole la oreja y parte de la cabellera. No obstante, con un dejo de humor y fina ironía, se comenta que Pedro con esa acción mínimamente, porque no le mató, le hizo un plato de orejones, con el significado “culinario” y el consabido acto metafórico del tirón de orejas¹⁴⁷:

Aquel Campeón valiente / y veterano Guerrero, / que después de haber cenado /
aquel divino Cordero.” //

Entre el horror de la noche / y la inquietud del estruendo, / le apuntó bien la oreja /
 de un corchete lanternero. //

¹⁴⁶ La “Jácara” o “Xácara”, si bien se considera literariamente como un tipo de romance que puede narrar un suceso o historia particular, también se entiende por una danza que a la vez se puede cantar y de la que se dice ser ejecutada al tañido, son o ritmo “proprio de la xácara”. También es el tañido molesto de gente joven y alegre que en las noches hacen ruido con música e instrumentos por las calles. Véase *Diccionario de la Lengua Castellana [...] Compuesto por la Real Academia Española*. Tomo Sexto, (Madrid: Imprenta de Francisco del Hierro, 1726-1739), 532, “Un panorama del romance en Sor Juana”, véase Sara Poot Herrera, “‘En cada copla una fuerza / en cada verso un hechizo’: Los Romances de Sor Juana”, en *Memoria del Coloquio Internacional Sor Juan Inés de la Cruz y el Pensamiento Novohispano*, (México: Instituto Mexiquense de Cultura, Gobierno del Estado de México, 1995), 351-365.

¹⁴⁷ Según el *Diccionario de Autoridades*: “OREJÓN. f. m. Pedazo de melocotón, en forma de lonja, sin cáscara, curado al aire y al sol. Díxofe así por la semejanza que después de secos tienen con las orejas. *Lat. Chrysomela siccata*”. / “OREJÓN. Llamán al tirón de orejas. *Lat. Auriculae vellicatio*”, en *Diccionario de la Lengua Castellana [...] Compuesto por la Real Academia Española*. Tomo Quinto, (Madrid: Imprenta de Francisco del Hierro, 1726-1739), 53.

Cercenóle la melena; / y cimbrándole el cerebro, / a Malco le hacía el plato / de orejones, cuando menos¹⁴⁸.

También dedicados al Apóstol San Pedro los villancicos del año de 1684, se ubica en el Villancico VI del Segundo Nocturno, y en el VII del Tercero, la temática del ayuno penitencial. En el primero caso toca con Simón, quizá el cananista, el ayuno de las vigiliass y, más adelante, narra con mucho sentido del humor (pero a la vez herméticamente) acerca de un hechicero volador que acabó estrellado “como un huevo”. En el otro caso en el que también introduce la animada jácara literaria y musical, pasa ritualmente por el ayuno, y nuevamente hacia el tema eucarístico y de la transubstanciación al alegorizar a Pedro en un contexto zodiacal hermético-emblemático: acerca de un trigo ya al punto “sazonado” de la fecundidad del signo Virgo, con el pan y vino benditos; de la picadura por el veneno del signo Escorpión y su antídoto; y sobre la red del signo Piscis, en la que quedan atrapados pero felices aquellos peces por el “Pescador Divino”:

1.–A otro Simón pagarás / tu grosero atrevimiento, / que le ayunan las vigiliass / los más briosos al Viejo. / *Todos.*–¡Allá se lo dirá con gracias Pedro! //

1.–A fe que presto lo vio: / volar quiso el hechicero; /y sin decir “Dios me valga, / estrellóse como un huevo. / *Todos.*–¡Allá se lo dirá con gracias Pedro! //

[Jácara:] 1.–Bravatos, los del hampa, / que siempre habláis con silbos, / escuchad de un Bravo hazañas, / los milagros, los prodigios. / Este sí es Bravo de fama, / que calla callando, hizo / que le ayunen las vigiliass / más de cuatro que no digo. / *Todos.*–¡Vaya de bravatas, vaya / que ya oímos, que ya oímos! //

Coplas / 1.–Del Zodiaco de Pedro, / escuchad los asterismos, / que Éste de los doce Pares / tuvo también doce Signos. //

Signo de *Virgen* fecundo, / por quien sazonado el trigo, / si da un Pan de bendición, / un Vino nos da bendito. //

¹⁴⁸ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 337.

El *Escorpión*, un asombro / de vida austera, pues quiso / ser antídoto al veneno / que le picó en lo más vivo. //

El signo, en fin, de los Peces, / por lo que, en su red cautivos, / son dichosos prisioneros / de este Pescador divino¹⁴⁹.

De esta serie poblana el siguiente villancico fue cantado para la Navidad de 1680, es el Villancico III del Primer Nocturno, mismo que habla del pasaje de la adoración de los pastores, quienes con aire profético, al llegar identifican las sagradas formas en el pobre pesebre pero que es en este caso una “casa de Pan”, en la que el niño nacido como “trigo floreado” ya está en la paja, la cual anuncia el futuro sacrificio redentor del Niño como trigo que será “trillado”. Pero en el Segundo Nocturno, el Villancico VI resulta humorístico y no evangélico, en él un negrito en su castellano mal hablado nos cuenta de un pastor que arrea una mula “chachalaca” que se empezó a robar y comer la paja sagrada y hace que retire el hocico de ella:

Unos pastorcillos / que al Portal llegaron, / dijeron al Niño, muy enamorados: //

En casa de Pan, / cual Trigo floreado / estáis en la paja: / Vos seréis trillado. //

Coplas / Arre-acá la mula, / no come la paja; / ¡quita las jocico, / mula chachalaca!¹⁵⁰

El último de este grupo de villancicos poblanos que se han seleccionado, se cantó como parte de la serie dedicada a la Asunción de María de 1681 en la catedral de Puebla, se trata de una *Ensaladilla*, efectivamente vuelta a colocar temáticamente en el Tercer Nocturno pero ahora como parte del Villancico VIII. Se anuncia desde la Víspera, el ayuno ritual de una única Vigilia que corresponde al alto misterio de la Asunción, pero para ayudar a quien placenteramente se sacrifica, se regala gentilmente una colación ligera con un plato de “Ensaladilla”:

¹⁴⁹ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 353, 354.

¹⁵⁰ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 340-341, 342.

1.– Todos llenos de placer / en ayunas se quedaron, / por ser única Vigilia / la de Misterio tan alto, / 2.–Para hacer colación / vaya ese plato, / que es de la Ensaladilla / lindo regalo¹⁵¹.

En los últimos años, han hecho su aparición impresa algunos nuevos documentos relativos a una etapa en realidad poco documentada y más bien novelada y dramatizada de la vida de Sor Juana, su último lustro, y también con relación a sus vínculos personales, amistosos y epistolares con el obispo de Puebla Manuel Fernández de Santa Cruz. Entre ellos, dos de gran interés fueron editados en 2004¹⁵², y en la cronología de los escritos sorjuaninos, se ubicarían con posterioridad a la aparición de la famosa y no menos polémica *Carta Athenagórica*, pero precisamente formando parte de ese contexto.

El caso es que el obispo Santa Cruz hizo, como bien se sabe, publicar este texto de Sor Juana sin su consentimiento, obra en la que ella criticaba uno de los sermones del famoso predicador jesuita Antonio de Vieira. Aprueba el obispo la edición que sale de la imprenta poblana de Diego Fernández de León y añade un prólogo de su propia pluma pero bajo el seudónimo de “Sor Filotea de la Cruz”, quien además en la portada aparece como patrocinadora de la edición y se declara “su estudiosa aficionada”, ambos preliminares van fechados en 25 de noviembre de 1690.

Al año siguiente, el 1º de marzo de 1691, Sor Juana envía al obispo -a manera de contestación- su también afamada *Respuesta a Sor Filotea*, escrito epistolar en el que da explicaciones y justificaciones acerca de su forma de vida y además debate algunas de las sugerencias y comentarios de “Sor Filotea”. Es precisamente en la *Respuesta* que se halla el difundido comentario de tipo doméstico sobre el filósofo Aristóteles, en medio de otras observaciones alimenticias, en las que se aportan testimonios sobre una “cocina experimental” en la que Sor Juana ha aplicado la teoría y la praxis, llegándola a usar en sus tiempos de cocinera como un verdadero laboratorio cotidiano, culinario y alquímico:

¹⁵¹ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 349.

¹⁵² Alejandro Soriano Vallès, *Sor Filotea y Sor Juana. Cartas del obispo de Puebla a Sor Juana Inés de la Cruz*, (México, D.F.: Fondo Editorial Estado de México, 2015).

[...] Acuérdomme que en estos tiempos, siendo mi golosina la que es ordinaria en aquella edad, me abstenía de comer queso, porque oí decir que hacía rudos, y podía conmigo más el deseo de saber que el de comer, siendo éste tan poderoso en los niños. [...] ¹⁵³.

Sor Juana en un recuerdo de niñez, combina un placer infantil de comer queso con la idea de superar y cambiar la “golosina” por el saber. No obstante, más adelante habla de ella misma como su mayor enemigo y propone la figura del apetito que es causado por la privación, lo que atribuye a la disciplina y severos ejercicios de la vida religiosa regular:

[...] Pensé yo que huía de mí misma, pero ¡miserable de mí! trájeme a mí conmigo y traje mi mayor enemigo en esta inclinación, que no sé determinar si por prenda o castigo me dio el Cielo, pues de apagarse o embarazarse con tanto ejercicio que la religión tiene, reventaba con pólvora, y se verificaba en mí el privatio est causa appetitus. [Traducción:] ‘la privación es causa de apetito’ ¹⁵⁴.

Llega en la *Respuesta a Sor Filotea* la confidencia cotidiana a su corresponsal y los descubrimientos de algunos secretos y procedimientos del guisar, así como del uso de diversos recaudos y bastimentos culinarios, acciones que ella llama “frialdades” de su naturaleza personal, e ironiza sobre el único saber de las mujeres en las “filosofías de cocina” citando la autoridad de Lupercio Leonardo. En el mismo tono, ella prefiere pensar en la posibilidad de Aristóteles en la cocina y, por supuesto, en el profundo deseo y obstinación de estudiar y escribir versos aun habiendo sufrido aquel “grave accidente de estómago”, reiterando al final sobre sus razones y circunstancias para el estudio:

[...] 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

¹⁵³ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 830, 910.

¹⁵⁴ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 831, 911.

aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, Señora, ¿qué podemos 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. Y prosiguiendo en mi modo de cogitaciones [i.e. pensamientos], digo que esto es tan continuo en mí, que no necesito de libros; y en una ocasión que, por un grave accidente de estómago, me prohibieron los médicos el estudio, pasé así algunos días, y luego les propuse que era menos dañoso el concedérmelos, porque eran tan fuertes y vehementes mis cogitaciones, que consumían más espíritus en un cuarto de hora que el estudio de los libros en cuatro días; y así se redujeron a concederme que leyese; y más, Señora mía, que ni aun el sueño se libró de este continuo movimiento de mi imaginativa; antes suele obrar en él más libre y desembarazada, confiriendo con mayor claridad y sosiego las especies que ha conservado del día, arguyendo, haciendo versos, de que os pudiera hacer un catálogo muy grande, y de algunas razones y delgadezas que he alcanzado dormida mejor que despierta, y las dejo por no cansaros, pues basta lo dicho para que vuestra discreción y transcendencia penetre y se entere perfectamente en todo mi natural y del principio, medios y estado de mis estudios. [...] ¹⁵⁵.

Sor Juana compara al alimento con la sabiduría y señala el estado negativo las “Divinas Letras” en poder de los grandes herejes del cristianismo, a quienes el estudio no rindió buenas opiniones ni entendimiento, y en su naturaleza se ven limitados en digerir los conocimientos por más que estos estudien, habiendo ponderado a la sabiduría como “alimento y vida del alma” y haciendo para concluir una curiosa comparación con el proceso de digestión en la antigua teoría médica de los humores:

¹⁵⁵ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 838, 839.

[...] Tales fueron las Divinas Letras en poder del malvado Pelagio y del protervo Arrio, del malvado Lutero y de los demás heresiarcas, como lo fue nuestro Doctor (nunca fue maestro ni doctor) Cazalla; a los cuales hizo daño la sabiduría porque, aunque es el mejor alimento y vida del alma, a la manera que en el estómago mal acompleccionado y de viciado calor, mientras mejores los alimentos que recibe, más áridos, fermentados y perversos son los humores que cría, así estos malévolos, mientras más estudian, peores opiniones engendran; obstrúyeseles el entendimiento con lo mismo que había de alimentarse, y es que estudian mucho y digieren poco, sin proporcionarse al vaso limitado de sus entendimientos. [...] ¹⁵⁶.

En cuanto a las cartas publicadas por Soriano Vallès, la primera es autógrafo del obispo y está dirigida a Sor Juana, se trata de una suerte de comentario a la *Respuesta a Sor Filotea*, fechado en 20 de marzo de 1691, a poco más de dos semanas de la fecha de aquella. El obispo se muestra nuevamente su amigo y refrenda su admiración, expresándole, al mismo tiempo, su apoyo contra sus enemigos. Le dice que comparte con ella el “vicio dorado” del amor a la práctica del estudio, y en vista de zanjar el deseo de Sor Juana de no escribir sobre Teología, le invita a leer otros libros de mística y quiere que sea más santa (quizá pensando en un modelo de santidad acuñado para su siglo hispánico y contra reformista por Santa Teresa de Ávila: una mujer reformista, escritora, doctora y santa...).

La otra carta está fechada en 31 de enero de 1692, es una copia de amanuense y algunas frases parecen confusas o herméticas, en este texto menciona a un tal Lazcano, quizá un mensajero, y el editor propone resolver el enigma. Don Manuel le reprocha el silencio y la falta de correspondencia, lo que muestra que existía un intercambio epistolar más nutrido o por lo menos más frecuente y regular entre ellos. Al obispo no le agrada tanto que Sor Juana se encuentre estudiando la lengua griega y esgrime que existen versiones y traducciones latinas de las grandes obras. En ese orden de ideas, en su carácter de teólogo y comentarista de las escrituras, le propone estudiar en ellas al rey Saúl, sin embargo, es

¹⁵⁶ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 841.

evidente que respeta su libre decisión y parece reconocer favores personales a la madre Juana¹⁵⁷.

El editor de estos textos novedosos y esclarecedores en su espléndido y no menos largo estudio, echa por tierra la leyenda negra sobre clérigos y obispos confabulados contra la monja jerónima para obligarla a renunciar a su trabajo de escritora y poeta, a sus libros y a sus instrumentos científicos y musicales. Entre quienes defendían a ultranza esta tesis tradicional, desde luego, estaba a la cabeza el Premio Nobel Octavio Paz, ideas que comienzan a derrumbarse definitivamente ante la aparición de estos y otros documentos¹⁵⁸.

De igual manera, se han localizado en el Archivo General de la Nación de México, noticias documentales sobre la venta de parte de los libros de la jerónima para hacer con ello obras de caridad, lo que también cambia la vieja perspectiva. Pese a todas las discusiones eruditas, es posible también que la causa de la renuncia de Sor Juana en 1693 para dedicarse de lleno a la vida regular entregada a los ejercicios monásticos, obedeciera más bien a una enfermedad que en distintos momentos y en muchos lugares de su obra la monja ya viene anunciando, y no necesariamente a la epidemia que se dice provocó rápidamente su muerte en 1695.

4.4. La cocina humana y el alimento simbólico.

No se sabe con certidumbre si Sor Juana metió mano en la cocina por ser una tarea inevitable en el convento, un castigo o un mero gozo creativo, esto quedará en el imaginario colectivo, sin embargo, es un hecho la familiaridad que manifiesta con la cocina

¹⁵⁷ Alejandro Soriano Vallès, *Sor Filotea y Sor Juana. Cartas del obispo de Puebla a Sor Juana Inés de la Cruz*, (2015).

¹⁵⁸ Octavio Paz, *Sor Juana Inés de la Cruz o Las trampas de la Fe*, Segunda edición, (Ciudad de México: Seix Barral, Biblioteca Breve, (2005). Entre muchos otros autores, véase también los panoramas tradicionales acerca del obispo Santa Cruz en Margo Glantz, “La ascesis y las rateras noticias de la tierra: Manuel Fernández de Santa Cruz, obispo de Puebla”, *Anales de Literatura Hispanoamericana*, n°. 25 (1996), 91-104; Montserrat Galí Boadella, “El patrocinio episcopal en la Ciudad de Puebla: el caso del obispo Manuel Fernández de Santa Cruz, 1677-1699”, en *Actas III Congreso Internacional del Barroco Americano: Territorio, Arte, Espacio y Sociedad*, Sevilla, 8 al 12 de octubre de 2001, (Sevilla: Universidad Pablo de Olavide, 2001), 71-90.

en sus escritos, así como es posible notar, a través de ellos, que no es ajena a la confección de diversos guisos.

Resulta indudable que en la época novohispana una práctica común entre las monjas era la creación de diversos platillos para obsequiar a los bienhechores, alcanzar favores, agasajar a los religiosos y recibir a los virreyes¹⁵⁹. En este sentido, quizás Sor Juana practicaba el arte culinario con su esclava¹⁶⁰, de la cual sabemos su nombre, Juana de San José, gracias a un acta de donación que se encuentra en el Acervo Histórico del Archivo General de Notarías de la Ciudad de México, de fecha 25 de febrero de 1669¹⁶¹. En dicho documento se estipula, precisamente, la donación de una esclava mulata que hiciera Isabel Ramírez¹⁶² a su hija Juana Inés de la Cruz, el día de su profesión.

Lo que sí se sabe con certidumbre es que Sor Juana convierte el acto de cocinar en un hecho de aprendizaje y reflexión: “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”¹⁶³. No obstante, aunque ciertamente este será considerado el comentario más famoso relacionado con la culinaria novohispana, es posible encontrar más alusiones coquinarias en otros escritos de Sor Juana, como se ha visto con anterioridad.

En la siguiente selección de obras se ha intentado elegir aquellos textos de la monja jerónima que reflejan no solo su exquisitez como escritora, sino también la fusión cultural que ya daba cuenta de una nueva identidad novohispana, la cual Sor Juana logró plasmar a

¹⁵⁹ Josefina Muriel, *Cultura femenina novohispana* Serie Hist., (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000), 476.

¹⁶⁰ Octavio Paz, *Sor Juana Inés de la Cruz o Las trampas de la Fe*.

¹⁶¹ (6-VI-1684) Sor Juana Inés de la Cruz, profesas en el convento de San Jerónimo, vendió a Da. Josefa María de Asbaje, su hermana, una esclava mulata, llamada Juana de San José, que salió y se casó, de 27 años, que le donó su madre Da. Isabel Ramírez, vecina de la jurisdicción de Chalco, viuda de Pedro de Asbaje y Vargas, por escritura de 25-II-1669, ante José de Anaya. Not. 116 (José Caballero). Leg. 768 (1683-1685) f. 69 Víctor Adib, *Cuatro documentos relativos a Sor Juana*. Advertencia de Lota M. Spell, (México, D.F.: Imprenta Universitaria, 1947); 22 págs. + 9 láms. Enrique A. Cervantes, *Testamento de Sor Juana Inés de la Cruz y otros documentos*. (México, D.F., 1949); 53 págs. con láms. y grabs., *Nueva Revista de Filología Hispánica* (NRFH) 4, n.º 1 (1 de enero de 1950): pt. Doc. IV, <https://doi.org/10.24201/nrfh.v4i1.193>.

¹⁶² Isabel Ramírez declara en este documento ser “viuda de don Pedro de Asbaje y Vargas mi esposo... [y madre de] doña Juana Ramírez de Asbaje mi hija legítima y del dicho mi esposo al presente se halla religiosa profesas”.

¹⁶³ Sor Juana Inés de la Cruz, *Respuesta a Sor Filotea*, 26.

través de sus escritos. El conocimiento de Sor Juana en la cocina se basará, primordialmente, en el saber culinario del convento de San Jerónimo de la capital virreinal.

Es importante recordar que será en las cocinas conventuales del Virreinato -en las particulares de cada celda o en el espacio comunitario- donde se fraguarán principalmente los sabores de españolas, criollas, mestizas, indígenas y africanas, pues la población femenina de los conventos contaba con una estratificación social particularmente definida: por cada monja había de tres a cinco esclavas o criadas.¹⁶⁴ Bien dijera Salvador Novo: “En las cocinas de los conventos y los palacios se gestará lenta, dulcemente -como en las alcobas el otro-, el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana”.¹⁶⁵ Las funciones que desempeñará cada mujer dentro de los conventos, dependerá del estrato social al que pertenecen:

Unas mandan hacer los platillos y vigilan su elaboración, estas son generalmente las criollas y españolas; otras, las indias, son quienes los ejecutan. Las criollas con sus manuscritos nos han dejado el legado histórico de la gastronomía nacional, pero son las segundas, las indias, quienes ejercieron una influencia definitiva en la constitución de la cocina mexicana. Ese ir combinando unos y otros elementos, utilizando lo nativo y lo importado, buscando los nuevos sabores, las hermosas y sugestivas presentaciones, es un arte que va vinculado al espíritu de la época, que consciente o no en sus creadores, da un estilo al arte culinario¹⁶⁶.

Por supuesto, el manuscrito de cocina más importante del Virreinato -hasta el día de hoy- es el que se conoce como el *Recetario de Sor Juana*, el cual, en sí mismo, representa una joya por el significado simbólico que conlleva, así como por mostrar la cultura culinaria novohispana que se estaba gestando en dicho periodo histórico. Este manuscrito recoge 36 recetas, tanto dulces como saladas del claustro de San Jerónimo de la Ciudad de

¹⁶⁴ Lavín y Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, 18; Rosalva Loreto López y Ana Luisa Benítez Muro, "Un bocado para los ángeles: la cocina en los conventos", *Cocina Virreinal Novohispana II*, (México, D.F.: Clío, 2000); Rosalva Loreto López, "Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII", en *Conquista y comida : consecuencias del encuentro de dos mundos*, ed. Janet Long, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003), 481-503.

¹⁶⁵ Salvador Novo, *Cocina Mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México*, Primera re., (México, D.F.: Editorial Porrúa, 2013).

¹⁶⁶ Muriel, *Cultura femenina novohispana*, 476.

México y ha sido atribuido a Sor Juana porque el soneto que lo antecede a manera de introducción, así como el autógrafo final pertenecen a ella:

Lisonjeando oh hermana de mi amor propio/ me conceptuo formar esta escritura /
del Libro de Cocina y ¡que locura! / concluir la 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 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 sacrificio¹⁶⁷.

En 1979 (con una reedición en 1996), se publicó este manuscrito de cocina, cuya selección y transcripción se atribuye a Sor Juana Inés de la Cruz, bajo el nombre de: *Libro de cocina del Convento de San Jerónimo*. La obra, como se ha mencionado, contiene un soneto introductorio, al final un autógrafo y el cuerpo central lo constituyen 36 recetas presumiblemente pertenecientes al convento San Jerónimo de la Ciudad de México. El manuscrito dado a conocer por las investigadoras Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, quienes escribieran sendos prólogo y epílogo a las dos ediciones, es un documento de propiedad privada¹⁶⁸ y se trata de un cuadernillo suelto de medio pliego, es decir, de 23 x 10 cm, en doblez a lo largo, con un total de 18 hojas, en las que la caja de la escritura mide 22 x 9 cm.¹⁶⁹

Este manuscrito de cocina, con excepción del soneto inicial, está escrito en una prosa íntima y a la vez coloquial, el tono es descriptivo aunque con las mínimas fórmulas o

¹⁶⁷ Josefina Muriel, "Presentación", en *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo*, ed. Josefina Muriel y Guadalupe Pérez de San Vicente, (Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, 1996), 7-11.

¹⁶⁸ "Libro de cocina del Convento de San Jerónimo", *Selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz* [atribución], Presentación de Josefina Muriel de González Mariscal, Versión paleográfica de Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, (México: Talleres de la Enciclopedia de México, 1979).

¹⁶⁹ Guadalupe Pérez de San Vicente, "Sor Juana y su libro de cocina", en *Memoria del Coloquio Internacional Sor Juana Inés de la Cruz y el Pensamiento Novohispano*, 1995, (Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, Universidad Autónoma del Estado de México, 1995), 348.

procesos de elaboración. En realidad, ahora se sabe que se trata de un trasunto del siglo XVIII, seguramente copiado para que obrase entre los papeles del convento jerónimo de Santa Paula de México. A pesar de ello, sin lugar a dudas, este singular recetario representa una de las más genuinas muestras del proceso creativo, así como de los préstamos culturales y culinarios de la cocina mestiza y criolla del siglo XVII (con una fuerte carga de ingredientes y saberes regionales y originarios), a la que algunos denominan “cocina barroca”.

Como todo manuscrito de cocina precedente al siglo XIX, las recetas que se encuentran en este son breves y poco precisas en cuanto a ingredientes y sus cantidades, utensilios, técnicas de cocción, tiempo de preparación, número de porciones y montaje. Es posible sugerir que el escrito fue dirigido a un número limitado de personas, no pensado para una futura publicación o lectura masiva. Más bien, se trataba de un manuscrito que pretendía recopilar los saberes culinarios del convento de San Jerónimo como una especie de guía para las monjas sucesoras responsables de la cocina.

No obstante, quizás uno de los elementos más importantes de este manuscrito de cocina es que, a través de sus páginas, es posible encontrar toda una amalgama de sabores y técnicas culinarias que no son más que el reflejo de la diversidad cultural que se estaba fraguando en la sociedad novohispana. En este sentido, las influencias europea, arábigo-andalusí, indígena americana y africana que estaban permeando a la población virreinal, uniendo lo dulce, con lo salado y lo picante, están claramente reflejadas en las recetas enunciadas, 26 dulces y 10 saladas: gigote de gallina, gigote cuajado, manchamanteles, pollas portuguesas, clemole de Oaxaca, turco de maíz cacahuacintle, guisado prieto, purín de espinacas, tortas de arroz (1 y 2), ante de piña, ante de almidón y camote molido con almendras, ante de natas, ante de calabecitas de negro, ante de betabel, antes de mantequilla (1 y 2), ante de mamey, ante de coco y almendras, ante de nuez, hojaldrado, alfajores, hojuelas, huevos reales (1 y 2), huevos moles, jericalla, postre de huevos mejidos, huevos hilados, buñuelos de queso, jarabe de vino, buñuelos de requesón, buñuelos de viento, torta

del cielo, bienmesabe, sopa de leche, postre de nuez, leche quemada y regla para todo tipo de cajetas.¹⁷⁰

Aparte de las dos ediciones del *Libro de cocina del Convento de San Jerónimo*, Guadalupe Pérez San Vicente, continuaría estudiando e interpretando el famoso recetario. En el marco del “Coloquio Internacional Sor Juan Inés de la Cruz y el Pensamiento Novohispano” en 1995 organizado por el Instituto Mexiquense de Cultura, la profesora Pérez San Vicente presentó una degustación de algunos de los platillos y leyó un trabajo relativo para las actas de dicho coloquio¹⁷¹. Cabe comentar que algunas de las recetas y aspectos del manuscrito atribuido a Sor Juana también han sido comentados por Josefina Muriel y la propia Guadalupe Pérez San Vicente como parte de un *corpus* más amplio de recetarios virreinales y del México Independiente¹⁷².

Asimismo, Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, han estudiado la cocina de los monasterios femeninos novohispanos especialmente enfocándose al tema de la dulcería y las “golosinas” conventuales¹⁷³, pero también han vuelto a analizar cuidadosamente muchas de las recetas del libro sorjuanino, tanto de la parte de los postres y dulces como de los guisos, reelaborando y reinterpretando muchas de las recetas, sin dejar de estudiar y comentar el contexto histórico que envuelve al arte de la cocina en Sor Juana y su convento (año 2000 con reedición en 2010)¹⁷⁴.

Por otro lado, Sor Juana deja constancia de su conocimiento de toda clase de manjares, dulces y confituras en los poemas¹⁷⁵ que dedicará tanto a la marquesa de Mancera, Leonor Carreto, como a la condesa de Paredes y marquesa de la Laguna, María

¹⁷⁰ Lavín y Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, México, D.F.: Clío, (2000).

¹⁷¹ Guadalupe Pérez San Vicente, “Sor Juana y su libro de cocina”, en *Memoria del Coloquio Internacional Sor Juan Inés de la Cruz y el Pensamiento Novohispano*, 341-349.

¹⁷² Josefina Muriel, y Guadalupe Pérez San Vicente, “Los hallazgos gastronómicos: bibliografía de cocina en la Nueva España y el México del siglo XIX”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003), 469-480.

¹⁷³ Mónica Lavín, y Ana Benítez Muro, “Dulces hábitos. Golosinas del convento”, *Cocina Virreinal Novohispana. Tomo I*, (México, D.F.: Editorial Clío, 2000).

¹⁷⁴ Mónica Lavín, y Ana Benítez Muro, “Sor Juana en la Cocina”, *Cocina Virreinal Novohispana. Tomo IV*, México, Editorial Clío, (2000a).

¹⁷⁵ A la duquesa de Averio y consorte de Arcos, María de Guadalupe de Lencastre y Cardenas Manrique, Sor Juana dedicará un extenso romance. Sor Juana Inés De la Cruz, *Inundación Castálida*, (Barcelona: Kindle Ed., Red Ediciones S.L., 2016), 144-49.; De Asbaje y Ramírez de Santillana, *Obras completas*, (2010); Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras completas. Comedias, sainetes y prosa*, (1994).

Luisa Manrique de Lara y Gonzaga y Lujan¹⁷⁶, y a la condesa de Galve, Elvira de Toledo,¹⁷⁷ entre otros más. Con ellas, Sor Juana compartía edad, entendimiento, sensibilidad, curiosidad e inteligencia, de ahí su buena relación, así como el intercambio de regalos en donde se combinaba la palabra con el alimento, tales como guisados de gallina, peces bobos, dulces de nuez y pastillas (recados) de chocolate.

En realidad, no se tiene la certeza de que fuera ella misma la que elaborara dichos obsequios, lo que sí se sabe es que Sor Juana observó los fenómenos de transformación química y física de los alimentos, convirtió el cocinar en un acto de amor cotidiano y utilizó la cocina para agasajar a sus amigos. Tal es el caso de los poemas que intercambiaba con el mundo exterior, los cuales se regodeaban en alguna idea coquinaria:

Allí van para que pases / gustosas Pascuas, señora, / con aquesos vivos versos / aquesas gallinas coplas¹⁷⁸.

En este sentido, cuando la virreina María Luisa Manrique¹⁷⁹, estando embarazada, le envía a Sor Juana como regalo una diadema de plumas preciosas, Sor Juana le responde, a través de un poema intitulado *En retorno de una diadema, representa un dulce de nueces que previno a un antojo de la señora virreina*, diciéndole que también la está volviendo reina y se lo envía junto con un dulce de nueces:

¹⁷⁶ Princesa de la casa de Mantua Gonzaga-Guastalla y del Sacro Imperio Romano Germánico, sobrina de San Luis Gonzaga, XI Condesa de Paredes de Nava y Virreina de la Nueva España de 1680 a 1686. Esposa de Don Tomás Antonio de la Cerda y Aragón, III Marqués de la Laguna de Camero Viejo, 28º Virrey de la Nueva España. Curiel Monteagudo, *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, 101.

¹⁷⁷ Esposa del 30º Virrey de la Nueva España, de 1688 a 1696, Don Gaspar de la Cerda Sandoval Silva y Mendoza, Conde de Galve, en cuyo periodo fallece Sor Juana Inés de la Cruz, el domingo 17 de abril de 1695. Curiel Monteagudo, 110-11.

¹⁷⁸ De Asbaje y Ramírez de Santillana, *Obras completas*.

¹⁷⁹ Su gran amiga “Lisi”. Sor Juana Inés de la Cruz, *Inundación Castálida*; Curiel Monteagudo, *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, 105. De Asbaje y Ramírez de Santillana, *Obras completas*, sec. Poema 23.

[...] entonces, pues, digo que, / antojo o capricho fuera, / por unas nueces
hiciste

/ más ruido que valen ellas. //

[...] me dijo: -"Estas nueces guarda, / de quien yo fui Cocinera; / que, al
rescoldo de mis rayos, / les sazoné las cortezas. //

[...] y habiendo visto el nogal / y el dulce fruto que lleva, / no había de
andarme tras / laureles, a boca seca. //

[...] te las remito, por que / a Apolo, si no están buenas, / por mal Cocinero,
cortes / el copete y las guedejas¹⁸⁰.

Para el presente trabajo se ha revisado minuciosamente casi toda la obra de Sor Juana, incluyendo el *Libro de cocina* que se la ha atribuido, así como los Villancicos también atribuibles a ella, seleccionados, estudiados literariamente y editados por don Alfonso Méndez Plancarte, los cuales -ahora se sabe-, están siendo investigados desde la musicología y la filología con novedosas aportaciones para una atribución parcial o total a Sor Juana o a otros autores de algunas de estas piezas paralitúrgicas.

El objetivo principal es aportar mejores complementos relativos al tema de los alimentos humanos y simbólicos que aparecen a lo largo de la obra de Sor Juana, ya que en los estudios culinarios mencionados sólo se revisan unas pocas piezas y casi siempre se llega a lugares comunes, repitiendo siempre algunos postres y dulces como “un recado de chocolate”, las “pastillas de boca y unos guantes de olor”, el “dulce de nueces”, etc. Por ejemplo, se habla mucho del guiso de “gigote” con relación al *Libro de cocina*, pero hasta donde se sabe no se había reparado de su mención en los Villancicos de San Pedro Apóstol, 1692, cantados en la catedral México, precisamente en la Ensaladilla que abre el Villancico VIII correspondiente al Tercer Nocturno, es decir, casi al final de la función de Maitines, cuando los devotos de la fiesta ya tienen hambre y sueño. Por ello, la monja introduce el succulento “platillo de gigote” de gallina en medio de una ensalada con lechugas, rábanos, rabanillos y orejones, a la que agrega, no sin ironía, “otro platillo de fiambre”, con el que

¹⁸⁰ De Asbaje y Ramírez de Santillana, *Obras completas*, sec. Poema 23.

sigue alegorizando, ya que el tema es reír culinariamente de la escena del Evangelio en que el Apóstol corta la oreja al soldado romano Malco:

“1.–Una Ensalada me piden / todos mis comilitones, / como platillo de gusto / de la Cena de la noche. / 2.–Mas si ya a los Poetas / su Lechuga falta, / no será sin Lechuga / buen la Ensalada. / 1.–Rabanillos son buenos, / ya que nunca faltan. / 2.–Pues de Rábanos sea, / que los hay que cantan. //

1.–Pues allá va buen platillo / del Príncipe, que rationes / en el Huerto repartía / a muchos juntos de un golpe. //

Malco pensó que le hacían / el **platillo de Gigote**, / y al fin tocó de machete / sus tajadas de Orejones. //

2.–Pues ¿qué Rábano tuvo / Malco en la pelaza? / 1.–Entremeterse en todo / y no salir con nada. / 2.–Dice bien: ¡no fue cosa / lo de las tajadas! / 1.–Quien le dio, más le diera / muy de buena gana. / 2.–Mas si el Rábano dice / de las cuchilladas, / por las hojas lo coge / para la Ensalada. //

1.–Pues allá va otro platillo / de gusto del que se come / vivos a los más enteros / y más crudos valentones. //

¿Qué valientes? Sepa el mundo / que vivas Pedro se come / cuantas la capa del Cielo / sabandijuelas recoge. //

2.–Pues ¿qué Rábano es ése / para la Ensalada? / 1.–Que en los aires, las dichas, / por las nubes andan, / y su tósigo cubre / de virtud la capa. / 2.–Ése es Rábano inmundo / para gente honrada. //

1.–Pues allá va **otro platillo** / **de Fiambre**. ¿Qué tal, Señores? / ¿No estará manido el Gallo / aun hasta los espolones? / 2.–Con el Gallo no juegue, que perderse gana, / que ya es cosa maldita / y descomulgada. / 1.–A los Gallos no juego, / que deveras se habla. / 2.–¡Pero aqueso es friolera / muy desmazalada! / 1.–Por lo frío no pierde, / que es toda su gracia. / 2.–¡Jesús, cosa tan fría! / 1.–¡Señor, calentarla! / 2.–¡Nada tiene de ingenio! / 1.–¿No ve la cachaza? / 2.–¡Frigidísima cosa! / 1.–Que no tiene

falta. / 2.–Acabar bueno fuera. / 1.–Pero en Ensalada, / lo más malo es de todo... / 2.–¿Qué? 1.– ¿Qué? Que se acaba”¹⁸¹.

Al final se ha incluido un amplio *Anexo* con una selección de la obra que se ha considerado como fuente para el tema de los alimentos simbólicos en los escritos de la madre Juana Inés. En dicha selección se ha señalado y subrayado todas aquellas voces y conceptos, con la idea de que sea útil para establecer un glosario de palabras simbólicas tanto de valor espiritual y retórico cristiano en lo teológico, litúrgico, doctrinal, como de valor culinario en general. Considero que este material será una herramienta para realizar en futuros estudios una lista de conceptos y aforismos que se desprenden tanto de la lírica/piezas en verso como de las obras teatrales y también de la prosa en general.

La selección del *Anexo* final tiene características de tipo filológico muy básicas, ya que no se ha trabajado directamente con los impresos o manuscritos originales sino con las ediciones modernas que se avisan en su lugar, mismas que también presentan algunos errores que, en la medida de lo posible, se fueron subsanando. Todos los agregados, avisos y correcciones se colocaron entre corchetes y se respetó el uso de mayúsculas, acentuación y puntuación de las ediciones utilizadas, los cambios de línea en las piezas versificadas van señaladas con diagonales, y con dobles diagonales el cambio o brinco de verso o párrafo. No obstante, en algunos casos se tuvo que recurrir a ediciones originales para cotejar y despejar dudas o para alguna corrección particular¹⁸².

¹⁸¹ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, 380.

¹⁸² Cruz, Sor Juana Inés de la, *Inundación Castálida de la Única Poetisa, Mvsa Dézima, Soror Juana Inés de la Cruz, Religiosa Professa en el Monasterio de San Gesónimo de la Imperial Ciudad de México [...]*, por Juan García Infanzón, (Madrid, 1689); *Id. Fama, y Obras Póstumas del Fénix de México, Dézima Musa, Poetisa Americana, Sor Juana Inés de la Cruz, Religiosa Professa en el convento de San Gerónimo de la Imperial Ciudad de México [...]*, (Madrid: Imprenta de Antonio González de Reyes, 1714); *Id, Fama y Obras Pósthvm, Tomo Tercero, del Fénix de México, y Dézima Musa, Poetisa de la América, Sor Juana Inés de la Cruz, Religiosa Professa en el Convento de San Gerónimo, de la Imperial Ciudad de México [...]*, por Miguel Deslandes, (Lisboa: 1701).

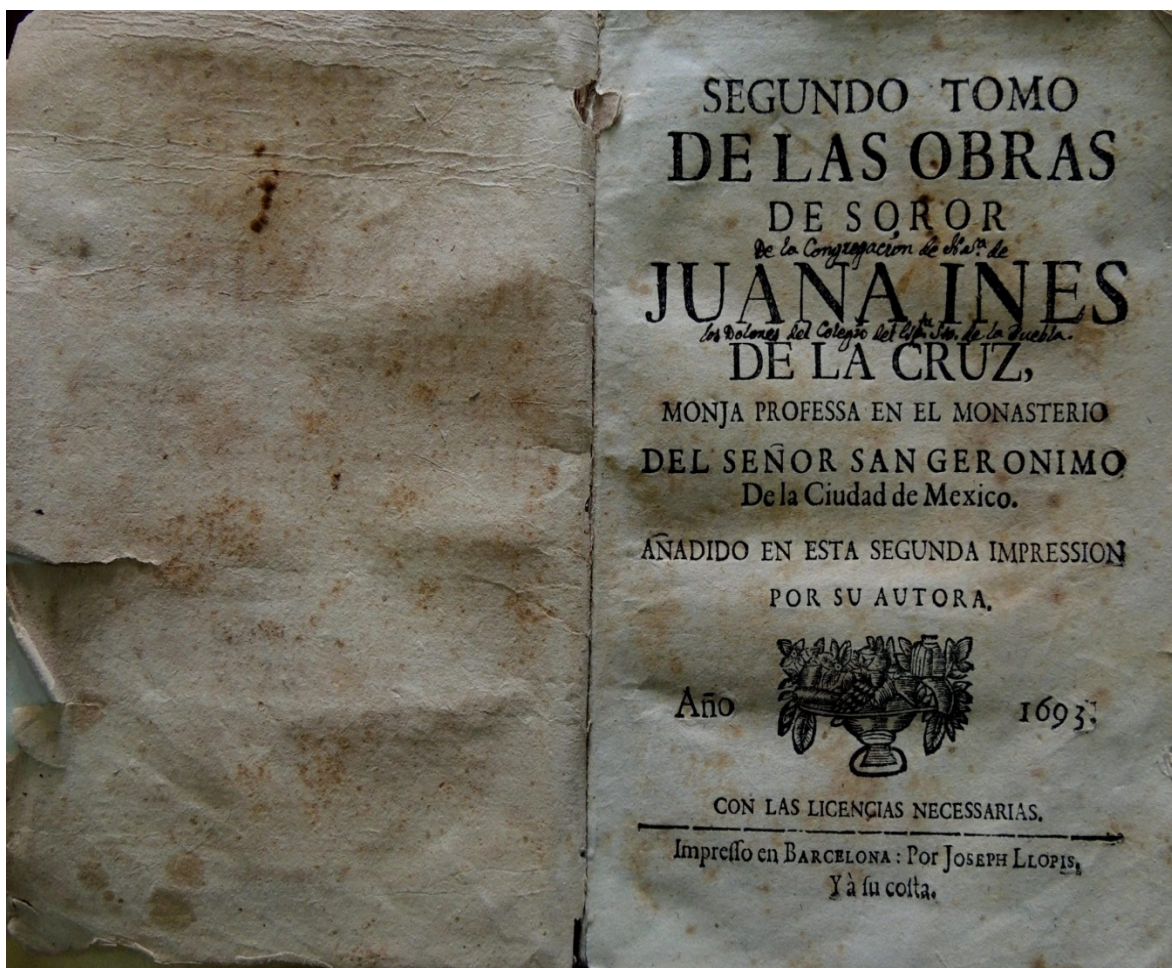


Imagen. Portada del *Segundo Tomo de las Obras de Soror Juana Inés de la Cruz, Monja Professa en el Monatrio del Señor San Gerónimo de la Ciudad de México* [...], por Joseph Llopis, (Barcelona, 1693).

Sor Juana Inés de la Cruz muere el 15 de abril de 1695 a los 43 años. En el libro del convento había escrito:

Aquí arriba se ha de anotar el día de mi muerte, mes y año. Suplico, por amor de Dios y de su Purísima Madre, a mis amadas hermanas las religiosas que son y en lo adelante fuesen, me encomienden a Dios, que he sido y soy la peor que ha habido. A todas pido perdón por amor de Dios y de su Madre. Yo, la peor del mundo: Juana Inés de la Cruz¹⁸³.

¹⁸³ Zubowicz, *Sor Juana Inés de la Cruz. Obras selectas*.

CONSIDERACIONES FINALES

A pesar de que la base histórica de la cultura y de la cocina mexicana actual se ubica en el mundo prehispánico, es indudable que la interacción cultural por la que pasaron los diversos pueblos americanos, europeos, asiáticos y africanos en el territorio que hoy conocemos como México durante el Virreinato de la Nueva España, propició una mezcla de sabores y técnicas culinarias inigualables que dieron como resultado la infinita variedad de platillos que en la actualidad son considerados, en su conjunto, como patrimonio cultural de la humanidad.

No obstante, la alimentación y la cocina virreinal, más allá de la compleja diversidad que la formaba, dan cuenta de una serie de productos e influencias multiculturales con fusiones que dieron como resultado una sociedad con una nueva identidad hispanoamericana.

En consecuencia, es posible identificar la importancia que tuvo la cocina novohispana, es decir, los ingredientes, técnicas, prácticas alimenticias, reglas de etiqueta, códigos morales, utensilios y platillos, como parte de la identidad de los integrantes de la sociedad virreinal que la produjo, así como es posible comprobar, a través de una serie de textos culinarios, la memoria de la cultura de la Nueva España, la cual a su vez puede ser identificada por sus gustos, su legado y sus prácticas culinarias.

Ante esto, ¿cómo se puede reconstruir verdaderamente el significado simbólico de una práctica culinaria novohispana? Es un hecho que existe un saber ligado a la identidad cultural que transmite el conocimiento de generación en generación y una manera de comunicar a través de la comida, sin embargo, ¿cómo se puede leer e interpretar la cultura material del pasado novohispano reflejada en un texto culinario?

Como se pudo ver a lo largo del presente escrito, no puede desligarse la forma de alimentarse de cada persona con su cultura, por lo que ha quedado claro que es posible considerar a la alimentación como un texto que cuenta con la capacidad de ser leído. En el caso de la cultura culinaria novohispana, es posible interpretar el contenido de su

significado, debido a que existe una memoria cultural aún presente en el territorio que conformó el Virreinato de la Nueva España. En este sentido, las costumbres y tradiciones culinarias virreinales, fueron reflejo del intercambio y la cohesión social que vivía la sociedad en esa época, y hoy pueden interpretarse como un testimonio de continuidad histórica y como parte importante de la identidad de los habitantes del territorio que hoy conocemos como México.

Aunado a ello, no es posible comprender la alimentación novohispana sin tomar en cuenta la dinámica conventual que se vivía en la época. Los monasterios novohispanos contaban con una serie de espacios designados para la obtención, almacenamiento, preparación, consumo y conservación de los alimentos, tales como huertas, estancias para el pastoreo de ganado, aljibes, despensas, cocinas y refectorios. Fue precisamente alrededor de los fogones mendicantes, alimentados con carbón y leña, donde se fraguó la vida comunitaria de monjas y frailes franciscanos, dominicos y agustinos, quienes, aunque pertenecían a órdenes diferentes, compartían una misma naturaleza basada en la misión entre infieles y el cumplimiento de ciertas reglas, sobre todo en relación a la vida comunitaria: comida en el refectorio, oración en el coro y estudios¹⁸⁴.

Resulta importante recordar, asimismo, que los conventos representaban centros de investigación y experimentación en la Nueva España, así como centros de cultivo y de acarreo de agua, lo que contribuyó en gran medida a que en ellos se forjaran un sinnúmero de fusiones gastronómicas con productos tanto nativos, como extranjeros, las cuales traspasaron los refectorios conventuales para integrarse a las cocinas regionales y a la cultura culinaria de lo que se convertiría para el siglo XIX en México. A partir de ello, es posible entonces analizar los signos y los aspectos semióticos-culturales de la cocina conventual novohispana¹⁸⁵, tal como es posible comprender, mediante los textos culinarios, la memoria de la cultura virreinal.

Quizás ha llamado la atención que en este trabajo no se ha referido o enfocado directamente a ciertos platillos (algunos muy famosos o legendarios) u otros productos

¹⁸⁴ Rubial García, *Las órdenes mendicantes evangelizadoras en Nueva España y sus cambios estructurales durante los siglos virreinales*, 216, 220.

¹⁸⁵ Linaí Mejía López, «La gastronomía como símbolo en la cultura».

gastronómicos (muchos de ellos contenidos en recetarios y otros documentos que se han llegado a conservar) que eran elaborados por las monjas y frailes, durante esos siglos virreinales y aún dentro del México independiente, dado que el enfoque ha sido hacia uno de los aspectos menos estudiados de la vida monacal, como lo son las prácticas rituales y las ceremoniales de refectorio, esenciales para comprender, desde el interior, el comportamiento “político” de los religiosos, sus costumbres gastronómicas más cercanas a la alimentación, moderación y abstinencia, que al gusto y deleite, así como sus prácticas corporales en los actos comunitarios de la mesa pero, sobre todo, su profundo sentido espiritual y contemplativo.

De igual manera, en la presente investigación se ha destacado el hecho de que el desarrollo culinario conventual novohispano está relacionado directamente con aspectos tales como la misma fundación de los recintos y los espacios en los que fueron establecidos. Las fundaciones religiosas novohispanas, tanto masculinas como femeninas, tuvieron su etapa inicial en un momento de consolidación de las ciudades en el Virreinato de la Nueva España, coincidiendo prácticamente con las grandes reformas al estado de la clausura religiosa promovidas desde Trento para toda la cristiandad. Un ejemplo de ello fue la oferta de mercedar “suertes de tierra” fértil y cultivable –sin la intención de que se viesan afectadas tierras y cementeras de los indígenas originarios– a los primeros moradores de la naciente Ciudad de los Ángeles, lo cual hizo más atractivo su inicial poblamiento y, con ello, proveyó a la nueva “república de españoles” de cultivos diversos, para contar desde un primer momento con el pan, vino y frutos necesarios. De este modo, es posible aseverar que eso fue uno de los inicios de la riqueza y variedad de sus productos alimenticios.

Por otro lado, es importante señalar que los platillos virreinales -vistos en la actualidad- conservan las huellas de sus orígenes a pesar del paso del tiempo: los textos culinarios originales. Por ello, es posible hacer un recorrido histórico por las influencias que hubo en la cultura novohispana a través de las comidas y es posible también analizar los aspectos semióticos-culturales que se reflejan mediante los diversos textos culinarios. En este sentido, las tradiciones gastronómicas pueden ser vistas desde la perspectiva semiótica a partir del discurso culinario que encontramos en los ingredientes, los platillos, los mercados, los puestos en la calle, los restaurantes, las mesas familiares, los manuscritos

y libros de cocina; el mensaje culinario está ahí y tenemos contacto con él a diario. En definitiva, los platillos novohispanos son en realidad textos que cuentan con la habilidad de comunicar rasgos culturales de la cultura que los produjo y entonces el texto culinario o el platillo se ve como el producto de una conciencia individual y colectiva que interactúa y da lugar a cambios para poder permanecer en la memoria cultural.

Las diferentes cocinas mexicanas, tal y como existen hoy en día, a pesar de que son independientes y se mueven por sí mismas, en realidad son producto del mestizaje, es decir, de la fusión y del encuentro fecundo entre diversas culturas, el cual podemos ubicar claramente a partir del Virreinato de la Nueva España. Más aún, los platillos o textos culinarios se conciben como heterogéneos y políglotas, en tanto que, con el paso del tiempo, se han ido cargando de diferentes sentidos o significados simbólicos. Dicho de otro modo, entendiendo la interacción cultural por la que han pasado los diversos pueblos del territorio que hoy conocemos como México a lo largo de la historia y reconociendo que existe una memoria cultural en los platillos tradicionales del país, logramos comprender por qué son considerados en la actualidad como parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Precisamente será esta fusión o mestizaje gastronómico lo que ha llamado tanto la atención del mundo culinario contemporáneo, por lo que la UNESCO declaró el 16 de noviembre de 2010 que la cocina mexicana¹⁸⁶:

es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares [...] El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos [...] En todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y

¹⁸⁶ UNESCO, *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán*. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2010. <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>.

consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados [...] para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que esta tiene como medio de desarrollo sostenible¹⁸⁷.

En este contexto, las tradiciones gastronómicas mexicanas son resultado de una serie de complejos procesos de creación social y ofrecen así una enorme variedad de platillos asociados a cada una de las regiones y grupos étnicos de las diversas sociedades, por lo que existen numerosas cocinas que no son más que el reflejo de la gran diversidad ecológica y cultural de cada región del país, así como de una compleja experiencia histórica que tuvo sus cimientos en el Virreinato de la Nueva España..

No obstante, resulta importante determinar que más allá de la descripción y explicación la cultura culinaria novohispana, debemos tratar de interpretarla, centrando la acción y el significado como unidad de análisis y enfocándose realmente en lo significa y no en lo que aparentemente es. Se ha mencionado con anterioridad que la cultura es dinámica, se encuentra viva, está vigorosa porque los actores sociales que la producen, la usan y la reproducen, lo hacen constantemente en su cotidianidad, siendo parte de su vida diaria. Teniendo en cuenta esto, la cultura culinaria novohispana desembocó en la actual cultura culinaria mexicana porque está viva, sana y sumamente vigorosa, y porque además forma parte de esa cotidianidad¹⁸⁸.

Este dinamismo ayuda además a conformar la manera de concebir un texto culinario o un platillo, el cual debe verse también como parte de la cultura material. La cultura viva pertenece a un grupo social y en el mundo actual la cultura culinaria ha trascendido ya a las sociedades, tal como sucedió durante el Virreinato de la Nueva España, momento histórico en el que la tradición culinaria se concibió como un fenómeno cultural que trascendió a todos los grupos sociales.

Siguiendo este planteamiento, no resulta útil tener como objetivo cognitivo sólo la descripción o la explicación de los textos culinarios novohispanos, pues de nada serviría

¹⁸⁷ UNESCO, *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán*.

¹⁸⁸ Alicia Sánchez, *La fiesta del gusto: la construcción de México a través de sus comidas*, 20–21.

quedarnos en este nivel si no tratamos de desentrañar el significado de los mismos durante el Virreinato de la Nueva España y *a posteriori*. Lo verdaderamente importante es tratar de comprender el contexto histórico de las personas que los crearon, de aquellos que ya no se encuentran con nosotros y que representan trozos del pasado susceptibles de dilucidar. De esta manera, entenderemos por qué esta cocina virreinal es, en realidad, la base de la cocina mexicana que en la actualidad es considerada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Las cocinas mexicanas, como patrimonio de la humanidad, son la herencia de las civilizaciones pasadas: cultura heredada y transmitida de generación en generación, la cual tiene su base fundamentalmente en el Virreinato de la Nueva España y otorga identidad propia a México. La cocina mexicana, en su conjunto, al ser designada oficialmente como patrimonio cultural intangible de la humanidad, refiere a la defensa de un modo de vida que refleja e involucra todo un complejo conjunto de simbolismo cultural: creencias, rituales y cosmovisiones, identidad y cohesión social, continuidad e historia.

ANEXO

Los alimentos simbólicos en la obra de Sor Juana Inés de la Cruz.

(Selección y compilación)¹⁸⁹.

ROMANCES

ROMANCES FILOSÓFICOS Y AMOROSOS

2. Acusa la hidropesía de mucha ciencia, que teme inútil aun para saber y nociva para vivir.

“¿O por qué, contra vos mismo, / severamente inhumano, / entre lo amargo y lo dulce, / queréis elegir lo amargo?” //

[p. 4, párrafo 14].

“Si culta mano no impide / crecer al árbol copado, / quita la substancia al fruto / la locura de los ramos.” //

[p. 5, verso 23].

“En amenidad inútil, / ¿qué importa al florido campo, / si no halla fruto el Otoño, / que ostente flores el Mayo?” //

[p. 5, verso 25].

A Don Fray Payo Enríquez de Rivera (entre 1671 y 1680)

11. Pide, con discreta piedad, al señor arzobispo de Méjico, el Sacramento de la Confirmación.

“A cuál manjar verdugo, / para darle más castigo, / provocándole el deseo, / le burlaba el apetito.” //

[p. 17, verso 22].

¹⁸⁹ Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas*, (2010); Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras Completas. Comedias, sainetes y prosa*, (1994).

“Cuál, de una ave carnicera / al imperio sometido, / inacabable alimento / es de insaciable ministro.” //

[p. 17, verso 23].

18. Solía la Señora Virreina, como tan amartelada de la poetisa, favorecerla con la queja de alguna intermisión en sus memorias, de una, da satisfacción.

“Y también, porque en el tiempo / que la Iglesia nos destina / a que en mortificaciones / compensemos las delicias.”

[p. 25, verso 9].

20. Mezcla con el gracejo la erudición, y da los años que cumple la Excelentísima Señora Condesa de Paredes, no por muchos, sino por aumento.

“Más ya que estaréis cansada / de estos *máses*, imagino; / que suele moler un *más* / más que un mazo y un martillo.”

[p. 28, verso 14].

23. En retorno de una diadema, representa un dulce de nueces que previno a un antojo de la Señora Virreyna

“entonces, pues, digo que, / antojo o capricho fuera, / por unas nueces hiciste / más ruido que valen ellas” //

“haciéndole en el Trípode / (que era aquella rica mesa / de quien se hallaron indignos / los siete Sabios de Grecia).”

“Y volviendo a mi Romance, / dijo que él, allá en su lengua, / razonando medios días / y pronunciando centellas, //

Me dijo: –‘Esas nueces guarda, / de quien yo fui Cocinera; / que, al rescoldo de mis rayos, / les sazoné las certezas. //

Y mira que yo no soy / tan bobo como se piensan / los que dicen que por Dafne / dejé mis luces a ciegas: //

Que yo [Apolo] soy un Dios doctor, / que vivo con la experiencia, / y estoy en edad que sé /
dónde el zapato me aprieta: //

y habiendo visto el nogal / y el dulce fruto que lleva, / no había de andarme tras / laureles, a
boca seca. //

[Nueces] Guárdamelas, que puede ser, / que aquella Deidad que peina / rayos, cuyas
peinaduras / componen mi cabellera, //

conciba feto de luces, / concepto de rayos tenga; / que no es verdad el que el Cielo /
siempre ingenerable sea. //

Preséntamelas entonces; / que, si afable las acepta, / espero que por tu mano / lograré mis
conveniencias.’ //

Esto dijo Apolo; y yo, / Señora, para que veas / que cumplo con el oficio / de pretendiente
Febea, //

te las remito, porque / a Apolo, si no están buenas [las nueces], / por mal Cocinero, cortes /
el copete y las guedejas.”

[pp. 32, 33, versos 8, 12, 22-31].

26. Presentando a la Señora Virreyna un andador de madera para su primogénito

“O el Ave que a Ganímedes / condujo en un *santi-amén* / a que ministrase el dulce /
ministerio de beber, //

“para que sobre sus alas / a nuestro Niño también / llevase, no a administrar, / sino a
administrarle a él.”

[p. 37, versos 12, 13].

44. A la misma Excma. Señora (la Condesa de Galve). Enviándole un zapato bordado, según el estilo de Méjico, y un recado de chocolate.

“Digo, que el día, Señora / de aquel Santísimo Obispo / en quien no fueron milagros / los
milagros, por continuos. //

como es día de licor / éste, aunque no muy bendito, / pues en señal de su origen / lleva el *pulvis es* escrito.” //

“Por aquesto va, Señora, / tan cobarde y tan sumiso, / que pienso, que el mismo Amor / lo dejó por escondido. //

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

[p. 59, versos 8, 9, 12, 13].

48. Respondiendo a un caballero del Perú que le envió unos barros diciéndole que se volviese hombre.

“Y paso a estimar aquellos / hermosamente sutiles / Búcaros, en quien el Arte / hace al apetito brindis: //

Barros en cuyo primor / ostenta soberbio Chile / que no es la plata, no el oro, / lo que tiene más plausible, /

pues por tan baja materia / hace que se desestimen / doradas Copas que néctar / en sagradas mesas sirven. /

Bésoos las manos por ellos / que es cierto que tanto filis / tienen los Barros, que juzgo / que sois voz quien los hicisteis. /

Y en el consejo que dáis, / yo os prometo recibirle / y hacerme fuerza, aunque juzgo / que no hay fuerzas que entarquinen: /

porque acá Sálmacis falta, / en cuyos cristales dicen / que hay no sé qué virtud de / dar alientos varoniles.”

[p. 63, versos 18-23].

49. Romance que respondió nuestra poetisa al caballero recién llegado a Nueva España que le había escrito el romance “Madre que haces chiquitos”...

“a quien no se le da un bledo / de que se prevenga el guante, / pihuelas y capirote, con todos los demás trastes, //

que bien mirados, son unos / trampantojos boreales, / que inventó la golosina / para alborear el aire; //

de cuyo antojo quedaron, / por mucho que los buscasen, / Sardanápalo en ayunas, / Heliogábalo con hambre.”

“Qué mucho que yo lo admita, / pues nadie puede espantarse / de que haya quien se efenice / cuando hay quien se ensalamandre? //

Y de esto segundo, vemos / cada día los amantes / al incendio de unos ojos / consumirse sin quemarse.” //

“Gracias a Dios, que ya no / he de moler Chocolate, / ni me ha de moler a mí / quien viniere a visitarme.”

[pp. 66, 67, versos 6-8, 29, 30, 41].

49bis. Romance de un caballero del Perú (el Conde de la Granja), en elogio de la poetisa, suplicándole que su rendimiento fuese mérito a la dignación de su respuesta.

“Como a Quevedo y a Cáncer / dándoles chiste más vivo / la sal les habéis quitado, / han quedado desabridos.” //

[p. 69, verso 35].

“Dulce abeja en el panal / del Amor es vuestro pico: / con vos, Ovidio y Camoes / son zánganos de Cupido.”

[p. 69, verso 36].

50. En que responde la poetisa, con la discreción que acostumbra (al Conde de la Granja que le había escrito el Romance “A vos, la mejicana musa”...); y expresa el nombre del caballero peruano que la aplaude.

“Tiene qué sé yo qué yervas, / qué conjuros, qué exorcismos, / que ni las supo Medea / ni Tesalia las ha visto.” //

[p. 71, verso 8].

“y si beber merecía / de los cristales nativos / Castalios, que con ser agua / tienen efectos de vino.” //

[p. 71, verso 17].

“Entre cuyos jarros, yo / busqué, por modo de vicio, / si les sobraba algún trago / del alegre bebedizo, //

Y (si no me engaño) hallé / en el asiento de un vidrio, / de una mal hecha infusión / los polvos mal desleídos. //

No sé sobras de quién fueron; / pero, según imagino, / fueron de un bribón aguado, / pues hace efectos tan fríos.”

[p. 71, versos 21, 22 y 23].

51. En reconocimiento a las inimitables plumas de la Europa, que hicieron mayores sus obras con sus elogios, que no se halló acabado.

“¿Qué mágicas infusiones / de los Indios herbolarios / de mi Patria, entre mis letras / el hechizo derramaron?”

[p. 73, verso 14].

ROMANCES SACROS

53. Nacimiento de Cristo, en que se discurrió la abeja: asunto de certamen.

“Pues a qué fin es el llanto / que dulcemente le riega? / Quien no pude dar más Fruto, ¿qué importa que estéril sea? //

Mas ¡ay!, que la Abeja tiene / tan íntima dependencia / siempre con la Rosa, que / depende su vida de ella; //

Pues dándole el néctar puro / que sus fragancias engendran, / no sólo antes la concibe, / pero después la alimenta. //

Hijo y Madre, en tan divinas / peregrinas competencias, / ninguno queda deudor / y ambos obligados quedan. //

La Abeja paga el rocío / de que la Rosa engendra, / y ella vuelve a retornarle / con lo mismo que [la alimenta]. //

Ayudando el uno al otro / con mutua correspondencia, / la Abeja a la Flor fecunda, / y ella a la Abeja sustenta. //

Pues si por eso es el llanto, / llore Jesús, norabuena, / que lo que expende en rocío / cobrará después en néctar.”

[p. 75, versos 6-12].

54. Romance a San José.

“Un hombre, que da alimentos / al mismo que lo alimenta; / cría al que lo crió, y al mismo que lo sustenta.”

[p. 75, verso 3].

LABERINTO ENDECASÍLABO

63. Para dar los años a la Excelentísima Señora Condesa de Galve, al Excelentísimo señor Conde, su esposo.

“No altivas—sirvan,—no, en demostraciones / de ilustres—fiestas,—de altos aparatos, / lucidas—danzas,—célebres festines, / costosas—galas—de regios saraos.”

[p. 83, verso 4].

BAILES Y TONOS PROVINCIALES / DE UN FESTEJO [...]

64. Introducción.

“pues fuera el gremio tan suyo, / que excusando la contienda, / obtuviera la Manzana / antes de la conferencia; [...]

[p. 85, verso 21].

ENDECHAS

ROMANCILLOS EXASÍLABOS

71. Para cantar a la música de un tono y baile regional, que llaman El Cardador.

“Con tener en todo / tan grande sazón, / sólo las mejillas se quedan en flor. //

Ámbar es y algalia / la respiración, / y así las narices / andan al olor. //

De los lacticinios nunca se guardó, / pues siempre en su cuello / se halla requesón. //

Es tan aseada / que, sin prevención, / en sus manos siempre / está el almidón.”

[p. 91, versos 5-8].

72. Para otro baile, tono y música regional, que llaman San Juan de Lima.

“Agrísima Gila, / que en lugar de dar / confites al gusto, / dentera le das; //

Por San Juan de Lima / te quiero pintar, / porque entre tus agrios / tengas éste más. //

El ámbar y mirra / en tu pelo está / derretido: mira / si amargo será. //

Tu frente al jazmín / pretende afeitar, / pero al fin no sale / con ello el azhar. //

La tinta a tus cejas / el color les da, / con que a alcaparroza / y agallas sabrán. //

Son aceitunados / tus ojos, y están / bien aderezados / de orégano y sal. //

Quiso a tus mejillas / teñir un lagar; / mas, como eres niña, / se quedó en agraz. //

El carmín más vivo / en tu boca está, / a la vista hermoso / y amargo al gustar. //

Tu cándido cuello / tan nevado está, / que sobre el limón / se puso la sal. //

De cuajada leche / tus manos serán, / de la que al sereno / se pasó a acedar. //

Al coturno de oro / los ojos se van, / mas se experimentan / píldora al tragar. //

Si este tu retrato / muy agrio no está, / ponle tú la hiel / de tu natural.”

[p. 94, versos 1-12].

ROMANCILLOS HEPTASÍLABOS

75. Que expresan cultos conceptos de afecto singular.

“De las sangrientas viras / los enyerbados hierros / por las ventanas difunden / el amable veneno.”

[p. 95, verso 11].

REDONDILLAS

86. Que responde a un caballero que dijo ponerse hermosa la mujer con querer bien.

“Mas si el amor hace hermosas, / pudiera excusar, ufana, / con merecer la manzana, / la contienda de las diosas.”

[p. 104, verso 5].

DÉCIMAS

BILLETES Y OTROS POEMITAS

119. Enviando unas pastillas de boca y unos guantes de olor, a un compadre.

“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 huela bien.”

[p. 121, verso único].

SONETOS

DE AMOR Y DE DISCRECIÓN

169. Enseña cómo un solo empleo en amar es razón y conveniencia.

“Mas yo soy en aquesto tan medida, / que en viendo a muchos, mi atención zozobra, / y sólo quiero ser correspondida //

De aquél que de mi amor réditos cobra; / porque es la sal del gusto el ser querida; / que daña lo que falta y lo que sobra.”

[p. 145, versos 3, 4].

SAGRADOS

210. Al retardarse San Juan de Sahagún en consumir la Hostia Sagrada, por aparecérselle en ella Cristo visiblemente.

“¿Quién, que regale visto y no comido, / el León, ya panal, imaginara? / “¿Quién, que dulzura tanta se estorbara / lo muy sabroso, por lo muy florido? //

¡Oh Juan, come y no mires, que a un sentido / le das celos con otro! ¿Y quién pensara / que al Fruto de la Vida le quitara / lo hermoso, la razón de apetecido? //

Manjar de niños es el Sacramento, / y Dios, a ojos cerrados, nos provoca / a merecer, comiendo, su alimento. //

Sólo a San Juan, que con la vista toca / a Cristo en él, fue más merecimiento / abrir los ojos y cerrar la boca.”

[p. 166, versos 1-4].

OVILLEJOS

214. Pinta en jocosu numen, igual con el tan célebre de Jacinto Polo, una belleza.

“¡Válgame Dios, lo que se sigue agora! / Haciéndome está cocos el Aurora / por ver si la comparo con su boca, / y el Oriente con perlas me provoca; / pero no hay que mirarme. / que ni una sed de Oriente ha de costarme. / Es, en efecto, de color tan fina, / que parece bocado de cecina; / y no he dicho muy mal, pues de salada, / dicen que se le ha puesto colorada. / ¿Ven cómo sé hacer comparaciones / muy propias en algunas ocasiones? / Y es que donde no piensa el que es más vivo, / salta el comparativo; / y .si dijere que es grosera / una comparación de esta manera, / respóndame la Musa más ufana: / ¿es mejor el gusano de la grana, / o el clavel, que si el gusto los apura, / hará echar las entrañas su amargura? /

Con todo, Numen mío, / aquesto de la boca va muy frío. / Yo digo mi pecado: / ya está el pincel cansado; / pero pues tengo ya frialdad tanta, / gastemos esta nieve en la garganta, / que la tiene tan blanca y tan helada / que le sale la voz garapiñada. //

Mas por sus pasos, yendo a paso llano, / se me vienen las manos a la mano. / Aquí habré menester grande cuidado, / que ya toda la nieve se ha gastado, / y para la blancura que atesora / no me ha quedado ni una cantimplora, / y fue la causa de esto / que como iba sin sal, se gastó presto. / Mas puesto que pintarla solicito, / ¡por la Virgen!, que esperen un tantito, / mientras la pluma tajo / y me alivio un poquito del trabajo; / y por decir verdad, mientras suspensa / mi imaginación piensa / algún concepto que a sus manos venga. / ¡Oh, si Lisarda se llamara Menga, / qué equívoco tan lindo me ocurría, / que sólo por el nombre se me enfría! / Ello, fue desgraciada / en estar ya Lisarda bautizada. / Acabemos que el tiempo nunca sobra; / a las manos, y manos a la obra.”

[pp. 177-178, versos 9-10].

EL SUEÑO

216. Primero Sueño, que así intituló y compuso la madre Juana Inés de la Cruz, imitando a Góngora.

“Y aquella del calor más competente / científica oficina, / pródiga de los miembros dispensera, / que avara nunca y siempre diligente, / ni a la parte prefiere más vecina / ni olvida a la remota, / y en ajustado natural cuadrante / las cantidades nota / que a cada cuál tocarle considera, / del que alambicó quilo el incesante / calor, en el manjar que –medianero / piadoso– entre él y el húmedo interpuso / su inocente substancia, / pagando por entero / la que, ya piedad sea, o ya arrogancia, / al contario voraz, necia, lo expuso / –merecido castigo, aunque se excuse, / al que en pendencia ajena se introduce–; / ésta, pues, si no fragua de Vulcano, / templada hoguera del calor humano, / al cerebro enviaba / húmedos, mas tan claros los vapores / de los atemperados cuatro humores, / que con ellos no sólo no empeñaba / los simulacros que la estimativa / y aquésta, por custodia más segura, / en forma ya más pura / entregó a la memoria que, oficiosa, / grabó tenaz y guarda cuidadosa, / sino que daban a la fantasía / lugar de que formase / imágenes diversas.”

[pp. 187-188, verso 13].

“[discurso] cuyas débiles fuerzas, la doctrina / con doctos alimentos va esforzando, / y el prolijo si blando, / continuo curso de la disciplina, / robustos le va alientos infundiendo, / con que más animoso / al palio glorioso / del empeño más arduo, altivo aspira, / los altos escalones ascendiendo / –en una ya, ya en otra cultivando / facultad–, hasta que insensiblemente / la honrosa cumbre mira / término dulce de su afán pesado / (de amarga siembra, fruto al gusto grato, / que aun a largas fatigas fue barato), / y con planta valiente / la cima huella de su altiva frente. //

De esta serie seguir mi entendimiento / el método quería, / o del ínfimo grado / del ser inanimado / (menos favorecido, / si no más desvalido, / de la segunda causa productiva), / pasar a la más noble jerarquía / que, en vegetable aliento, / primogénito es, aunque grosero, / de Thetis –el primero / que a sus fértiles pechos maternos, / con virtud atractiva, / los dulces apoyó manantiales / de humor terrestre, que a su nutrimento / natural es dulcísimo alimento–, / y de cuatro adornada operaciones / de contrarias acciones, / ya trae, ya agrega diligente / lo que no serle juzga conveniente, / ya lo superfluo expele, y de la copia / la substancia más útil hace propia;

[pp. 194-195, versos 26, 27].

VILLANCICOS

Asunción, 1676 / Villancicos que se cantaron en la Santa Iglesia Metropolitana de Méjico...

Primero Nocturno

218. Villancico II

“Illa quae Dominum Caeli / gestasse in utero, digna, / et Verbum divinum est / mirabiliter enixa: //

cuius Ubera Puella / lac dedere benedicta, / et vox conciliabit somnum / Davidica dulcior lyra.”

[p. 206, versos 1, 2].

[Traducción:]

“La del Cielo al Señor / llevar mereció en su vientre, / y al Verbo Divino a luz / dio maravillosamente; //

La que a sus pechos benditos / dio al pequeñuelo su leche, / y lo arrulló cual la lira / de David, más dulcemente,” //

[p. 880, versos 1, 2].

Segundo Nocturno

221. Villancico V

“Aquella Zagala / del mirar sereno, / hechizo del soto / y envidia del Cielo;” //

“la del hablar dulce, / cuyos labios bellos / destilan panales, / leche y miel vertiendo.” //

[p. 208, versos 1, 7].

222. Villancico VI

“La de quien tiembla el Infierno / si su nombre se pronuncia, / y dicen que las vigiliass / los mismos Reyes le ayunan,”

[p. 209, verso 9].

Concepción, 1676 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Metropolitana de México...

Primero Nocturno

225. Villancico I

“Corrientemente atrevido, / por hija de Adán, el Diablo / se le había jurado, puesto / que echó por tantos y cuantos. //

Pero como no podía / en su Concepción tragarlo, / contra el bocado se estuvo / de Adán, sin probar bocado.” //

[p. 213, versos 6, 7].

Segundo Nocturno

228. Villancico IV

“*Coplas* / Un Herbolario extranjero / que es todo sabiduría, / para curar de venenos / muestra una Hierba bendita. //

Él por su mano la planta, / que de ninguno la fia, / y porque salga con gracia / le bendice la semilla. //

Hace con ella milagros / de curas tan peregrinas, / que es Hierba Sánalo-todo, / según a todo se aplica. //

Dicen que es la Hierba-Buena / los que de espacio la miran; / pero Él por nombre le ha puesto / la Hierba Santa-María. //

Otros, que es la Hierba-Santa / dicen, que sola se libra / de la infición que de Adán / nos hizo la manzanilla. //

Otros, que es la Celidonia, / por lo que aclara la vista; / y otros dicen que es la Salvia, / porque la lengua habilita. //

Otros, por su gran virtud, / que será Romero afirman; / y otros, por la incorrupción, / dicen que es la Siempre-Viva. //

Ella, aunque es como ninguna / y a ninguna parecida, / nace de la Mejor-Ana / y así a su lado se cría. //

Es tan contra la ponzoña, / que la mordedura antigua / del más nocivo Dragón / en un punto se la quita. //

Tal virtud secreta encierra, / que la Serpiente nociva / quiere rendirse a su fama / por no morir a su vista. //

Todos los hombres la busquen, / pues todos la necesitan, / que aun de Ángeles la Ciudad / yerba de la Puebla cría. //

Manuel es el Extranjero: / a Él vaya quien la codicia; / que también se da de gracia / La que en Gracia es Concebida. //

Estribillo / Nadie tema ponzoña, de hoy más, Mortales, / pues con tal Contrayerba, ninguna es grande; / y aunque lo tenga en el seno, / ninguna tema en veneno: / que Ella es la dulce Triaca / que todo el veneno saca / y cura de todos los males. / ¡Nadie tema ponzoña, Mortales! //

[pp. 214-215, versos 1-13].

229. Villancico V

“*Estribillo* / ¡Al jardín, Hortelanos, / al campo, Labradores, / y veréis en el campo, y entre las flores, //

una Rosa sin recelo / de que la marchite el hielo / ni la abrasen los ardores!”

[p. 215, versos 7, 8].

San Pedro Apóstol, 1683 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Catedral de Méjico...

Tercero Nocturno

266. Villancico VIII.—Ensaladilla

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

No estará muy sazónada, / porque por venirme presto / a los Maitines, no pude / echarle mucho aderezo.”

[p. 246, versos 1, 2].

Asunción, 1685 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Metropolitana de Méjico...

Tercero Nocturno

273. Villancico VIII.—Ensalada

“(En tono de Jácara la Introducción, a dos voces) // 1.—¿Pues qué podemos decir? / 2.—Lo que dictare el cerebro, / cualquier cosa y Dios delante, / pues delante lo tenemos. / Y

haremos una Ensalada / de algunos picados versos, / más salada que una hueva / y más fresca que el invierno.”

“*Prosigue la Introducción* / 3.–Bueno está el Latín; mas yo / de la Ensalada, os prometo / que lo que es deste bocado, / lo que soy yo, ayuno quedo. //

Y para darme un hartazgo, / como un Negro camotero / quiero cantar, que al fin es / cosa que gusto y entiendo; / pero que han de ayudar todos. / *Tropa*.–Todos os lo prometemos. / 3.–Pues a la mano de Dios, / y transfórmome en Guineo. //

Negro / –*¡Oh Santa María*, / *que a Dios parió*, / *sin haber comadre* / *no tené doló!* /

–*¡Rorro, rorro, rorro*, / *rorro, rorro, ro!* / *¡Qué cuaja, qué cuaja, qué cuaja*, / *qué cuaja te doy*. //

–*Espela, aún no suba*, / *que tu negro Antón* / *le guarra cuajala* / *branca como Sol*. / –*¡Rorro, rorro, ro!* & //

–*Garvaza salara* / *tostada ri doy*, / *que compló Cristina* / *máse de un tostón*. / –*¡Rorro, rorro, ro!* & //

–*Camotita linda*, / *fresca requesón*, / *que a tus manos beya* / *parece el coló*. / –*¡Rorro, rorro, ro!* & //

–*Mas ya que te va*, / *ruégale a mi Dios* / *que nos saque libe* / *de aquesta plisión*. / / –*¡Rorro, rorro, ro!* & //

–*Y que aquí vivamo* / *con tu bendició* / *hasta que Dios quiera* / *que vamos con Dios*. / –*¡Rorro, rorro, ro!* &” //

[pp. 253-254, versos 3, 12-20].

Navidad, 1689 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Catedral de la Puebla de los Ángeles...

Tercero Nocturno

283. Villancico VII

“*Coplas* / Cual sonoroso Enjambre / que, con doradas alas, / de los Jazmines chupan / el cristal que sobre ellos lloró el Alba.” //

[p. 268, verso 1].

290. Villancico VIII

Coplas // 1.–Nace el Clavel de una Rosa, / y Jericó me da el texto; / con que le viene pintado / el *Incarnatus* del Credo. //

2.–Nace Grano y crece Espiga, / y en las pajas mi Argumento / halla en *Panem Angelorum* con el *Hoc est Corpus Meum*.

[Traducción:] “al pan de los Ángeles / ...Este es mi Cuerpo / según San Juan / ‘En el principio era el Verbo’”.

[p. 269, versos 16-17; p. 888, párrafo 4].

San José, 1690 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Catedral de la Puebla de los Ángeles...

Tercero Nocturno

299. Villancico VIII.–Ensalada

“1.–Pues ¿qué fue? / 3.–Fue Labrador / de la Semilla mejor, / pues en solamente un grano / guardó aquel Pan soberano, / a quien figura el que a Elías / tantos días / sustentó, y el de Habacuc, / y de Ruth / las espigas, y la alteza / de la Mesa / del Pan de Proposición, / y el blasón / con que José fue exaltado / y llamado / en Egipto Salvador; / y así, aquéste es Labrador / de caudal. / 4.–¡No fue tal! / 3.–¡Sí fue tal! / 4.–¡No fue tal! //

[p. 276, verso 25].

303. Villancico XII.–Al “*Ite Misa est*”

Coplas / Más sustentaba que Dios / a mi modo de entender, / pues Dios lo sustenta todo, / y él daba a Dios de comer; / y tuvo, a fe, / súbditos mejores, / pues que Dios lo fue”.

[p. 279, verso 3].

Asunción, 1690 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Metropolitana de Méjico...

Primero Nocturno

306. Villancico III

“1.–Por eso la Esposa pura, / de sus labios celestiales, / sólo destila panales / con leche y miel de dulzura. / Más su Esposo, la amargura / tal vez de mirra destila, / porque en sus labios afila / cortes de espada también. / *Todos.*—¡Está bien! //

[pp. 281-282, verso 5].

Segundo Nocturno

311. Villancico VIII.—Ensalada

“*Introducción* / 1.–Miren que en estos Maitines / se usa hacer una Ensalada; / y así, déme cada uno / algo para aderezarla. //

Coplas / 2.–Yo daré las lechugas, / porque son frescas, / y nadie mejor dice / una friolera. //

3.–No negará la Patria / quien tal pronuncia, / al que tanta friolera / es de Toluca. //

4.–El aceite a mí juzgo / que me compete, / que es mi voz clara y blanda / como el aceite. //

3.–Lo negarán los niños / que aceite atizan, / porque traen de ordinario / sus lamparillas. //

5.–Yo, por mi mucha gracia, / dar sal me place, / porque con mi voz tengo / quinientas sales. //

3.–No esté tan engreído / con ese tiple, / que la sal Mejicana / es tequesquite. //

Prosigue la Introducción / 1.–No se entretengan en eso, / sino el recaudo me traigan, / que ya en el postrer Nocturno / está la gente cansada; //

Y como todos ayunan / y hacer colación les falta, / podrá servir esta noche / y no servirá mañana. //

Juguete / 2.–Pues en lugar de lechugas, / yo un enigma propondré, / 3.–Y yo te responderé.
/ 2.–Mas que no dicen, ¿qué día fue la Asunción de María? / 3.–Bien se conoció que era, /
desde luego, / gran friolera; / porque, ¿quién podrá ignorarlo? / 2.–Usted, que no ha de
explicarlo, / aunque más razones dé. / 3.–A Quince de Agosto fue. / 2.–¡No fue! / 3.–¡Sí
fue! / 2.–¡No fue!” //

“4.–Yo, del aceite en lugar, / diré que la singular / Virgen como Aceite fue. 3.–¡No fue! /
4.–¡Sí fue! / 5.–Yo diré que fue la Sal / su Pureza sin igual: / por tener tal blasón, / ignoró la
corrupción / que general pena fue. / 4.–¡No fue! / 5.–¡Sí fue!”

[pp. 284-285, versos 1-10, 13].

OTRAS LETRAS SAGRADAS PARA CANTAR

**Letras de San Bernardo / En la celebridad de la dedicación de la iglesia del insigne
convento de monjas bernardas de la Imperial Ciudad de México, año de 1690**

324. Letra II

“*Estribillo* / ¡En el nuevo Templo / venid a mirar / que son Pan las piedras / y Piedra es el
Pan! / ¡Ay, ay, ay, ay! //

Coplas / Si allá en el Desierto / rehusó transformar / para su sustento / las piedras en Pan, //
acá, para el nuestro, / quiso disfrazar / la Piedra, que es Cristo, / en Pan substancial. // En
sus nuevas Aras / nos quiere mostrar / que Él es de su templo / la Piedra angular, // y que,
como quiere / dárnosla en manjar, / por sustento Miel / de Piedra nos da.” //

[pp. 296-297, versos 1-4].

325. Letra III

“*Estribillo* / Todo es dulzura este día / con Bernardo y con María: / pues Ella es vida y
dulzura / para toda criatura; / y para mí, él es miel, / y él, para mí, es hiel. //

Coplas / De María, a quien la invoca, / es de su Nombre el sonido / suavidad para el oído / y dulzuras en la boca; / y así, el que una vez lo toca, / no sabe vivir sin él: / que para mí él es miel. //

En Bernardo, si se apura, / es tal la melifluidad, / que aun el nombre es suavidad / y las palabras dulzura: / tras su meliflua ternura / se va el corazón fiel, / y él, para mí, no es hiel. //

De su nombre la cadencia / es una clara armonía, / que ocasiona melodía / con dulce correspondencia; / de todos los diferencia / la suavidad que hay en él: / que para mí, él es miel. //

Mas Bernardo regalado / le forma, con su elegancia, / dulcísima consonancia / de su estilo delicado, / gustando el néctar sagrado / con sus labios de clavel; / y él, para mí, no es hiel.” //

[p. 297, versos 1-5].

332. Letra X

“*Coplas* / Más que en su Fábrica rara, / le da en sus efectos palma: / pues rinde, por palma Alma, / quien la erige para Ara. / 1.–Para el Convite de la Vida / 2.–Regio aparato propone, / 3.–y en el que compone, pone / 4.–cuanto una Comida mida. //

Estrillo / ¡Llegad al Convite / donde se verá, / convidando el hombre, / y Dios el Manjar!”

[p. 300, versos 6-7].

333. Letra XI

“*Coplas* / Casa de Pan fue, en figura, / aquella que él erigió; / y ésta es Casa Real de Pan, / pues le tiene en posesión. //

¡Oh, por el amor del hombre, / Sacramentado Señor, / sed Vos liberal con quien / fue tan liberal con Voz!”

[p. 301, versos 4-5].

338. Letra XVI

“*Coplas* / Si allá al Maná y la Tablas / solas, del Testamento, / se les dio tanto culto / porque fueron figuras del Cordero; //

Acá, que en realidad / en el Altar tenemos / no sólo la figura, / sino lo Figurado, ¿qué debemos?”

[p. 304, versos 4-5].

343. Letra XXI

“*Estribillo* / 1.–Los que tienen hambre, / vengan y hallarán / Grano, Espiga, Harina y Pan. / 2.–Los que tienen sed, / Amor les previno / Agraz, Uvas, Mosto, Vino. / 3.–¡No hallarán! / 2.–¡Sí hallarán! / 3.–¡No hallarán / sino Carne y Sangre. / y no Vino y Pan! //

Coplas / 1.–La Espiga verán de Ruth, / de José, Grano verán, / de la Viuda la Harina, / y de Elías verán el Pan; / que todo aquí lo hallarán: / Grano, Espiga, Harina, Pan. / 2.–¡No hallarán! / 1.–¡Sí hallarán! / 2.–¡No hallarán!

2.–El Agraz de los Cantares, / de Noé el Mosto verán, / el Racimo de Caleb / con el Vino de Caná; / que todo aquí lo verán: / Uvas, Mosto, Vino, Agraz. / 3.–¡No verán! / 2.–¡Sí verán! / 3.–¡No verán!

1.–Verán de Moisés la Zarza / y de Sansón el Panal, / la Rosa de Jericó / y del Desierto el Maná; / que todo aquí lo hallarán: / Zarza, Rosa, Miel, Maná. / 3.–¡No verán! / 1.–¡Sí verán! / 3.–¡No verán!

2.–Verán de Jacob la Escala / y la Ofrenda de Abraham, / la Piedra que hirió Moisés, / y de Dios verán la Paz. / 3.–¡No hallarán! / 2.–¡Sí hallarán! / 3.–¡No hallarán!

1.–Aquí gustarán el Néctar / en la Mesa Celestial, / aquí tendrán suave el óleo, / aquí el Pacífico Mar; / que todo aquí los hallarán: / Mesa, Néctar, Óleo, Mar. / 3.–¡No hallarán! / 1.–¡Sí hallarán! / 3.–¡No hallarán!

1.–Verán de la Sal la gracia, / con el León de Judá; / el Lilio de los Collados, / con el Cordero Pascual; / que aquí todo lo hallarán: / León, Cordero, Lilio, Sal. / 3.–¡No hallarán! / 2.–¡Sí hallarán! / 3.–¡No hallarán / sino Carne y Sangre, / y no Vino y Pan! //

2.–Es que aqueso encierra / todo los demás. / ¡Los que tienen hambre, / vengan y verán / Grano, Espiga, Harina, Pan!” //

[pp. 306-307, versos 1-8].

344. Letra XXII

“*Estribillo* / 1.– ¿Cómo se debe venir / a la Mesa del Altar? / 2.–Yo digo que han de llorar. / 3.–Yo digo que han de reír. / 1.– En tan contrario sentir, / necesitáis de probar / por qué, el uno, ha de llorar; / Por qué, el otro, ha de reír. / ¿Cómo se debe venir / a la Mesa del Altar? //

Coplas / 2.–Tiene el llanto tal valor / en su raudal doloroso, / que nos lava, y poderoso / justifica al pecador; / luego el llanto es el mejor / para llegar al altar. / ¡Yo digo que han de llorar! //

3.–Aunque el dolor le preceda, / dice la Sabiduría / que del Señor en el día / la alegría le suceda, / porque nuevo gozo pueda / tanta ventura aplaudir. / ¡Yo digo que han de reír! //

2.–El llegarnos con temor, / es medio más conveniente / para poder dignamente / recibir tan gran favor, / y permanente el dolor / en el alma debe estar. / ¡Yo digo que han de llorar! //

3.– Si ya en otro Sacramento / se consiguió la pureza, / para festejar la Mesa / es necesario el contento, / pues también merece atento / agradecer y servir. / ¡Yo digo que han de reír! //

Coro.–¿Cómo se debe venir / a la Mesa del Altar? / ¡Yo digo que han de llorar! / ¡Yo digo que han de reír!”

[p. 307, versos 1-6].

350. Letra XXVIII

“*Coplas* / Aunque es el metal de azófare / de mi voz, en esta márgene / la echaré como un almíbare, / siguiendo un músico cánone.” //

“donde aquel Solio de Tíbare / bajan uno y otro Ángele, / a ver entre blanco aljófare / los rojos visos del Cálice.” //

“San Bernardo es, y la Virgine, / los que gobiernan el mástile, / más dulce Ella que un azúcare, / y él más cándido que un ánsare.”

[p. 310, versos 1, 3, 5].

351. Letra XXIX

“*Estribillo* / ¡Vengan a la Mesa; / vengan, verán / que, aunque este Pan de substancia, / pero no es substancia de pan!”

[p. 311, verso 8].

352. Letra XXX

“*Estribillo* / Cuando la sabiduría / casta para sí previno. / Luego puso el Pan y el Vino /
Coplas / Queriendo hacer un convite / la Eterna Sabiduría, / para preparar la Mesa, / antes
la casa edifica: / que a tal Comida, / ha de ser Casa nueva / la que le sirva. //

Casa Virgen, Casa Intacta, / sólo puede ser María, / de sólo Dios habitada / y para Dios
erigida: / que sin mancilla, / para ser templo suyo, / fue concebida. //

Luego bien el nuevo Templo / con su nombre se autoriza, / pues con él sólo podrá / se de
Dios morada digna: / en quien habita, / de Virtudes haciendo / bellas Ancilas. //

Aquí todos los Humanos / para su Mesa convida, / sin más costo que venir / con la
vestidura limpia. / Por eso avisa / que aun la casa no quiere / mal prevenida.”

[p. 311, versos 1-5].

LETRAS SAGRADAS EN LA SOLEMNIDAD DE LA PROFESIÓN DE UNA RELIGIOSA.

365. Letra III.–De las Antífonas

“*Estribillo* / Venid, venid, mortales, a ver mis gozos, / y celebrad conmigo mis dichas
todos: / que hoy mi Esposo me coloca / entre sus lucientes sillas, / su Sangre orna mis
mejillas, / leche y miel me da su boca. / ¡Toca, toca, / y celebren conmigo mis dichas todos,
/ que hoy Esposa de Cristo me conozco!”

[p. 319, verso 1].

VILLANCICOS ATRIBUIBLES

San Pedro Apóstol, 1680 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Catedral de la Puebla de los Ángeles...

Segundo Nocturno

xxii. Villancico V-Jácara

“Aquel Campeón valiente / y veterano Guerrero, / que después de haber cenado / aquel divino Cordero.” //

“Entre el horror de la noche / y la inquietud del estruendo, / le apuntó bien la oreja / de un corchete lanternero. //

Cercenóle la melena; / y cimbrándole el cerebro, / a Malco le hacía el plato / de orejones, cuando menos.

[p. 337, versos 1, 6-7].

Navidad, 1680 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Catedral de la Ciudad de los Ángeles...

Primero Nocturno

xxviii. Villancico III

“Unos pastorcillos / que al Portal llegaron, / dijeron al Niño, muy enamorados:”//

“En casa de Pan, / cual Trigo floreado / estáis en la paja: / Vos seréis trillado.” //

[pp. 340-341, verso 1, 5].

Segundo Nocturno

xxxi. Villancico VI.-Negro

“*Coplas* / Arre-acá la mula, / no come la paja; / ¡quita las jocico, / mula chachalaca!”

[p. 342, verso 6].

**Asunción, 1681 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Catedral de la Puebla de los
Ángeles...**

Tercero Nocturno

***xli.* Villancico VIII.—Ensaladilla**

“1.—Todos llenos de placer / en ayunas se quedaron, / por ser única Vigilia / la de Misterio
tan alto, / 2.—Para hacer colación / vaya ese plato, / que es de la Ensaladilla / lindo regalo.”

[p. 349, verso 7].

**San Pedro Apóstol, 1684 / Villancicos que se cantaron en la S. I. Catedral de la Puebla
de los Ángeles...**

Segundo Nocturno

***xlvi.* Villancico VI**

“1.—A otro Simón pagarás / tu grosero atrevimiento, / que le ayunan las vigiliass / los más
briosos al Viejo. / *Todos.*—¡Allá se lo dirá con gracias Pedro! //

1.—A fe que presto lo vio: / volar quiso el hechicero; /y sin decir “Dios me valga”, /
estrellóse como un huevo. / *Todos.*—¡Allá se lo dirá con gracias Pedro!” //

[p. 353, versos 7-8].

Tercero Nocturno

***xlvi.* Villancico VII.—Jácara**

“1.—Bravatos, los del hampa, / que siempre habláis con silbos, / escuchad de un Bravo
hazañas, / los milagros, los prodigios. / Este sí es Bravo de fama, / que calla callando, hizo /
que le ayunen las vigiliass / más de cuatro que no digo. / *Todos.*—¡Vaya de bravatas, vaya /
que ya oímos, que ya oímos!” //

“*Coplas* / 1.–Del Zodiaco de Pedro, / escuchad los asterismos, / que Éste de los doce Pares / tuvo también doce Signos.” //

“Signo de *Virgen* fecundo, / por quien sazonado el trigo, / si da un Pan de bendición, / un Vino nos da bendito.” //

“El *Escorpión*, un asombro / de vida austera, pues quiso / ser antídoto al veneno / que le picó en lo más vivo.” //

“El signo, en fin, de los Peces, / por lo que, en su red cautivos, / son dichosos prisioneros / de este Pescador divino.”

[pp. 353, 354, versos 1, 2, 8, 10].

San Pedro Apóstol, 1691 / Villancicos que se cantaron en en los Maitines del Gloriosos Príncipe de la Iglesia, el Señor San Pedro, en la S. I. Metropolitana de Méjico...

Segundo Nocturno

***lxx.* Villancico IV**

“*Endechas* // Pescador de ganado, / o ya Pastor de Peces, / la red maneja a veces / y a veces el cayado, / cuyo silbo obedece lo criado.” //

[p. 373, verso 10].

***lxxii.* Villancico VI**

“*Coplas* // Cuando no advirtió su engaño, / teniendo la panza llena, / que sin digerir la Cena / encrudece más el baño, / Pedro –recelando el daño– / se retira prevenido, / *de pie encogido*.”

[p. 374, verso 4].

San Pedro Apóstol, 1692 / Villancicos que se cantaron en los Maitines del Glorioso Príncipe de la Iglesia, el Señor San Pedro, en la S. I. Metropolitana de Méjico...

Tercero Nocturno

Lxxxii. Villancico VIII-Ensaladilla

“1.–Una Ensalada me piden / todos mis comilitones, / como platillo de gusto / de la Cena de la noche. / 2.–Mas si ya a los Poetas / su Lechuga falta, / no será sin Lechuga / buena la Ensalada. / 1.–Rabanillos son buenos, / ya que nunca faltan. / 2.–Pues de Rábanos sea, / que los hay que cantan. //

1.–Pues allá va buen platillo / del Príncipe, que raiones / en el Huerto repartía / a muchos juntos de un golpe. //

Malco pensó que le hacían / el platillo de Gijote, / y al fin tocó de machete / sus tajadas de Orejones. //

2.–Pues ¿qué Rábano tuvo / Malco en la pelaza? / 1.–Entremeterse en todo / y no salir con nada. / 2.–Dice bien: ¡no fue cosa / lo de las tajadas! / 1.–Quien le dio, más le diera / muy de buena gana. / 2.–Mas si el Rábano dice / de las cuchilladas, / por las hojas lo coge / para la Ensalada. //

1.–Pues allá va otro platillo / de gusto del que se come / vivos a los más enteros / y más crudos valentones. //

¿Qué valientes? Sepa el mundo / que vivas Pedro se come / cuantas la capa del Cielo / sabandijuelas recoge. //

2.–Pues ¿qué Rábano es ése / para la Ensalada? / 1.–Que en los aires, las dichas, / por las nubes andan, / y su tósigo cubre / de virtud la capa. / 2.–Ése es Rábano inmundo / para gente honrada. //

1.–Pues allá va otro platillo / de Fambre. ¿Qué tal, Señores? / ¿No estará manido el Gallo / aun hasta los espolones? / 2.–Con el Gallo no juegue, que perderse gana, / que ya es cosa maldita / y descomulgada. / 1.–A los Gallos no juego, / que deveras se habla. / 2.–¡Pero aqueso es friolera / muy desmazalada! / 1.–Por lo frío no pierde, / que es toda su gracia. / 2.–¡Jesús, cosa tan fría! / 1.–¡Señor, calentarla! / 2.–¡Nada tiene de ingenio! / 1.–¿No ve la cachaza? / 2.–¡Frigidísima cosa! / 1.–Que no tiene falta. / 2.–Acabar bueno fuera. / 1.–Pero en Ensalada, / lo más malo es de todo... / 2.–¿Qué? 1.– ¿Qué? Que se acaba.”

[p. 380, versos 1-8].

AUTOS CON SUS “*LOAS*” PROPIAS

367. Loa para el Auto Sacramental de “El Divino Narciso” / *Por Alegorías*

“MÚSICA / ¡Y en gran pompa festiva, / celebrad al gran Dios de las semillas!” //

“OCCIDENTE / Es un Dios que fertiliza / los campos que dan los frutos; / a quien los cielos se inclinan, / a quien la lluvia obedece / y, en fin, es El que nos limpia / los pecados, y después / se hace Manjar, que nos brinda. / ¡Mira tú si puede haber, / en la Deidad más benigna, / más beneficios que haga / ni más que yo te repita! //

[pp. 386, 387, diálogos 29, 49].

“RELIGIÓN / De Pablo con la doctrina / tengo que argüir; pues cuando / a los de Atenas predica, / viendo que entre ellos es ley / que muera el que solicita / introducir nuevos Dioses, / como él tiene la noticia / de que a un *Dios no conocido* / ellos un altar dedican, / les dice: “No es Deidad nueva, / sino la no conocida / que adoráis en este altar, / la que mi voz os publica”. / Así yo... ¡Occidente, escucha: / oye, ciega Idolatría, / pues en escuchar mis voces / consisten todas tus dichas! / Esos milagros que cuentas, / esos prodigios que intimas, / esos visos, esos rasgos, / que debajo de cortinas / supersticiosas asoman; / esos portentos que vicias, / atribuyendo su efecto / a tus deidades mentidas, / obras del Dios Verdadero, / y de Su sabiduría / son efectos. Pues si el prado / florido se fertiliza, / si los campos se fecundan, / si el fruto se multiplica, / si las sementeras crecen, / si las lluvias se destilan, / todo es obra de Su diestra; / pues ni el brazo que cultiva, / ni la lluvia que fecunda, / ni el calor que vivifica, / diera incremento a las plantas, / a faltar Su productiva / Providencia, que concurre / a darles vengativa / alma.” //

“AMÉRICA / Cuando así sea, / dime: ¿será tan propicia / esa Deidad, que se deje / tocar de mis manos mismas, / como el Ídolo que aquí / mis propias manos fabrican / de semillas y de sangre / inocente, que vertida / es sólo para este efecto?” //

“OCCIDENTE / Y dime, aunque más me digas: / ¿será ese Dios, de materias / tan raras, tan exquisitas / como de sangre, que fue / en sacrificio ofrecida, / y semilla, que es sustento? //

RELIGIÓN / Ya fue dicho que es Su infinita / Majestad, inmaterial; / mas Su Humanidad bendita, / puesta incrüenta [*sic*] en el Santo / Sacrificio de la Misa, / en cándidos accidentes,

/ se vale de las semillas / del trigo, el cual se convierte / en Su Carne y Sangre misma; / y
Su Sangre, que en el Cáliz / está, es Sangre que ofrecida / en el Ara de la Cruz, / inocente,
pura y limpia, fue la Redención del Mundo. //

AMÉRICA / Ya que esas tan inauditas / cosas quiera yo creer, / ¿será esa Deidad que pintas, /
tan amorosa, que quiera / ofrecérseme en comida, / como Aquésta que yo adoro?” //

“RELIGIÓN / Sí verás, como te laves / en la fuente cristalina / de Bautismo. //

OCCIDENTE / Ya yo sé / que antes que llegue a la rica / mesa, tengo de lavarme, / que así es
mi costumbre antigua. //

CELO / No es aquése el lavatorio / que tus manos necesitan. //

OCCIDENTE / ¿Pues cuál? //

RELIGIÓN / El de un Sacramento / que con virtud de aguas vivas / te limpie de tus pecados.
//

AMÉRICA / Como me das las noticias / tan por mayor, no te acabo / de entender; y así,
querría / recibirlas por extenso, / pues ya inspiración divina / me mueve a querer saberlas. //

OCCIDENTE / Y yo; y más, saber la vida / y muerte de ese gran Dios / que estar en el Pan
afirmas.” //

[pp. 387, 388, 389, diálogos 52-53, 57-59, 63-69].

“OCCIDENTE / ¡Vamos, que ya mi agonía / quiere ver cómo es el Dios / que me han de dar
en comida. //

(Cantan la AMÉRICA y el OCCIDENTE y el CELO:) //

Diciendo que ya / conocen las Indias / al que es Verdadero / Dios de las Semillas! / Y en
lágrimas tiernas / que el gozo destila / repitan alegres / con voces festivas: //

TODOS / ¡Dichoso el día / que conocí al gran Dios de las Semillas!”

[pp. 390, diálogos 89-92].

368. Auto Sacramental de “El Divino Narciso”

CUADRO PRIMERO // *ESCENA IV* //

“CORO 2 / ¡Ábranse las bocas / de la dura tierra, / y brote, cual fruto, / el Salvador de ella!”
//

ECO / Pues tan conformes estáis, / y en la elevada eminencia / de esta montaña Se oculta, /
acompañado de fieras, / tan olvidado de Sí / que ha que no come cuarenta / días, dejadme
llegar / y con una estratagema / conoceré si es Divino, / pues en tanta fortaleza / lo parece,
pero luego / en el hambre que Le aqueja / muestra que es Hombre no más, / pues el hambre
Le molesta. / Y así yo intento llegar / amorosa y halagüeña, / que la tentación / ¿quién duda
que sea / más fuerte, si en forma / de una mujer tiente? / Y así, vosotros estad, / de todo
cuanto suceda, / a la mira.” //

CUADRO TERCERO // *ESCENA VI* //

“NATURALEZA HUMANA // ¡Oh, mi Divino Amado, quién gozara / acercarse a Tu aliento
generoso, / de fragancia más rara / que el vino y el ungüento más precioso! / Tu nombre es
como el óleo derramado, / y por eso las Ninfas Te han amado.” //

“NARCISO / En aquesta montaña, que eminente / el Cielo besa con la altiva frente, /
sintiendo ajenos, / como propios males, / me acompañan los simples animales, / y las
canoras aves / con músicas süaves [*sic*] / saludan Mi hermosura, / de más luciente Sol, Alba
más pura. / No recibo alimento / de material sustento, / porque está desquitando Mi
abstinencia / de algún libre bocado la licencia.” //

“Mira aquestos ganados / que, inundando los valles, / de los prados fecundos / las
esmeraldas pacen, //

Mira en cándidos copos / la leche, que al cuajarse, / afrenta los jazmines / de la Aurora que
nace. //

Mira las espigas rojas, / en los campos formarse / pajizos chamelotes / a las olas del aire.” //

“Mira esos jardines / los fecundos frutales, / de especies diferentes / dar frutos admirables.”
//

[pp. 399, 400, 401, diálogos 69, 75, 76].

ESCENA VII //

“GRACIA // Naturaleza feliz, / pues ya te ves tan cercana / a conseguir tu remedio, / llega a la Fuente sagrada / de cristalinas corrientes, / de quien yo he sido la Guarda, / desde que ayer empezó / su corriente, Inmaculada / por singular privilegio; / y encubierta entre estas ramas, / a Narciso esperaremos, / que no dudo que Lo traiga / a refrigerarse en ella / la ardiente sed que Lo abraza. / Procura tú que tu rostro / se represente en la aguas, / porque llegando Él a verlas / mire en ti Su semejanza; / porque de ti Se enamore.” //

ESCENA VIII //

“NARCISO / Ovejuela perdida, / de tu Dueño olvidada, / ¿a dónde vas errada? / Mira que dividida / *(Canta)* / de Mí, también te apartas de tu vida, //

Por las cisternas viejas / bebiendo turbias aguas, / tu necia sed enjuagas; y con sordas orejas, / *(Canta)* / de las aguas vivíficas te alejas.” //

“Pregunta por tus mayores / los beneficios Míos: / los abundantes ríos, / los pastos y verdores, / *(Canta)* / en que te apacentaron Mis amores.” //

“Trájeteme a la verdura / del más ameno prado, / donde te ha apacentado / de la miel la dulzura, / *(Canta)* / y aceite que mandó de peña dura.

Del trigo generoso / la médula escogida / te sustentó la vida, / y mucho manjar sabroso, / *(Canta)* / y el licor de las uvas oloroso. //

Engordaste, y lozana, / soberbia y engreída / de verte tan lucida, /altivamente vana, / *(Canta)* / Mi belleza olvidaste soberana.” //

“Mis saetas ligeras / les tiraré, y el hambre / corte el vital estambre; / y de aves carniceras / *(Canta)* / serán mordidos, y de bestias fieras.” //

“Pero la sed ardiente / Me aflige y me fatiga; / bien es que el curso siga / de aquella clara Fuente, / *(Canta)* / y que en ella templar Mi ardor intente. //

Que pues por ti he pasado / el hambre de gozarte, / no es mucho que mostrarte / procure Mi cuidado, / *(Canta)* / que de la sed por ti estoy abrasando.” //

CUADRO CUARTO // *ESCENA IX* //

“NARCISO // Recién abierta granada / mis mejillas sonrosea; / sus dos labios hermosea / partida cinta rosada, / por quien la voz delicada, haciendo al coral agravio, / despide el aliento sabio / que así a sus claveles toca; / leche y miel vierte la boca, / panales destila el labio.” //

ESCENA X //

“ECO / ¿Qué es aquesto que ven los ojos míos? / O son de mis pesares desvaríos, / o es Narciso el que está en aquella Fuente, / exenta corre de mi rabia fiera. / ¡Quién fuera tan dichosa, que pudiera / envenenar sus líquidos cristales / para ponerles fin a tantos males, / pues si Él bebiera en ella mi veneno, / penara con las ansias que yo peno! / Yo me quiero llegar, pues Él, suspenso, / que está templando, pienso, / la sed.” //

[pp. 404, 406, 407, 408, 409, diálogos 79, 95, 106, 107, 108].

CUADRO QUINTO // *ESCENA XIII* //

“ECO // ¡Oh, pese a mí, que ya empieza / Su Muerte a mostrar el fruto / de aquel misterioso Grano / que escondiendo en el profundo / pareció muerto, y después / tantas espigas produjo!” //

[p. 417, diálogo 270].

ESCENA XVI //

“NARCISO / Por eso Mi inmenso Amor / la previno, para esa / fragilidad, de remedios, / para que volver pudiera, / si cayera, a levantarse. //

SOBERBIA / ¿Qué remedio habrá, que pueda / restituirla a Tu gracia? //

NARCISO / ¿Cuál? El de la Penitencia, / y los demás Sacramentos, / que he vinculado en mi Iglesia / por medicinas del Alma.” //

“GRACIA // Apocóse según Pablo, / y (si es lícito decirlo) / consumióse, al dulce fuego / tiernamente derretido.” //

“Quedó en Manjar a las almas, / liberalmente benigno, / alimento para el justo, / veneno para el indigno.” //

“NATURALEZA HUMANA / Sólo falta que rendidos / las debidas gracias demos; / y así, en concertados himnos / Sus alabanzas cantad, / diciendo todos conmigo: / (*Cantan*) / ¡Canta, lengua, del Cuerpo glorioso / el alto Misterio, que por precio digno /del Mundo Se nos dio, siendo Fruto / Real, generoso, del Vientre más limpio! / Veremos tan gran Sacramento, / y al Nuevo Misterio cedan los Antiguos, / supliendo de la Fe los afectos / todos los defectos que hay en los sentidos.”

[pp. 421, 422, 423, 424, diálogos 312, 313, 314, 321, 330].

369. Loa para el Auto intitulado “El Mártir del Sacramento, San Hermenegildo”

ESCENA VII //

“ESTUDIANTE I / Que arguyese con razón, / a todos fuera notorio. / a no ser el Lavatorio / después de la Institución. / Del Texto es la conclusión, / y está clara, a mi entender; / pues, antes de padecer, / dice que Cristo cenó / y de allí se levantó: / luego después viene a ser.” //

“ESTUDIANTE I / Ésa es pequeña objeción; / mas porque veas que quiero / en todas las circunstancias / satisfacer tus recelos, / la autoridad de Agustino / dice, sobre el Evangelio / de San Juan que tú citaste, / que allí entender no debemos / acabada ya la Cena, / sino empezada, y que en medio / fue el Lavatorio, y después / convirtió en pan en Su Cuerpo. //

También el dulce Bernardo / prueba en un sermón lo mismo / por dos razones. La una, / porque era entre los Hebreos / costumbre lavar los pies, / antes de tomar sustento, / a todos los convidados: que en casa del Fariseo, / se quejó de ese descuido / Cristo. La otra hace al intento / místico, y es porque fue / figura del Sacramento, / esto, de la Penitencia; / y así, era bien ser primero, / para enseñarnos que no / tengamos atrevimiento / de llegarnos al Altar / sin lavar antes los yerros / de las culpas: y lo prueba / con lo que dijo a San Pedro, / que si lavar no se deja, / no tendrá parte en su Reino. //

Hugo Cardenal discurre / que debe entenderse aquello / del Coena facta, no más / de cuanto al Pascual Cordero / (que fue antes del Lavatorio), / y admira el orden, diciendo / que cenó en Cordero y que / después se levantó el mismo / Señor y lavó los pies / a los Discípulos; luego / se recostó y enseñó, / y transubstanció Su Cuerpo / para dárselo en manjar. //

Lo mismo afirma Pererio / sobre este lugar, y añade / lo de que dos cenas fueron: / la legal y la común; / que en la legal, el Cordero / solamente se comía, / observando los preceptos / que en la capítulo doce / de Éxodo manda el Texto, / y en la segunda comían / los demás mantenimientos; / y que así Cristo, observando / el orden de los Hebreos, / cenó el Cordero y después / hizo el Lavatorio, y luego, / para coronar la obra, / instituyó en Sacramento. / He traído autoridades / por ver si quedas con ello / satisfecho de tu duda.”

[pp. 429, 430, diálogos 58, 61].

370. El Mártir del Sacramento. San Hermenegildo / AUTO HISTORIAL ALEGÓRICO

ESCENA II //

“FE // [...] Y aunque en todos los Misterios / de Fe, esta regla se guarda, / de que adelante la Fe / lo que la vista no alcanza, / en ninguno tanto como / en aquella soberana / Mesa, en que Su Sangre y Carne / nos da Cristo por Vianda. / Pues en otros, solamente / se halla la vista turbada / para ver todo el Misterio, / mas ve la parte que basta / a comprender el sentido / que luego la Fe adelanta: / pues si ve a Cristo, ve sola / la Naturaleza Humana / en Él, y aunque la Divina / no alcanza a ver, no se engaña / en lo que ve, pues es cierto / que es Cuerpo el que a ver alcanza; / si el Vientre mira a María, / aunque no sabe la causa / ni el Misterio, ve un preñado, / y es verdad que está preñada. / Conque en todos los Misterios / la vista es torpe y escasa, / pero alcanza alguna parte, / y obra de la Fe ayudada; / pero en Aquéste, no sólo / no ve el Misterio nada, / pero lo contrario ve, / pues ve pan y está obligada / y creer que allí no hay pan / sino Cristo, a cuya causa / éste se llama *Misterio* / de Fe por antonomasia. [...]” //

[p. 432, diálogo 11].

ESCENA XXI //

“FE / ¡Cuidado, Hermenegildo; / atiende, escucha atento, / que en traje de vianda se disfraza
el veneno! / ¡Atiende, escucha, oye / más interiores ecos!” //

“APOSTASÍA / Pues yo lo consagré, / guardando aquel orden mismo / de palabras conque
Cristo / convirtió el pan en su Cuerpo, / y la intención conformando, / ¿qué falta?” //

[pp. 461, 462, diálogo 230, 244].

371. Loa para el Auto intitulado “El Cetro de José”

ESCENA II //

“IDOLATRÍA / Por dos causas: / la primera es el pensar / que las Deidades se aplacan / con la
víctima más noble; / y la otra es que, con las viandas / es el plato más sabroso / la carne
sacrificada, / de quien cree mi Nación, / no sólo que es la substancia / mejor, más que virtud
tiene / para hacer la vida larga / de todos los que la comen. / (A nadie novedad haga, / pues
así las tradiciones / de los Indios lo relatan.)” //

“FE / Aguarda. / ¿No dices que un Sacrificio quieres de Víctima Humana, / porque aplaca la
Deidad, / y que este mismo, en Vianda, / no sólo cause deleite, / sino que dé dilatada / vida
a los que le gustaren? //

IDOLATRÍA / Sí. //

FE / Pues yo pondré en las Aras / un Holocausto tan puro, / una Víctima tan rara, / una
Ofrenda tan suprema, / que no solamente Humana, / mas también Divina sea; / y no
solamente valga / para aplacar la Deidad, / sino que La satisfaga / eternamente; y no sólo /
delicias de un sabor traiga, / sino infinitas delicias; / y no solamente larga / vida dé, mas
Vida Eterna. //

IDOLATRÍA / ¿Qué Ofrenda tan soberana / puede ser la que me dices? //

FE / La Eucaristía Sagrada, / en que nos da el mismo Cristo / Su Cuerpo, en que
transubstancia / el Pan y el Vino. //

IDOLATRÍA / Aunque yo / en parte catequizada / estoy ya, por tus Ministros, / en los
Misterios que mandas / que creamos, lo que es eso / de hacerse Cristo Vianda, / es dura
proposición: / y así, trata de explicarla, / si quieres que entienda yo / cómo es maravilla

tanta / de que se convierta el Pan / en Carne y Sangre, y que haga / tan portentosos efectos.”

//

“IDOLATRÍA / ¿Y cómo el Auto se llama? //

FE / El Cetro de Josef es, / en cuya vida se hallan sólo Misterios de Pan / y Trigo. //

IDOLATRÍA / Pues, ¿a qué te aguardas? / ¡Vamos, que como yo vea / que es una Víctima Humana, / que Dios se aplaca con Ella; / que La como, y que me causa / Vida Eterna (como dices), / la cuestión está acabada / y yo quedo satisfecha!”

[pp. 468, 469, 470, diálogo 47, 54-59, 63-65].

372. Auto Historial Alegórico “El Cetro de San José”

CUADRO PRIMERO // *ESCENA III* //

“MÚSICA (*Voz de Dios*) / Supuesto que preferiste, / desatento, ciego y loco, / al sacro Precepto Mío, / de tu Mujer el antojo, //

Comiendo la fruta / del Árbol que solo / intacto a tu gusto / puse entre los otros, //

de la hierbas de la tierra / será tu alimento corto, / feriado de tus fatigas / a los fanes costosos. //

Maldita será la tierra; / a tu brazo congojoso, / en vez de frutos opimos, / te dará espinas y abrojos; //

costárate el Pan / el sudor del rostro, / hasta resolverte, / como polvo, en polvo. //

LUCERO / Espera, que no sé por qué me asombra, / cuando oigo mentar Pan no sé qué sombra. / ¿Qué Pan ha de ser éste, / que es menester que tanto sudor cueste? / Pues si está a comer hierbas sentenciado, / que, sin costar afanes al arado, / producirá la tierra, ¿con qué intento / se le pone a asignar otro alimento? / Mas quédese esto así; y su gustas, Ciencia, / refiéreme, aunque llore, mi sentencia. //

CIENCIA / Mejor la escucharás representada / en la idea que queda ya asentada. //

MÚSICA (*Voz de Dios*) / Porque tanto mal causaste, / serás Maldito entre todos / los animales y brutos, / haciendo, por más oprobio, //

que para moverte / hagas, vergonzoso, / arrastrados pies / de tu pecho propio. //

La tierra sola, a tu vida / le será alimento tosco; / y entre la mujer y tú / impondré perpetuos odios. //

Quebrantará, altiva, / tu cuello orgulloso; / y a su carcañal / le pondrás estorbos.”

[pp. 473, 474, 475, diálogos 9-11].

CUADRO SEGUNDO // *ESCENA XI* /

“INTELIGENCIA / ¿Qué te parece, Lucero, / la fuerza de mi desdicha, / pues aquellos mismos medios / que eligió la industria mía / para acabar de ese Hebreo / con la aborrecible vida, / se han vuelto medios con que / en más exaltación viva? / Pues ¿quién duda, según Dios / de sus asistencias cuida, / que, como veremos, le da / de los futuros noticia, / se la dé también ahora / de lo que le comunica / Faraón? De sus dos sueños, / en que vio siete lucidas / Vacas que del Nilo undoso / en verde margen pacían, / pingües, lozanas y hermosas; / a que luego se seguían / otras siete tan hambrientas, / delgadas y descaesidas, / que esterilizando el campo, / con voracidad no vista / tragarón a las primeras: / y la mayor maravilla / fue que, con tanto alimento, / quedaron tan amarillas, / tan pálidas y tan flacas / como antes de la ruina. / Y el otro, cuya visión / fue aquésta muy parecida, / era una fértil macolla / de que brotaban opimas, / ostentando sus verdores, / siete fértiles Espigas; / y tras ellas, otras siete / tan mustias y tan marchitas, / que (desmintiendo su ser) / apenas eran aristas: / en quien el mismo suceso / de las Vacas antevistas / se experimentó, supuesto / que unas y otras reducidas / a sequedad, no quedó / de la abundancia noticia. [...]” //

“JOSÉ [*a Faraón*] / No soy yo quien te responde. / Dios, Señor, es quien te avisa / que este sueño es uno solo, / pues lo es lo que significa, /por expresar una cosa / las Vacas y las Espigas: / y es, que serán siete años / tan abundantes, tan ricas / en Egipto las cosechas, / que no quepan las semillas / en las trojes ni los hórreos; / pero después, la caricia / del tiempo vuelta en rigores, / y la ventura en desdicha, / se seguirán otros siete / tan estériles, que impidan / el sembrarse y el cogerse / en todas estas Provincias. //

Para lo cual, gran Señor, / si cuerdo el remedio aplicas, / harás que la quinta parte / del fruto que desperdician / los siete años abundantes, / en trojes apercebidas / se reserven, para que, / llegando la carestía, / halle sustento tu Reino.” //

[pp. 483, 484, 485, 486, diálogos 86, 90].

CUADRO TERCERO // *ESCENA XV* /

“(SALEN JACOB Y SUS HIJOS Y DICEN DENTRO:) / (*Dentro*) /

¡Moradores de Canaán: / pedidle favor al Cielo, / pues consumidos sus frutos, / a la inopia perecemos!” //

“Jacob / ¿Qué es esto, Hijos? ¿No escucháis / estos míseros lamentos / de nuestra familia, / que entre lastimosos ecos / perece, al duro cuchillo / de la sequedad del tiempo? / Pues ¿por qué tan negligentes / habéis de ser, que sabiendo / que venden Trigo en Egipto, / no iréis allá, y con dinero / redimiréis la desdicha / de la falta de sustento? / Pues demás de la noticia, / tenemos indicio cierto / en las corrientes del Rio / que viene de pajas lleno.” //

ESCENA XVI //

“PROFECÍA / Ved que del Solio excelso, donde habita / Majestad Infinita, / al mundo Dios me envía, / pues Su Espíritu soy de Profecía, / a asistir a Josef, en quien procura / un bosquejo formar, una figura / del que será en el siglo venidero / Redentor verdadero, / que de Adán satisfaga la malicia, / dando infinito precio a Su Justicia, / y que desate al Hombre la cadena / que de Original Culpa es actual pena, / haciéndose propicio, / a un tiempo Sacerdote y Sacrificio, / y que al género humano / sustentará de Trigo Soberano: / de Quien éste es figura, que asentada / por testimonio de la edad pasada, / les quiere Dios dejar en Su Escritura, / porque después cotejen la Figura / con lo ya figurado / y entiendan el Misterio que ha encerrado, / y que mientras la dicha no se alcanza, / guarden en prenda de ella la esperanza. [...]” //

ESCENA XVI //

“JOSÉ / Abrid las trojes, abrid / los abundantes Graneros / que observó mi providencia / para refección del Pueblo. //

1 / ¡Grande Salvador de Egipto! // 2 / ¡Gran Gobernador del Reino! // 1 / A ti nos remite el Rey // 2 / para que nos des sustento. // 1 / Véndenos trigo, pues ves // 3 / que a la inopia perecemos. //

[Todos] / Padre eres de nuestra Patria, y como tal, Padre nuestro. / ¡Danos el Pan cotidiano! //

PROFECÍA / Otros más nobles anhelos / dirán aquestas palabras / en otro más feliz tiempo, / cuando el Pan se eleve a ser / de Cuerpo y Alma Sustento. //

JOSÉ / Para eso está prevenido. / Llevadlo; y daréis el precio / del Trigo a los Mayordomos, / porque en el Erario Regio / lo pongan. //

1 / ¡El Cielo quiera / que vivas siglos eternos! // 2 / ¡Nuca tus venturas vean las mudanzas de los tiempos!” //

[pp. 486, 487, 488, diálogos 103, 107, 112, 113-129].

CUADRO CUARTO // *ESCENA XXI* /

“MAYORDOMO / Entrad. No tengáis temor, pues cumplisteis la promesa / de traer a veneno hermano; / que mi Dueño, de manera / lo ha estimado, que dispone, / que comáis hoy en su Mesa. //

RUBÉN / Señor: tenemos recelo, / porque la propia moneda / que te dimos por el Trigo, / nos la hallamos, a la vuelta, / en los sacos, sin saber / cómo estar allí pudiera. / Y para que no presumas / que pudo, en nuestra conciencia, / entrar tan grande maldad / como robarla, la misma / te volvemos; y demás / otra, para que nos vendas / otra cantidad de Trigo. //

MAYORDOMO / Maravilla será ésa / de vuestro Dios; porque yo, / la que me disteis por cuenta, / tengo guardada. Entrad ya, / porque mi Dueño os espera / que os lavéis los pies, porque / comáis con mayor limpieza, //

LUCERO / Por más que la Profecía / me amenace, mi soberbia / no se ha de dar por vencida; / y así, desde aquí quisiera / acechar este Convite, / que no sé por qué me altera. / Mas yo

desde aquí diviso / que se sientan a la Mesa / todos. ¡Oh, pese a mi fama! / ¿Qué comida será ésta? / Todos comen, aunque más / porción el Benjamín lleva. / Pero ya la Profecía / canta, y aunque yo la letra / sólo entiendo, y no el sentido, / es preciso que la atienda. //

ESCENA XXII /

(Descúbrese una mesa y, en ella, JOSÉ y todos SUS HERMANOS; y arriba, la PROFECÍA, Cantando.)

“PROFECÍA / Esta Mesa es de otra Mesa, / y estos Doce de otros Doce, / figura en que se conoce / de Dios la cierta promesa. / ¡Venid a la Mesa, venid a la mesa! / Ésta, por la Profecía / puesta por figura está; / mas la otra dispondrá / la Eterna Sabiduría. //

El Pan aquí, con afán, / es sustento y es comida; / y allá será el Pan de Vida, / cuando deje de ser Pan. //

Aquí, a Benjamín querido, mayor porción se le da; / y otro Benjamín, allá / será a todos preferido. //

Aquí es corporal limpieza / el Lavatorio de pies, / y se elevará después / a ser del Alma pureza, / ¡Venid a la Mesa, venid a la mesa!” //

ESCENA XXIII /

(Cúbrese la Mesa y todo lo demás, y queda el LUCERO.)

“LUCERO / ¿Qué enigmas, Cielos, son éstos? / ¿Qué otra Mesa? ¿Qué otros Doce / han de ser éstos? ¿Ni cómo, / si que es Convite propone / qué hará la Sabiduría, / sin mentar otros más nobles, / manjar sólo nombra el Pan? / Pues a las contestaciones / de una Real Magnificencia, / ¿no pusiera los primores / de las delicias más regias / o más costosas? ¿Y pone / el sustento más común? / Y ya que la dicha logre / de ser por mejor tenido, / ¿No dirá que el que compone / el más floreado Trigo, / más substancial, y conforme / del húmedo a resarcir / las consumidas porciones? / Y no que, antes, dice que / el Pan (¡oh, qué confusiones!) / ha de dejar de ser Pan. / Y si acaso se interpone / la corrupción, para que / otra nueva forma tome, / repudiada la primera, / ya después que se transforme, / no quedará

Pan. Pues ¿cómo / que un Pan de Vida propone? / Dejar de ser Pan, el Pan, / fácil es, si se corrompe / y admite otra forma: que es / conforme al natural orden / que tiene Naturaleza / en todas sus sucesiones. / ¿Pero ser pan, y no Pan? / ¿Quién estas contradicciones / podrá concertarme? Pero / lejos suenan unas voces. / Quiero escuchar lo que dicen / en sus acentos acordes.” //

[pp. 491, 492, diálogos 153-156, 157. 158].

CUADRO QUINTO // ESCENA XXIV //

“JACOB / Gad, guerrero, irá pronto / al marcial ejercicio; / y Aser, Pan substancial, / será delicia a regios apetitos. //

PROFECÍA / ¡Atended al prodigio!” //

“JACOB / Benjamín, voraz Lobo, / al albor matutino / come la presa, y deja / el despojo a la tarde dividido. //

PROFECÍA / ¡Atended al prodigio!” //

“JOSÉ / Júrolo por el Dios vivo / de Abraham, Isaac y Jacob / a quienes ha prometido / que serán en su Progenie / todos los hombres benditos, / cuando en su Carne la nubes / lluevan el sacro Rocío / del Justo, u cuando la tierra / brote al Salvador Divino: //

PROFECÍA / (¡Escuchad el prodigio!) //

(Besa JACOB el Cetro de JOSÉ, que tendrá una torta de Pan en la punta.)

JACOB / a Quien yo adoro, y a Quien / (con el Espíritu) miro / en tu Vara figurado, / no sólo a mi carne unido / con Hipostática Unión, / mas en el velo escondido / de esa insignia que, en tu Cetro, / de tu providencia indicio / ha sido. Pues, como siempre / por costumbre se ha tenido, / en Egipto y otras partes, / que de la hazaña en que ha sido / el Héroe más señalado, / jeroglífico esculpido / traiga, en que a todos declare / las hazañas que antes hizo; / y como la tuya fue / haber socorrido a Egipto / con el Trigo, te pusieron / la empresa también en Trigo / en el fastigio del Cetro, / que adoro por sacro Tipo / del más alto Sacramento / que los venideros siglos / adorarán, y por quien / el Vaso dirá Elegido, / de mí ablando, que

“muriendo / en la fe, adoré el fastigio / de tu Vara”, adonde veo / tanto Misterio escondido.
// PROFECÍA / ¡Atended al prodigio!//

LUCERO / Inteligencia, aunque no / entiendo, de lo que ha dicho, / más que un horror, un
espanto, / de las Espigas y Trigo, / no me atrevo a esperar más, / pues en mi pesar colijo /
cuán terrible será el fin, / de quien es tal el principio. / ¡Huyamos!” //

ESCENA XXV //

“(Cúbrese todo, quedando sólo la PROFECÍA; y ábrese otro Carro, en que estará un Cáliz y Hostia, y dos coros de Música.) //

PROFECÍA / [...] //

(Canta la PROFECÍA sola, y repiten los coros:)

pues es el Misterio de los Misterios / y es el Prodigio de los Prodigios! //

Pues si el Maná tuvo / sabores distintos, / Éste un sabor tiene, / pero es infinito, //

(Cantan) / ¡porque es el Misterio de los Misterios / y es el Prodigio de los Prodigios! //

Si dio vida a Elías / Pan subcinericio, / Éste, Vida Eterna / a quien Lo ha comido. //

(Cantan) / ¡porque es el Misterio de los Misterios / y es el Prodigio de los Prodigios! //

Si a David sustentan / los Panes benditos, / aquí es Alimento / y Manjar, Dios mismo, //

(Cantan) / ¡porque es el Misterio de los Misterios / y es el Prodigio de los Prodigios! //

Si José conserva / siete años el Trigo, / aquí dura el Pan / infinitos siglos,

(Cantan) / ¡porque es el Misterio de los Misterios / y es el Prodigio de los Prodigios! //

[pp. 496, 497, 498, diálogos 195, 196, 199, 200, 206-210, 214-221].

OTRAS LOAS

377. Loa a los años del Rey [IV] / Que celebra Don José de la Cerda, primogénito del Señor Virrey Conde de Paredes

ESCENA I /

“EOLO / Pues en Carlos, mejor Sol / a alumbrar al Mundo nace, / denle en clarines de pluma / la enhorabuena las Aves: / trinen, trinen, trinen süaves. //

CORO 1 / ¡Trinen, süaves! //

(Sale por el lado contrario, PAN: con corona de hojas, y un ramo de frutas.)

PAN / Pues a su influjo las Plantas / el ser y el aumento deben, / en las hojas y en los ramos / le rindan aplausos verdes: / crezcan, crezcan, crezcan lucientes. //

CORO 2 / ¡Crezcan, lucientes!”

ESCENA IV /

“SIRINGA / Las fuentes corran canoras, / las Aves canten motetes, / Las Plantas den dulces frutos, / las Flores den ramilletes; / y ofrézcanle loores / las Fuentes,

EOLO / las Aves, // PAN / las Plantas, // FLORA / las Flores: //

CORO 1 / ¡las Flores, // CORO 2 / las Aves, // CORO 3 / las Plantas, // CORO 4 / las Flores!”

[p.534, 540, diálogos 7-10, 116-123].

383. Loa al Año que cumplió el Señor Don José de la Cerda, primogénito del Sr. Virrey Marqués de la Laguna

ESCENA I /

“NEPTUNO / Mira al Mar, cuyo Monarca / quisiste que me corone, / desatar cristales fríos / en encendidos hervores. //

Los peces, que el centro habitan, / ya su albergue desconocen; / pues en vez de frescas ondas / que da su elemento dócil, / golfos de llamas navegan, / piélagos de incendios corren; / agua buscan en el agua, / porque en sí misma se esconde: / y cuando mitigar piensan / engañados sus ardores, / derretido fuego beben, / líquidas centellas sorben. //

Al calor que sienten, abren / las ostras sus caracoles, / y por dar puerta a la vida, / a su misma muerte acogen. / Hierve el húmedo elemento; / y en condensados vapores / exhala su substancia, / forma densos pabellones. [...]” //

“TELUS / Si arde el Mar ¿qué hará la Tierra? / Si el agua, ¿qué harán las flores? / Si los peces, ¿qué los brutos? / Si las ondas, ¿qué lo montes? / Si la espuma, ¿qué la hierba? / Si los flujos, ¿qué los bosques? //

Si el agua (que es quien a Fuego / diametralmente se opone, / porque, como húmeda y fría, / es en todo desconforme / al Fuego, cálido y seco) / vencida se reconoce, / ¿qué hará la Tierra, que aunque / en una calidad logre / (que es la fría) el defenderse, / con la seca es tan conforme / al Fuego, que sí, invalida, / a resistir se dispone, / con una mano lo aparta / y con la otra lo acoge? //

¡Ay de mí, que mi Elemento / parece que ya, entre horrores / de rayos que lo consumen, / su resolución conoce! / Árida y estéril yace; / y ya su globo disforme, / en vez de flores y plantas, / grutas abre y bocas rompe! //

El alma vegetativa, / ya sin sus operaciones, / en las plantas muere; y ellas, / ya sin vitales vigos, / secos cadáveres yacen, / y (como troncos informes) / sirve de material al fuego / quien lo fue de los verdores. [...]” //

ESCENA I //

“TELUS / De cualquier fuego es la basa: / que antes que alumbre la llama, / vemos que quema la brasa; / y aunque esté la llama escasa, / sin virtud para alumbrar, / la tiene para quemar: / de donde llego a inferir / que, para poder lucir, / es primero el abrazar. //

Luego (en este Luminar, / que por su naturaleza / tiene ardor de más firmeza), / iluminar y no arder, / no puede ser. //

[pp. 596, 597, 600, diálogos 35, 37, 80].

385. Loa a los Años del Revmo. P. Maestro Fray Diego Velázquez de la Cadena

ESCENA IV //

“CIENCIA / Yo, que soy Ciencia (que fija / en seña en conocimiento), / como él del Entendimiento, / soy yo del Discurso hija. / Porque sus acciones rija, / le doy, de

experiencias lleno, / del estudio el prado ameno / en cuyas flores me copio: / porque el estudio hace propio / el Entendimiento ajeno. //

MÚSICA / ¡Que hace, el que bien digiere / de otros las obras, / de alimentos ajenos / substancia propia!” //

[p. 620, diálogos 32, 33].

COMEDIAS Y SAINETES

LOS EMPEÑOS DE UNA CASA / COMEDIA FAMOSA

394. Jornada Tercera

CUADRO PRIMERO // *ESCENA I* //

“CELIA / Soy de corazón muy tierna, / y no puedo ver llorar / sin hacerme una manteca.” //

ESCENA V //

“CASTAÑO / (*Aparte*: / ¡Gran cosa es el ser rogadas! / Ya no me admiro que sean / tan soberbias las mujeres, / porque no hay que ensoberbezca / cosa, como el ser rogadas. / Ahora bien, de vuelta y media / he de poner a este tonto.) //

—Don Pedro, negar quisiera / la causa porque me voy, / pero ya decirla es fuerza: / yo me voy porque me mata / de hambre aquí vuestra miseria; / porque voz sois un cuidado, / vuestra hermana es una suegra, / las criadas unas tías, / los criados unas bestias; / y yo de aquesto enfadada, / en cas de una pastelera / a merendar garapiñas / voy.” //

“CASTAÑO / Hiciéronme mal en ellas / en una visita un día, / y ni han bastado recetas / de hieles ni jaboncillos / para que a su albura vuelvan.” //

CUADRO TERCERO // *ESCENA XVI* //

“CASTAÑO / Dime, Celia, algún requiebro, / y mira si a mano tienes / una mano.” //

CELIA / No la tengo, / que la dejé en la cocina; / pero ¿bastaráte un dedo?” //

[pp. 682, 686, 688, 699, diálogos 14, 31, 57, 188, 189].

395. Sarao de las Cuatro Naciones

“CORO 2 // Y al clavel nevado, / purpúreo jazmín, / fruto de una y otra / generosa vid. //

José, que a su patria / llegó a producir / en él más tesoros / que en su Potosí.” //

“CORO 4 // “a la Venus, a quien el Mar erige / en templos de cristal tronos de nieve, / vagos altares le dedica el Aire / y aras le da la Tierra consistentes; //

A la deidad divina Mantilana, / de cuyo templo por despojo penden / de Venus las manzanas y las conchas, / de Diana los arcos y las pieles.” //

“pues a lo inmaterial de las deidades, / se tiene por ofrenda más solemne / que la caliente sangre de la fiera, / la encendida intención del oferente.”

[pp.703, 704, diálogos 25, 26].

396. Loa a los Años del Excelentísimo Señor Conde de Galve

ESCENA II //

“OTOÑO / Cargado de sus frutos viene el Otoño, / porque al deleite siga lo provechoso.” //

“OTOÑO / Yo a vuestras plantas rendido, / todo mi ser os tributo, / donde la flor es ya fruto / y todo es fruto florido; / para que en lo esclarecido / de méritos superiores, / logréis los frutos mejores / uniéndose, en vuestra edad, / del fruto la utilidad / a la beldad de las flores. //

MÚSICA / ¡Porque en vuestras acciones / admire el Mundo, / con substanciales flores, / floridos frutos! //

ESTÍO / Yo de estas ofrendas crezco / la calidad y el valor: / pues no doy fruto ni flor, / más su perfección ofrezco. / Con razón os encarezco / el don que os llevo a ofrecer / pues yo solo puedo hacer / que lleguen, con mi sazón, / a la última perfección / vuestra edad y vuestro ser. //

MÚSICA / ¡Que de Príncipe tanto / los años nobles / no han de ser sólo frutos, / sino sazones!
//

INVIERNO / Yo el Invierno soy, postrado / a los pies de Vuexcelencia [*sic*]; / que de estar en
tal presencia, / juzgo que estoy más helado. / Mas con todo, me ha alentado / ver que
nacisteis, Señor, / en mi tiempo, quizá por / resguardo de vuestro brío, / pues defendido del
frío, no se exhalará calor. //

MÚSICA / ¡Y porque con más gusto / la Edad os sirva, / si queréis, unos Años / de garapiña!
//

ESCENA IV //

VERANO / Y así, os rindan mis verdores / flores. //

OTOÑO / Y yo os rindo, por tributo, / fruto. //

ESTÍO / Os ofrece mi atención / sazón. //

INVIERNO / Sólo os puede dar mi anhelo / hielo. //

EDAD / ¡El dulce aceptad desvelo / en que, por diversos modos, / os vienen a ofrecer todos /
flores, fruto, sazón, hielo! //

OTOÑO / Dándoos, con mi perfección, / sazón, //

INVIERNO / y con mi cándido velo, / hielo, //

ESTÍO / y como a dueño absoluto, / fruto, //

VERANO / nacido de las mejores / flores, //

EDAD / ¡merezcan de los favores / vuestros ser favorecidos / sazón, hielo, fruto, flores! //

ESTÍO / Pues si es mi veneración / sazón, //

INVIERNO / y la ofrenda de mi anhelo, / hielo, //

VERANO / y mi pompa con olores / flores, //

OTOÑO / siendo mi amante tributo / fruto, //

EDAD / cuando regulo o computo / por los tiempos vuestra Edad, / ¡benignamente aceptad / sazón, hielos, flores, fruto! //

VERANO / Pues os tributa mi amor / flor, //

INVIERNO / y yo el que en plata encarcelo / hielo. //

OTOÑO / yo el que opimo más reputo / fruto, //

ESTÍO / yo en últimas perfecciones / sazones, //

EDAD / ¡logre vuestras atenciones / quien en serviros se emplea, / y a vuestra Edad le desea / flor, hielo, fruto, sazones! //

INVIERNO / Gozad, en sereno Cielo, //

TODOS / flores, fruto, sazón, hielo; //

VERANO / gozad en glorias mayores, //

TODOS / hielo, sazón, fruto, flores, //

ESTÍO / dándoos el Tiempo, en tributo, //

TODOS / sazón, hielo, flores, fruto, //

OTOÑO / porque os sirvan de blasones //

TODOS / flor, hielo, fruto, sazones, //

MÚSICA / ¡Flores, fruto, sazón, hielo; / hielo, sazón, fruto, flores; / sazón, hielo, flores. fruto; / flor, hielo, fruto, sazones! //

EDAD / Las flores os den alfombra, / el fruto dulces sabores, / y la sazón colmos opimos, / el hielo cristales dobles. //

MÚSICA / ¡Flores, fruto, sazón, hielo, / todo a vuestros pies se postre! //

EDAD / El hielo el ardor os temple, / la sazón os lo sazone, / el fruto el gusto os halague, / las flores os lo arreboleen. //

MÚSICA / ¡Todo a vuestros pies se rinda; / hielo, sazón, fruto, flores! //

EDAD / La sazón os dé sus colmos, / el hielo su escarcha os postre, / las flores os den deleite, / el fruto abundante os sobre. //

MÚSICA / ¡Hielo, sazón, flores, fruto, / todos vuestras dichas colmen! //

EDAD / La flor os teja guirnalda / el hielo plata os transforme, / el fruto se os multiplique, / la sazón os le corone. //

MÚSICA / ¡Todos conformes os sirvan: / flor, hielo, fruto, sazones! //

EDAD / Para que la Edad repita / que en todas cuatro mansiones / del año tenéis dominio, / y que a vuestros pies se ponen //

MÚSICA / Flores, fruto, sazón, hielo; / fruto, hielo, sazón, flores; / sazón, hielo, flores, fruto; / flor, hielo, fruto, sazones! //

[pp.706, 709-711, diálogos 11, 32-37].

AMOR ES MÁS LABERINTO / COMEDIA

397. Jornada Primera

ESCENA II //

“[...] para cuya ejecución, / ministros de confianza / cada año a Atenas envío / que echen suerte, y al que salga, / fuercen a venir a Creta, / donde tengo en las entrañas / del Minotauro el sepulcro / que mi enojo le señala; / y aunque pudieran templar / en parte, mi enojo, tantas / malogradas juventudes, / cuyas vidas desdichadas / más que alimento a la fiera, / se lo han dado a mi venganza, / he quedado satisfecho / nunca, que no se restaura / con muchas que no lo son, / una frente coronada; [...]” //

ESCENA III //

“ATÚN / Y también besa tus patas / un Atún, que a ser comido / viene por concomitancia, / si no mandas otra cosa.” //

“LAURA / El Toro le quitará / a vuested [*sic*] de ese cuidado, // y verá cómo le saca / el alma con gran decoro. //

ATÚN / ¿Para qué quiero yo Toro, / si tú puedes ser Vaca? //

LAURA / ¿Y el nombre? //

ATÚN / Atún me han llamado. //

LAURA / El Toro dará de él cuenta, / que de carne se sustenta. //

ATÚN / A bien que yo soy pescado. //

LAURA / En ser carnicero emplea / todo su conato fiero. //

ATÚN / Más que sea carnicero, / como pescador no sea.” //

ESCENA VI //

“ATÚN / ¿Oyes, Laura? //

LAURA / ¿Qué querra / el señor Atún? //

ATÚN / Querré / que este escabeche de atún / lo aderece tu laurel.” //

ESCENA IX //

“RACIMO / Bien los has gritado, Señor, / sosiégate y ten cordura, / mas no es culpable el furor, / que si Amor solo es locura, / ¿qué serán Vino y Amor? //

Y aunque es tan grande insolencia, / si la consecuencia saco / no te ofendo, que en conciencia / no es mucha la diferencia / entre ser Toro y ser Baco.” //

[pp. 717, 720, 725, 726, 727, 729, 730, diálogos 31, 58, 96-103, 130-132, 155, 156].

398. Jornada Segunda [Amor es más laberinto / COMEDIA]

ESCENA VIII //

“RACIMO / Yo tengo un amo, Señores, / que con él, por mis pecados, / en buena filosofía, / ha de conceder que hay Baco. / Yo no sé por qué ocasión, / saliendo aquí en un sarao, / solicita ser de fiesta / hombre de tanto trabajo. / De aquí para allí corriendo, / por estar enamorado, / aunque me trae bien vestido / me trae siempre hecho pedazos. / Su amor no le da lugar / a mi amor, y es fuerte caso / el que se lo quiera todo / sin dejarme querer algo. / Por ser de Laura cautivo / me trata como un esclavo, / y quisiera algunas veces / ser con ella un libertado. / De este palacio, mondonga, / según los pies y las manos, me ha parecido,

porqué / de mondonga tiene callos. / Ya se va haciendo la hora / de la fiesta; ahora veamos / el cómo se han de ir siguiendo / los que han de salir bailando.” //

ESCENA XI //

“TESEO / “[...] Aunque por amores sea / como descollado pino / que –verde gigante– un rayo / su vana pompa deshizo; / como la flor, que a la Aurora / le bebió el blanco rocío, / para morir a la tarde / de achaque de haber nacido; / como cuna azul el Sol, purpúreo rubí encendido, / que después en el ocaso, / topacio agoniza tibio; / como la menuda grama, / cuyo verde hermoso aliño / en seco polvo convierte / el brasero en estío; [...]” //

[pp. 739, 749, diálogos 126, 251].

399. Jornada Tercera [Amor es más laberinto / COMEDIA]

ESCENA I // (Sale RACIMO con un papel.) //

“RACIMO / ¡Cielos, que tenga yo un amo / de tan extraño caletre, / que siendo único Señor / de Tebas, a donde tiene / tabernas y bodegones, adonde a sus anchos puede / comer a qué quieres boca, / beber a tente bonete, / a Creta se haya venido / a acampar de pretendiente, / y con el vino y amor / ande obligado a que piensen, / viéndole Baco y amante, / que asomado está dos veces! [...]” //

ESCENA III //

“ATÚN / ¡Ay de mis cascos! / Espera, Señor, advierte / que soy Atún y no pulpo, / que con golpes se entenece. / ¿Aquéstas son las albricias?” //

“ATÚN / “[...] Pero el papel está aquí, / que al querer darme impaciente, / se le debió caer. / ¡Oh quién ahora supiese / leer, para saber todas / las locuras que contiene! / Pero pues él a Lidoro / se escribió, y está de suerte / que puede otra vez cerrarse / sin que llegue a conocerse, / ¡vive Dios! Que he de llevarlo / a Lidoro, que no siempre / tengo de ser desgraciado; / que bien puede sucederme / que, pues del pan y del palo / todos participar suelen, / y aquí encontré con el palo, / allá con el pan encuentre.” //

[pp. 754, 755, 756, diálogo 1, 28, 30].

PROSA

Neptuno Alegórico / Océano de Colores, Simulacro Político, / Que erigió la Muy Esclarecida, Sacra y Augusta Iglesia Méjico, en las Lucidas Alegóricas Ideas de un Arco Triunfal que consagró [...] a la feliz entrada del Excelentísimo Señor Don Tomás Antonio Lorenzo Manuel de la Cerda, Manrique de Lara [...], Conde de Paredes, Marqués de la Laguna [...], Virrey, Gobernador y Capitán General de esta Nueva España [...].

401. Razón de la Fábrica Alegórica, y Aplicación de la Fábula

“[...] Lo mismo significa Isis en sentir de Natal: *Io modo Luna dicta est, modo credita est Terra*; y más adelante: *Fabulantur, Ionem in vaccam mutamtum fuisse, animal fertilitatis terrae studiosum, cuius omnis industria sit in colendis agris ob ubertatem ipsius terrae.* [...]”.

[Traducción:] “Io es llamada Luna, ya es creída ser la Tierra” / “Fabulosamente dicen que lo fue mudada en vaca, animal muy amante de la fertilidad de la tierra, cuya empeñosa ayuda está en cultivar los campos, por causa de la fecundidad de la tierra misma.”

[p. 780, párrafo 8; p. 892, entrada 780-1]

“Fue también [Isis] la que halló el trigo, y modo de su beneficio para el sustento de los hombres, que antes era sólo bellotas; y diolo [el trigo] en las bodas de Jasio, hijo de Corito, cuando casó con Tila. Inventó también el lino, como lo da a entender Ovidio: / *Nunc dea linigera colitur celeberrima turba.*

[Traducción:] “Ahora celeberrima diosa, recibe culto de turba vestida de lino.”

[p. 781, párrafo 8; p. 893, entrada 781-central].

ARGUMENTO DEL PRIMER LIENZO

[...] [SONETO] /

“Como en la regia playa cristalina / el Gran Señor del húmedo Tridente, / acompaña leal,
sirve obediente / a colérica deidad pompa marina; //

no de otra suerte, al Cerda heroico inclina, / de almejas coronada la alta frente / la lengua
imperial del Occidente / y al dulce yugo la cerviz destina. //

Tres partes del Tridente significa / dulce, amarga y salada en sus cristales, / y tantas al
Bastón dan conveniencia: /

porque lo dulce a lo civil se aplica, / lo amargo a ejecuciones criminales / y lo salado a
militar prudencia.”

[p. 790, versos 1-4].

404. Carta Atenagórica / Carta [...] en que hace juicio de un Sermón del Mandato que predicó el Reverendísimo P. Antonio de Vieyra, de la Compañía de Jesús, en el Colegio de Lisboa.

“[...] Luego para cumplir el precepto de amar al prójimo hemos de amar primero a Dios. Si Cristo (como dice en otro sermón el mismo autor) se llama Vid y a nosotros Sarmientos: Ego sum vitis, vos palmites [Traducción: “Yo soy la vid, vosotros los sarmientos.” (Juan, XV, 5.)], y los sarmientos primero se unen a la vid que ellos entre sí; luego quiere Cristo, luego solicita Cristo, luego manda Cristo que le amemos [...].”

[p. 820; p. 908, entrada 820-2]

“[...] Después, hablando en persona del mismo Señor dice, haciendo ostentación de su poder: *Yo no recibo vuestros becerros ni vuestros hircos. Mías son todas las aves que vuelan y las fieras que pacen; mía toda la abundancia que produce en sus frutos la tierra; mía, en fin, toda la máquina del orbe. ¿Por ventura pensáis que me sustentan las carnes de los toros o que bebo la sangre vertida de los cabritos?* Pues, Señor Altísimo –le pudiéramos responder–, si de nada necesitáis porque todo es vuestro; si desdeñáis todas las víctimas y no aceptáis los sacrificios; si sois todo poderoso e infinitamente rico, ¿qué podremos hacer en vuestro servicio, vuestras pobres criaturas? [...].”

[p. 822]

“[...] Agradecemos y ponderemos este primor del Divino Amor es quien el premiar es beneficio y el suspender los beneficios es el mayor beneficio, y el no hacer finezas la mayor fineza. Y si no, díganme: Dios, que dio al Mundo su Unigénito que encarnó y murió por el hombre, ¿qué podrá negar al hombre? Nada. Él mismo dice: *Quis est ex vobis homo, quem si petierit filius sus panem, numquid lapidem porriget ei? Aut si piscem petierit, numquid serpentem porriget ei? Si ergo vos, cum sitis mali, nostis bona data dare filiis vestris: quanto magis Pater vester, qui in coelis est, dabit bona pententibus se?* [Traducción: ¿Quién de vosotros es el hombre, a quien si su hijo pidiera pan, le dará una piedra? ¿O si le pidiera un pez, por ventura le dará una serpiente? Pues si vosotros, siendo malos, sabéis dar buenas dádivas a vuestros hijos, ¿cuánto más vuestro Padre que está en los Cielos, dará bienes a los que se los pidan? (*Mateo*, VII, 9-11.)]. Pues, Señor, ¿cómo la madre de los hijos del Zebedeo os pide las sillas y no se las dais? Porque no saben lo que se piden, y en Dios mayor beneficio es no dar, siendo su condición natural, porque no nos conviene, que dar siendo tan liberal y poderoso [...].”

[p. 826; p. 910, entrada 826-2]

405. Respuesta / De la Poetisa a la Muy Ilustre Sor Filotea de la Cruz

“[...] Acuérdomme que en estos tiempos, siendo mi golosina la que es ordinaria en aquella edad, me abstenia de comer queso, porque oí decir que hacía rudos, y podía conmigo más el deseo de saber que el de comer, siendo éste tan poderoso en los niños. [...].”

[p. 830; p. 910, entrada 826-2]

“[...] Pensé yo que huía de mí misma, pero ¡miserable de mí! trájeme a mí conmigo y traje mi mayor enemigo en esta inclinación, que no sé determinar si por prenda o castigo me dio el Cielo, pues de apagarse o embarazarse con tanto ejercicio que la religión tiene, reventaba con pólvora, y se verificaba en mí el *privatio est causa appetitus*. [Traducción:] ‘la privación es causa de apetito.’”

[p. 831; p. 911, entrada 831-1]

“[...] 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 una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, Señora, ¿qué podemos 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. Y prosiguiendo en mi modo de cogitaciones, digo que esto es tan continuo en mí, que no necesito de libros; y en una ocasión que, por un grave accidente de estómago, me prohibieron los médicos el estudio, pasé así algunos días, y luego les propuse que era menos dañoso el concedérmelos, porque eran tan fuertes y vehementes mis cogitaciones, que consumían más espíritus en un cuarto de hora que el estudio de los libros en cuatro días; y así se redujeron a concederme que leyese; y más, Señora mía, que ni aun el sueño se libró de este continuo movimiento de mi imaginativa; antes suele obrar en él más libre y desembarazada, confiriendo con mayor claridad y sosiego las especies que ha conservado del día, arguyendo, haciendo versos, de que os pudiera hacer un catálogo muy grande, y de algunas razones y delgadezas que he alcanzado dormida mejor que despierta, y las dejo por no cansaros, pues basta lo dicho para que vuestra discreción y transcendencia penetre y se entere perfectamente en todo mi natural y del principio, medios y estado de mis estudios. [...].”

[pp. 838, 839]

“[...] Tales fueron las Divinas Letras en poder del malvado Pelagio y del protervo Arrio, del malvado Lutero y de los demás heresiarcas, como lo fue nuestro Doctor nunca fue nuestro ni doctor) Cazalla; a los cuales hizo daño la sabiduría porque, aunque es el mejor alimento y vida del alma, a la manera que en el estómago mal acompleccionado y de viciado calor, mientras mejores los alimentos que recibe, más áridos, fermentados y perversos son los humores que cría, así estos malévolos, mientras más estudian, peores opiniones engendran; obstrúyeseles el entendimiento con lo mismo que había de alimentarse, y es que estudian mucho y digieren poco, sin proporcionarse al vaso limitado de sus entendimientos. [...].”

[p. 841]

406. Ejercicios Devotos / Para los nueve días antes de la Purísima Encarnación del Hijo de Dios, Jesucristo, Señor Nuestro

Día Quinto // EJERCICIOS //

“[...] Los que no supieren leer latín, rezarán el rosario de quince misterios, por ser día en que el Señor crió las aves, saludando a la Ave purísima de María llena de gracia. Procurarán hoy abstenerse del vicio de la Gula, con especial cuidado, no sólo ayunando, sino dejando los manjares más de su gusto, contentándose con saciar los deseos de su alma con aquesta Ave celestial, suplicándola que en lugar de los viles manjares materiales de que nos abstenemos por su amor, apaciente nuestras almas con influencias de gracia, y nos impetre de su Hijo precioso un auxilio eficaz para que de una vez nos resolvamos a hacer su voluntad en la Tierra, para gozar su vista en el Cielo.”

Día Sexto // MEDITACIÓN /

Dijo Dios: *Produzca la tierra animales, y diferentes especies de brutos; e hízose así y vio Dios que era bueno y dijo: Hagamos al hombre a nuestra imagen y semejanza para que presida a los peces del mar, a las aves del cielo y animales de la Tierra; y crió Dios al hombre a su imagen y semejanza, varón y mujer, y los bendijo, y díjoles: *Creced y multiplicad y llenad la tierra, y poseedla y avasallad a los peces del mar, a las aves del cielo, y todos los animales que se mueven sobre la tierra*; y dijo Dios: *Veis ahí os doy todas las plantas para que sean vuestro sustento, y los peces, aves y animales*; e hízose así y vio Dios que todas las cosas que había hecho eran muy buenas; y fue hecho el día sexto, y fueron perfeccionados los cielos y la tierra, con todos sus ornatos. [...].”*

[p. 856]

Día Séptimo // EJERCICIOS //

“[...] Hoy se visitarán los altares, con una Estación del Santísimo Sacramento en cada uno, venerando aquel sagrado y soberano Señor Sacramentado, que es Pan de Ángeles, con la reverente consideración de cuántos millares de soberanos espíritus están allí absortos en su presencia; suplicándoles suplan nuestra tibieza y ofrezcan al Señor nuestras oraciones; y a

nuestros custodios, en especial, pidiéndoles nos enseñen a reverenciar al Señor y guíen a la perfección, diciendo: *En presencia de los ángeles te alabo, Señor; te adoro en tu templo y confieso tu nombre. [...].*”

[pp. 860, 861]

407. Ofrecimientos para el Santo Rosario de quince Misterios / Que se han de rezar el día de Los Dolores de Nuestra Señora la Virgen María

Quinto [Ofrecimiento] / LA HIEL Y EL VINAGRE /

¡Oh, Madre desconsoladísima y atormentadísima de vuestro Hijo y nuestro Salvador! Nosotros os ofrecemos humildemente estas diez avemarías y un paternóster, a la amargura que rebotó en vuestra santísima alma viendo en no usado género de tormento que hacían a vuestro carísimo Hijo, dándole, en lugar de alivio y refrigerio a su ardiente sed, vino mirrado con hiel, cuya amarguísima aspereza traspasó más sensiblemente vuestro maternal corazón que su delicadísimo paladar. Por el cual dolor, os suplicamos nos deis ánimo para tolerar con paciencia las amarguras de las mortificaciones de esta vida, y las templéis y suavicéis apacentando nuestras almas con los dulces alimentos de la gracia, para que así fortalecidos, caminemos a las eternidades de la Gloria, donde vivís y reináis para siempre. Amén.”

[p. 868]

ARCHIVOS HISTÓRICOS Y BIBLIOTECAS DE FONDO ANTIGUO

ARCHIVO GENERAL DE NOTARÍAS DE LA CDMX **AGN-CDMX**

ARCHIVO HISTÓRICO DEL CABILDO METROPOLITANO DE PUEBLA **AHCMP**

ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN **AGN**

ARCHIVO GENERAL MUNICIPAL DE PUEBLA **AGMP**

BIBLIOTECA HISTÓRICA JOSÉ MARÍA LAFRAGUA/BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA **BHJML/BUAP**

BIBLIOTECA NACIONAL DE MÉXICO/UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO **BNM/UNAM**

BIBLIOTECA PALAFOXIANA, PUEBLA **BPP**

REFERENCIAS CITADAS

Adib, Víctor. “Cuatro documentos relativos a Sor Juana. Advertencia de Lota M. Spell. Imprenta Universitaria, México, 1947. 22 págs. + 9 láms. / Enrique A. Cervantes, Testamento de Sor Juana Inés de la Cruz y otros documentos. México, 1949. 53 págs. con láms. y grabs. /”. *Nueva Revista de Filología Hispánica (NRFH)* 4, n.º 1 (1 de enero de 1950): 76. <https://doi.org/10.24201/nrfh.v4i1.193>.

Aleman Bay, Carmen. “Elecciones y lecciones poéticas de José Emilio Pacheco (Terrazas, Sor Juana, Darío, Lugones y Vallejo)”. *Nueva Revista de Filología Hispánica* LXIII, n.º 1 (2015): 81-101. <https://nrfh.colmex.mx/index.php/nrfh/article/viewFile/1192/1189>.

Alfaro Ramírez, Gustavo Rafael, “El abasto de cereales en la Puebla del siglo XVII: El trigo blanquillo, la alhóndiga y el pósito tociner”, en Francisco J. Cervantes Bello (coord.), *Las dimensiones sociales del espacio en la historia de Puebla, siglos XVII-XIX*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Dirección General de Fomento Editorial, 2001), 91.

- Alfaro Ramírez, Gustavo Rafael, “La crisis política de la Puebla de los Ángeles. Autoritarismo y oligarquía en el gobierno de don Juan José de Veytia y Linaje, 1697-1722”, *Relaciones*, n°. 99, vol. XXV (verano 2004), 214-256.
- Amerlinck de Corsi, María Concepción, y Manuel Ramos Medina, *Conventos de monjas. Fundaciones en el México virreinal*, (México, D.F.: Grupo CONDUMEX, 1995).
- Alonso Rivera, Adriana, y Gustavo Mauleón Rodríguez. “Místicas voces en la Biblioteca Palafoxiana. Monacato femenino y canto litúrgico [Catálogo de la exposición. Septiembre-diciembre, 2017]”, (Puebla: 2017).
- Arbiol y Díez, Fray Antonio. *La religiosa instruida con doctrina de la Sagrada Escritura y Santos Padres de la Iglesia Cathólica, para todas las operaciones de su vida regular, desde que recibe el hábito santo, hasta la hora de su muerte...* (Madrid: Tomás Rodríguez Frías, 1734).
- Arenas Frutos, Isabel, “Mecenazgo femenino y desarrollo conventual en Puebla de los Ángeles 1690-1711”, en Clara García Ayluardo y Manuel Ramos Medina (coords.), *Manifestaciones religiosas en el mundo colonial americano*, vol. 2, (México, D.F.: Universidad Iberoamericana, Instituto Nacional de Antropología e Historia, CONDUMEX, 1994), 29-39.
- Arroyo González, Fray Esteban, O.P., Sor María de Cristo Santos Morales, O.P., *Monasterio de Santa Rosa de Lima. Puebla de los Ángeles*, México, (Puebla: Gobierno del Estado de Puebla, 1992).
- Asbaje y Ramírez de Santillana, Juana Inés De. *Obras completas*. (Ciudad de México: Porrúa, 2018).
- Arte de cosina según el uso de Provincia (de Oajaca). Año de 1829 (anónimo)*, (Oaxaca: Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, Fundación Cultural Bustamante Vasconcelos, Teatro Macedonio Alcalá, Fundación Harp-Helú, 2010).
- Ballart Hernández, Josep, y Jordi Tresseras. *Gestión del Patrimonio Cultural*. (México, D.F.: Ariel Patrimonio, 2001).
- Benavente «Motolinía», Toribio de. *Historia de los indios de la Nueva España*. Editado por Edmundo OGorman. (México, D.F.: Editorial Porrúa. Col. «Sepan Cuantos...», núm. 129, 1969).
- Bermúdez de Castro, Diego Antonio, “Teatro Angelopolitano o Historia de la Ciudad de la Puebla. Escrita por D. Diego Antonio Bermúdez de Castro, escribano real y notario mayor de la curia de eclesiástica del Obispado de Puebla. Año de 1746”, en Nicolás León (ed.), *Bibliografía Mexicana del siglo XVIII*, México, s.p.i., (1908), 121-354.

- Bravo, María Dolores, “14. La fiesta pública: su tiempo y su espacio”, en Antonio Rubial García (coord.), *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 435- 460.
- Bravo Juárez, Francisco Javier, y Arturo Córdova Durana, “Unidades de producción de la ciudad de Atlixco: haciendas, ranchos y molinos”, en Arturo Córdova D., y Gustavo Mauleón R. (eds.), *Atlixco. Historia, patrimonio y sociedad*, (Puebla: H. Ayuntamiento del Municipio de Atlixco, 2007), 207-272.
- Cabrera de Azcárate, Lucía, *Recetario de Tepetitlán* [Puebla, 1901], (México, D.F.: Edición 2 Facsimilar, CONACULTA, Col. Recetarios Antiguos, 2001).
- Caravaglia, Juan Carlos, y Juan Carlos Grosso, “La región de Puebla-Tlaxcala y la economía novohispana (1680-1821)”, *Historia Mexicana*, XXXV, 4, (1986), 549- 600.
- . El abasto de una villa novohispana: mercancías y flujos mercantiles en Tepeaca (1780-1820)”, *Tandil*, 2, (1987), 217-253.
- . *Las alcabalas novohispanas (1776-1821)*, (México, D.F.: Archivo General de la Nación, Banca Cremi, 1987a).
- . “Indios, campesinos y mercado. La región de Puebla a finales del siglo XVIII”, *Historia Mexicana*, XLVI, 2 (1996), 245-278.
- Carmagnani, Marcello. «La organización de los espacios americanos en la monarquía española, siglos XVI-XVIII». En *Las Indias Occidentales. Procesos de incorporación territorial a las Monarquías Ibéricas. Siglos XVI a XVIII.*, 333-57. (México, D.F.: Colegio de México y Red Columnaria, 2012).
- Carr, Edward Hallet. *¿Qué es la historia?* Segunda Ed., (Barcelona: Editorial Ariel, S.A., 2010).
- Carrillo, A., *Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos: dispuestos por una mexicana y experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*, (México, Imprenta de Santiago Pérez, 1836).
- Castro Morales, Efraín, “José Agustín Arrieta, su Tiempo, Vida y Obra”, en *Homenaje Nacional José Agustín Arrieta (1803-1874)*, Introducción de Xavier Moyssén, (México, D.F.: Museo Nacional de Arte, INBA, 1994).
- . *Noticia histórica de la fundación de la ciudad de Puebla de los Ángeles, Puebla*. (Puebla: Comisión de los Festejos y Eventos Conmemorativos del 450 Aniversario de la Fundación de Puebla, 1981).

- . (Versión paleográfica e introducción), ed. *Suplemento de el libro número primero de la fundación y establecimiento de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Ángeles*. (Puebla: Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, 2009).
- Castro Morales, Efraín, y Gustavo Mauleón Rodríguez, *Museo Casa de Alfeñique*, (Puebla: Secretaría de Cultura del Estado de Puebla, 2010.)
- Chevalier, François, “Signification sociale de la fondation de Puebla de los Ángeles”, *Revista de Historia de América*, 23 (junio de 1947), 105-130.
- Collado, María del Carmen, “En torno a la historia de la vida cotidiana”, *Universidad de México*, (septiembre 2002), 5-8. Recuperado (09.04.2018): http://www.revistadelauniversidad.unam.mx/ojs_rum/files/journals/1/articles/15429/public/15429-20827-1-PB.pdf.
- Colmenero de Ledesma, Antonio, *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del Chocolate, dividido en quatro puntos. En el primero se trata, qué sea Chocolate; y qué calidad tenga el Cacao, y los demás ingredientes. En el segundo, se trata la calidad que resulta de todos ellos. En el tercero se trata del modo de hazerlo, y de cuántas maneras se toma en las Indias, y cuál de ellas es más saludable. El último punto trata de la cantidad, y cómo se ha de tomar, y en qué tiempo, y qué personas. Por el licenciado Antonio Colmenero de Ledezma, Médico y Cirujano de la Ciudad de Ecija*, (Madrid, Por Francisco Martínez, 1631).
- Contreras Toledo, Aremi R., “Diversidad genética en México de variedades nativas de chile poblano mediante microsatélites”, *Revista Fitotecnia Mexicana*, vol. 34, n°. 4 (octubre-diciembre 2011), 225-232.
- Corcuera de Mancera, Sonia, *El fraile, el indio y el pulque: Evangelización y embriaguez en la Nueva España, 1523-1548*, (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1991).
- . *Ente gula y templanza*, (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1990).
- . “La embriaguez, la cocina y sus códigos morales”, en Antonio Rubial García (coord.), *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 519-554.
- Cordero y Torres, Enrique, *Leyendas de la Puebla de los Ángeles*, Puebla, (s.e., s.a.)
- Córdova Durana, Arturo, “Velando por la buena calidad del pan y su precio justo”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla, Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 11-14.
- Cortés Patiño, Alejandro, “Espacios culinarios como espacios de mitologías comestibles”, en Ernesto Licona Valencia, y Alejandro Cortés Patiño (coords.), *Alimentación*,

Cultura y Espacio. Acercamientos etnográficos, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2017), 79-98.

Crespo, Horacio *et al*, *Historia del azúcar en México*, (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1988).

Cruz, Sor Juana Inés de la, *Carta Athenagórica de la Madre Juana Ynés de la Crvz Religiosa Professa de Velo, y Choro en el muy religioso convento de San Gerónimo de la Ciudad de México cabeça de la Nueva España. Que imprime, y dedica a la misma Sor, Phylotea de la Crvz Su estudiosa aficionada en el Convento de la Santíssima Trinidad de la Puebla de los Ángeles*, (Puebla, Imprenta de Diego Fernández de León, 1690).

———. *Fama y Obras Pósthvmas, Tomo Tercero, del Fénix de México, y Décima Musa, Poetisa de la América, Sor Juana Inés de la Cruz, Religiosa Professa en el Convento de San Gerónimo, de la Imperial Ciudad de México [...]* (Lisboa, Por Miguel Deslandes, 1701).

———. *Fama, y Obras Póstumas del Fénix de México, Décima Musa, Poetisa Americana, Sor Juana Inés de la Cruz, Religiosa Professa en el convento de San Gerónimo de la Imperial Ciudad de México [...]*, (Madrid, Imprenta de Antonio González de Reyes, 1714).

———. *Inundación Castálida de la Única Poetisa, Mvsa Décima, Soror Juana Inés de la Cruz, Religiosa Professa en el Monasterio de San Gerónimo de la Imperial Ciudad de México [...]*, (Madrid, Por Juan García Infanzón, 1689).

———. *Inundación castálida*. (Barcelona: Kindle Ed., Red Ediciones S.L., 2016).

———. *Los empeños de una casa*. (Barcelona: Kindle Ed., Red Ediciones S.L., 2016).

———. *Obras completas. Comedias, sainetes y prosa*. Editado por Alfonso G. Salceda. Colección. (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, Instituto Mexiquense de Cultura, 1994).

———. *Obras Completas*, 16a edición, Prólogo de Francisco Monterde, (México, D.F.: Editorial Porrúa, 2010).

———. *Segundo Tomo de las Obras de Soror Juana Inés de la Cruz, Monja Professa en el Monatrio del Señor San Gerónimo de la Ciudad de México. Añadido en esta segunda impresión por su autora*, (Barcelona, Por Joseph Llopis, 1693).

———. *Respuesta a Sor Filotea*. (Barcelona: Kindle Ed., Red Ediciones S.L., 2016).

Curiel, Gustavo, “Ajuares domésticos. Los rituales de lo cotidiano”, en Antonio Rubial (coord.), *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 81-108.

Curiel Monteagudo, José Luis. *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*. (México, D.F.: Editorial Porrúa, 2004).

Diccionario de la Lengua Castellana, en que se explica el verdadero sentido las voces, su naturaleza y calidad, con las phrases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua. Dedicado el Rey Nuestro Señor Don Phelipe V. (Que Dios guarde) A cuyas reales expensas se hace esta obra. Compuesto por la Real Academia Española. [6 vols.], (Madrid: Imprenta de Francisco del Hierro; Imprenta de la Real Academia Española: Por los Herederos de Francisco del Hierro, 1726-1739).

Diego de Lemus, *Vida, Virtudes, Trabajos, Fabores, y Milagros de la Ven. M. Sor María de Jesús Angelopolitana Religiosa en el insigne Convento de la Limpia Concepción de la Ciudad de los Ángeles, en la Nueva España; y natural de ella [...]*, (En León [Francia]: A costa de Anisson y Posuel, 1683).

Domingo, Xavier, *De la olla al mole*, (Madrid: Ediciones Cultura Hispánica, Instituto de Cooperación Iberoamericana, 1984).

El Cocinero Mexicano o Colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa, 2 vols. (Ed. facsimilar), Presentación y estudio preliminar de Efraín Castro Morales, (Puebla: Ediciones Altiplano. 1994-1995).

Fernández, Martha, “2. De puertas adentro: la casa habitación”, en Antonio Rubial García (coord.), *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 47-80.

Fernández de Echeverría y Veytia, Mariano, *Historia de la Fundación de la Ciudad de la Puebla de los Ángeles en la Nueva España, su descripción y presente estado*, Edición prólogo y notas de Efraín Castro Morales, (Puebla: Ediciones Altiplano, 1963), 2 vols.

Florescano, Enrique, ed. *El patrimonio cultural de México*, (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1993).

Galí Boadella, Montserrat, “Arte, Devoción y Vida Cotidiana. La presencia de los objetos artístico religiosos en el ámbito doméstico, Puebla de los Ángeles siglos XVI y XVII”, *Miradas*, n°. 01 (2014), 54-69.

- . “El patrocinio episcopal en la Ciudad de Puebla: el caso del obispo Manuel Fernández de Santa Cruz, 1677-1699”, en *Actas III Congreso Internacional del Barroco Americano: Territorio, Arte, Espacio y Sociedad*, (Sevilla, 8 al 12 de octubre de 2001), Sevilla, Universidad Pablo de Olavide, 2001, 71-90.
- Galí Boadella, Montserrat, Gamboa Ojeda, Leticia, *Molino de en medio. Una joya del patrimonio industrial poblano, 1539-2000*, (Puebla: ICSyH/Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2005).
- Gámez Espinosa, Alejandra, y Rosalba Ramírez Rodríguez, “La comensalidad ritual: el ‘rodeo’ en San Pedro Cholula, Puebla. Una aproximación etnográfica”, en Ernesto Licona Valencia, y Alejandro Cortés Patiño (coords.), *Alimentación, Cultura y Espacio. Acercamientos etnográficos*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2017), 99-132.
- García Acosta, Virginia, “El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003), 265-282.
- García Cook, Ángel, y Leonor Merino Carrión, *Historia Prehispánica del Valle Poblano*, (Puebla: Secretaría de Cultura del Estado de Puebla, Lecturas Históricas de Puebla, 25, 1989).
- García López, Isaura Cecilia, y Sofía Guadalupe Domínguez García, “Pan que danza con el tiempo. El pan y los tahoneros en barrios de San Pedro Cholula”, en Ernesto Licona Valencia, y Alejandro Cortés Patiño (coords.), *Alimentación, Cultura y Espacio. Acercamientos etnográficos*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2017), 133-156.
- Garza Marcué, Rosa María, y Cecilia Vázquez Ahumada, *Mujeres construyendo un mundo: Las recetas del convento de Santa Mónica de Puebla*, (Puebla: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Benemérita Universidad Autónoma de México, 2017).
- García Panes, Diego, *Diario particular del camino que sigue un Virrey de México. Desde su llegada a Veracruz hasta su entrada pública en la capital*, (Madrid: Centro de Estudios Históricos de Obras Públicas y Urbanismo, Ministerio de Obras Públicas, Transportes y Medio Ambiente, 1994).
- Gerhard, Peter, “Un censo de la diócesis de Puebla en 1681”, *Historia Mexicana*, 30, 4 (1981), 530-560.
- Glantz, Margo, “La ascesis y las rateras noticias de la tierra: Manuel Fernández de Santa Cruz, obispo de Puebla”, *Anales de Literatura Hispanoamericana*, n°. 25 (1996), 91-104.

- Gómez García, Lidia E. «La fundación de la obilísima Ciudad Puebla de los Ángeles». En *La Puebla de los Ángeles en el Virreinato*, editado por Sigrid María Louvier Nava, Primera Ed., (Puebla: UPAEP y Fundación Amparo IAP, 2016), 12-27.
- Gómez García, Lidia E., y Gustavo Mauleón Rodríguez, “El primer templo de la catedral de Puebla”, en *Antigua Catedral de Puebla, Puebla*, (Puebla: Gobierno del Estado de Puebla, Secretaría de Cultura y Turismo, 2018), 51-67.
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar, *Las mujeres en la Nueva España. Educación y vida cotidiana*, (México, D.F.: El Colegio de México, 1987).
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar (dir.), *Historia de la vida cotidiana en México*, (4 tomos), (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005).
- Gonzalez de la Vara, Martín, “Origen y virtudes del chocolate”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003), 291-310.
- Gortari Krauss, Yuri, “Guisos y golosos del Barroco”, *Cocina Virreinal Novohispana. Tomo III*, (México, D.F.: Editorial Clío, 2000).
- Guerrero Ferrer, Adriana, *La dulcería en Puebla*, (México, D.F.: Dirección General de Culturas Populares e Indígenas/CONACULTA, 2000).
- . “Cocina, despensa y comida en los conventos franciscanos de Querétaro en la época colonial”. *Ciencia*, n.º 49 (2007): 49-59. http://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/58_2/PDF/08-564.pdf.
- . *Cocina y cultura en Querétaro. Recetario*, (México, D.F.: Universidad Autónoma de Querétaro, Instituto Gastronómico de Estudios Superiores, S. C., 2007).
- Guía práctica para el ama de casa*, (Puebla: Tip. Del Consejo Pío de Artes y Oficios, 1898).
- Guimbarda, Eva, “Historia del camote poblano”, *Puebla azulejo mexicano*, (Puebla: H. Ayuntamiento de Puebla, 1971), 91-92.
- Gutiérrez de Medina, Cristóbal, *Viaje del Virrey Marqués de Villena*, Introducción y notas de Manuel Romero de Terreros, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, Imprenta Universitaria, 1947).
- Hernández Yahuitl, María Aurelia, “El abasto de pan en la Puebla Virreinal”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 15-20.

- Hernández y Martínez, María Elsa G., *Chiles en Nogada. Historia, leyendas y recetas*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Ediciones del Lirio, 2014).
- Hirschberg, Julia, *La fundación de Puebla de los Ángeles*, (Puebla: H. Ayuntamiento de Puebla, 1981).
- Hodder, Ian. *Interpretación en Arqueología: corrientes actuales*, (Barcelona: Crítica, 1988).
- . «La Arqueología en la Era Post-Moderna». *Trabajos de Prehistoria*, n.º 44 (1987): 11-26.
- Isla, María, *Manual de Cocina. Recetas recopiladas por la Srita. María Isla quien las cedió a la Casa de la “La Misericordia Cristiana”*. Precio, \$ 2.50 Segunda Edición, (Puebla: Tip. de la “Misericordia Cristiana”, 1911).
- Huerta de la Peña. Arturo, Samuel Fernández Rojas, Ignacio Ocampo Fletes, *Manual de chile poblano, importancia económica y sociocultural*, (Puebla: Campus Puebla-Colegio de Postgraduados, 2007).
- Jardón, T., “Nacionalismo culinario: la leyenda de los chiles en nogada”, *Claustronomía. Revista gastronómica digital*, 2012. Recuperado (18.04.2018): <http://elclauastro.edu.mx/claustronomia/index.php/investigacion/76-nacionalismo-culinario-la-leyenda-de-los-chiles-en-nogada1>
- Klein, Herbert S., “La economía de la Nueva España, 1680-1809: Un análisis a partir de las Cajas Reales”, *Historia Mexicana*, vol. 34, núm. 4 (abril-junio 1985), s561-609.
- La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera. Colección de las mejores y más escelentes [sic] recetas*, (Puebla: Imprenta de Juan N. Valle, 1844).
- La Cocinera Poblana y el Libro de las Familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana, higiene y economía doméstica. Contiene más de dos mil fórmulas de ejecución sencilla y fácil. Tratados especiales de pastelería, confitería y repostería, diversas recetas y secretos de tocador y medicina doméstica para conservar l salud y prolongar la vida*, [1.a Edición], (Puebla: Librería del editor Narciso Bassols, 1877).
- Laborde Cansino, Jasé Antonio, y Octavio Pozo Campodónico, *Presente y pasado del Chile en México*, (México, D.F.: Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, 1984).
- Lavín, Mónica. *Sor Juana en la cocina*, (México, D.F.: Clío, 2000).
- Lavín, Mónica, y Ana Benítez Muro, “Dulces hábitos. Golosinas del convento”, *Cocina Virreinal Novohispana. Tomo I*, (México, D.F.: Editorial Clío, 2000).

- . *Sor Juana en la cocina*. (México, D.F.: Grijalbo, 2010).
- Lavrin, Asunción, “Cotidianidad y espiritualidad en la vida conventual: siglo XVII”, en *Memoria del Coloquio Internacional Sor Juan Inés de la Cruz y el Pensamiento Novohispano, 1995*, (Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, Gobierno del Estado de México, 1995), 203-219.
- . *Las esposas de Cristo. La vida conventual en la Nueva España*. (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, 2016).
- . «Santa Teresa en los conventos de monjas de Nueva España». *Hispania sacra* 67, n.º 136 (2015): 505-29. <https://doi.org/10.3989/hs.2015.015>.
- León Pinelo, Antonio de, *Questión Moral. Si el Chocolate quebranta el ayuno Eclesiástico. Trátase de otras bebidas i confecciones que se vsan en varias Provincias [...]*, (Madrid: Por la Viuda de Juan González, 1636).
- Lévi-Strauss, Claude. «Le cru et le cuit». *Mythologiques*, 1964. <https://doi.org/10.2307/2930399>.
- Libro de cocina del Convento de San Jerónimo*, Selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz [atribución], Presentación de Josefina Muriel de González Mariscal, Versión paleográfica de Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, (México, D.F.: Talleres de la Enciclopedia de México, 1979).
- Liehr, Reinhard, *Ayuntamiento y oligarquía en Puebla, 1787-1810*, (México, D.F.: Secretaría de Educación Pública, “SepSetentas”, 1976).
- Long, Janet, *Capsicum y Cultura. La historia del chilli*, (México, Fondo de Cultura Económica, 1986).
- Long, Janet (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003 [1996]).
- López Gonzaga, Leticia, “El pan poblano amasado por manos de ángeles”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 21-26.
- López López, Alejandro, “Sor Juana Inés de la Cruz y la loa al Divino Narciso (*Raíces autóctonas en los escritos de Sor Juana*)”, en *Memoria del Coloquio Internacional Sor Juan Inés de la Cruz y el Pensamiento Novohispano, 1995*, (Toluca, Instituto Mexiquense de Cultura, Gobierno del Estado de México, 1995), 221-230.
- López de Villaseñor, Pedro, *Cartilla Vieja de la Nobilísima Ciudad de Puebla. Deducida de los papeles auténticos y libros antiguos 1781*, (Puebla: Secretaría de Cultura, Gobierno del Estado de Puebla, 2001).

- Loreto López, Rosalva. “El microanálisis ambiental de una ciudad novohispana, Puebla de los Ángeles, 1777-1835”, *Historia Mexicana*, vol. LVII, núm. 3 (enero-marzo, 2008), 721-774.
- . La casa, la vivienda y el espacio doméstico en la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII”, en Rosalva Loreto López (coord.), *Casas, viviendas y hogares en la historia de México*, (México, D.F.: El Colegio de México, 2001), 147-206.
- . *Los conventos femeninos y el mundo urbano en la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, (México, D.F.: El Colegio de México, 2000).
- . «Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII». En *Conquista y comida : consecuencias del encuentro de dos mundos*, editado por Janet Long, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003), 481-503.
- . *Tota Pulchra. Historia del monasterio de la Purísima Concepción de Puebla Siglos XVI-XIX*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Educación y Cultura. Asesoría y Promoción, S. C., 2017).
- Loreto López, Rosalva, y Ana Luisa Benítez Muro. “Un bocado para los ángeles: la cocina en los conventos”, *Cocina Virreinal Novohispana II*, (México, D.F.: Clío, 2000).
- Lozano Armendares, Teresa, “Mezcales, pulques y chinguiritos”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003), 421-436.
- Lugo Olguín, María Concepción, “18. Enfermedad y muerte en la Nueva España”, en Antonio Rubial García (coord.), *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 555-588.
- MacNeish, Richar S., “Investigaciones arqueológicas en el Valle de Tehuacán”, *Revista Arqueología. Mexicana*, 3, 13 (1995), 18-23.
- Madge, Charles. “Purity and Danger: An analysis of concepts of pollution and taboo”. *Sociology*, (1967), <https://doi.org/10.1177/003803856700100211>.
- Manual del cocinero y cocinera, tomado del periódico literario La Risa. Se dedica al bello secso de Puebla*, [Puebla: Imprenta de José María Macías, 1849. Edición facsimilar, Estudio Introductorio Manuel Ramos Medina], (México, D.F.: Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, Comisión Puebla V Centenario, 1992).
- Medellín Ramírez, Sor Araceli, OP., I. Isaac Pájaro S., “La comida en las Constituciones de las Monjas Catalinas”, *Anuario Dominicano*, tomo IV, Puebla, 1774-2008, vol. II, (2008), 255-266.

Medina Rubio, Arístides, “El Archivo del Cabildo Metropolitano de Puebla y sus Papeles de Diezmos”, *Historia Mexicana*, vol. 31, núm. 3 (enero-marzo 1982), 449-453.

———. *La iglesia y la producción agrícola en Puebla 1540-1795*, (México, D.F.: Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 1983).

Mejía López, Lina Sarai, Miriam Bravo Rodríguez, Sonia Edith Mejía Castillo, y Publicación Semestral. “La gastronomía como símbolo en la cultura”. *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*. 7, n.º 7 (2013): 50-64. www.uaemex.mx/Culinaria.

Mejía López, Lina Sarai, Ricardo Hernández López, y Sonia Edith Mejía Castillo. “Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía”. *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*, n.º 6 (2013): 7-22. www.uaemex.mx/Culinaria.

Mintz, Sidney W., “El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003), 227-236.

Místicas Voces en la Biblioteca Palafoxiana. Monacato femenino y canto litúrgico [Catálogo de la exposición. Septiembre-diciembre, 2017], Investigación y curaduría Adriana Alonso R. y Gustavo Mauleón R., (Puebla: Secretaría de Cultura y Turismo del Estado de Puebla/Biblioteca Palafoxiana, texto inédito).

Montanari, Massimo. *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. (Barcelona: Crítica, 1993).

———. «Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Le fonti scritte altomedievali». *Archeologia Medievale* VIII, (1981).

Morales de León, Josefina, “Introducción a la cocina mexicana. Breve panorama sobre la gastronomía nacional por regiones, acompañado por un glosario de ingredientes, instrumentos y platillos locales”, *Cuadernos de Nutrición*, vol. 12, n.º. 4, (1989), s17-32.

Morales Pardo, Luz Marina, “Trigo, trojes, molinos y pan, el dorado de la oligarquía poblana”, *Revista Theomai. Estudios sobre Sociedad, Naturaleza y Desarrollo*, n.º 13 (primer semestre 2016). Recuperado (12.07.2017): <http://revista-theomai.unq.edu.ar/NUMERO13/contenido13.htm>.

Moreno Botello, Ricardo, *La Cocina en Puebla. Tradición y modernidad de un patrimonio, elogio de La Cocinera Poblana*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Educación y Cultura. Asesoría y Promoción, S. C., 2017).

Muriel, Josefina. *Conventos de monjas en la Nueva España*. (México, D.F.: Editorial Santiago, 1946).

- . *Cultura femenina novohispana*. Serie Hist. (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000.)
- . «Presentación». En *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo*, editado por Josefina Muriel y Guadalupe Pérez de San Vicente, Visiones y 7-11. (Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, 1996).
- Muro de Benítez, Ana, *Del cacao al chocolate*, (México, D.F.: Editorial Clío, 1998).
- Niño, Víctor. *Fundamentos de semiótica y lingüística*. 5a. Edición, (Bogotá: Ecoe Ediciones, 2007).
- Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario que contiene todos los procedimientos empleados en la alta, mediana y pequeña cocina, la lista normal de los platillos que deben componer las distintas comidas, que con variedad de nombres se hacen en el día, el método de aderezar los platos y de disponer los diferentes servicios de una mesa, y los más selecto de las artes del pastelero, del bizcochero, del confitero, del destilador y del nevero, con todo lo relativo a la repostería.— Encontrándose en él todos los artículos importantes de las obras de esta clase que se han publicado en castellano, y otros nuevos, relativos tanto a la cocina mexicana, como a la francesa...*, (París/México: Librería de la V^{da}. de Ch. Bouret, 1909).
- Novo, Salvador. *Cocina Mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. Primera re. (México, D.F.: Editorial Porrúa, 2013).
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. “Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial”, (Paris, 2003). <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>.
- . “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”, 2010. Recuperado (12.04.2017): <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>.
- Pacheco, José Emilio. *Islas a la deriva*. (México, D.F.: Ediciones Era, 2006).
- Paredes Martínez, Carlos, *La región de Atlixco, Huaquechula y Tochimilco. La sociedad y su agricultura en el siglo XVI*, (México, D.F.: Fondo de Cultura Económica, CIESAS, Gobierno del Estado de Puebla, 1991).
- Paz, Octavio. *Sor Juana Inés de la Cruz o Las trampas de la fe*. (Ciudad de México: Seix Barral. Biblioteca Breve., 2005).
- Peña Espinosa, Jesús Joel, “Consumo de embriagantes en la Puebla del siglo XVIII”, *Relaciones*, n°. 98, vol. XXV (primavera 2004), 239-276. s

- Pérez de Salazar Vereá, Francisco, “Molino de San Francisco, ícono de la producción harinera de Puebla”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 33-36.
- Pérez de San Vicente, Guadalupe. “Sor Juana y su libro de cocina”. En *Memoria del Coloquio Internacional Sor Juana Inés de la Cruz y el Pensamiento Novohispano*, 1995, (Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, Universidad Autónoma del Estado de México, 1995), 341- 349.
- Poot Herrera, Sara, “‘En cada copla una fuerza / en cada verso un hechizo’: Los Romances de Sor Juana”, en *Memoria del Coloquio Internacional Sor Juan Inés de la Cruz y el Pensamiento Novohispano*, 1995, (Toluca, Instituto Mexiquense de Cultura, Gobierno del Estado de México, 1995), 351-365.
- Quintana Fernández, José Antonio. “Sor María de Tomelín. El Lirio de Puebla”. En *La Puebla de los Ángeles en el Virreinato*, (Puebla: UPAEP y Fundación Amparo IAP, 2016), 245-250.
- Quiroz Muñoz, Enriqueta. “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII”. *Historia y Memoria*, n.º 8 (2014): 19-58. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S202751372014000100002&lng=en&tlng=en.
- . “Del mercado a la cocina”. En *El siglo XVIII entre tradición y cambio*, 17-44, (2005).
- Ramos Medina, Manuel, “La Cocina conventual novohispana”, en Margarita de Orellana (coord.), *Elogio de la cocina mexicana: patrimonio cultural de la humanidad*, (México, D.F.: Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Artes de México, 2012), 113- 119.
- Recetas de cocina. Aves. Este cuaderno se vende al precio de 15 centavos aplicándose su producto a favor de las obras de beneficencia que sostiene el Consejo Central de Señoras de la Caridad de Puebla*, (Puebla: Tip. La Misericordia Cristiana, 1898).
- Regla dada por N. P. S. Agustín a sus monjas. Constituciones que han de guardar las Religiosas Agustinas Recoletas de Santa Mónica de la Ciudad de Puebla*, (Puebla: Imprenta de Diego Fernández de León, 1691).
- 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. Reimprimelas la R. M. Francisca de la Cruz, abadesa del Convento de la Concepción, de la m.*, (Puebla: Imprenta de la viuda de Miguel Ortega, 1744).

- Richards, Audrey I. *Hunger and work in a savage tribe: A functional study of nutrition among the southern Bantu. Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*, (2013). <https://doi.org/10.4324/9781315017044>.
- Ríos Yanes, María de la Cruz, “Atlixco: cuna del trigo en la Nueva España”, en María de la Cruz Ríos Yanes (coord.), *Trigo, Molinos y Pan. Una identidad poblana*, (Puebla: Honorable Ayuntamiento de Puebla, 2013), 27-32.
- Rodríguez Pérez, Ma. Merced, *El trigo, el pan y el gremio de panaderos en la ciudad de Puebla de los Ángeles 1549-1692*, Tesis de Licenciatura, (Puebla: Colegio de Historia, Facultad de Filosofía y Letras, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2011).
- Rodríguez Pérez, Ma. Merced, “El gremio de panaderos indios en la Ciudad de Puebla de los Ángeles 1549-1692”, *Graffylia*, n.º. 19 (julio-diciembre 2014), 160-178.
- Rubial García, Antonio (coord.), *La Iglesia en el México Colonial*, (Seminario de Historia Política y Económica de la Iglesia en México), (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2013).
- Rubial García, Antonio. “Las órdenes mendicantes evangelizadoras en Nueva España y sus cambios estructurales durante los siglos virreinales”. *Históricas Digital Serie Novohispana* 83 (2012): 215-36. <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros>.
- . “Los conventos mendicantes”, en Antonio Rubial García (coord.), *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 169-192.
- Salazar Simarro, Nuria, “8. Los monasterios femeninos”, en Antonio Rubial García (coord.), *Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 221-259.
- Sánchez Martínez, Alicia Verónica. «La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas». *Opción* 22, n.º 51 (2006): 9–25.
- . “La memoria cultural en los textos culinarios”, *Revista de Humanidades: Tecnológico de Monterrey*, n.º 16 (2004), 257-88. Recuperado (12.04.2017): <http://www.redalyc.org/pdf/384/38401611.pdf>.
- Sánchez Nava, Pedro Francisco, “El surgimiento de la agricultura en el Valle de Tehuacán, Puebla. Las investigaciones de MacNeish y García Cook”, *Arqueología Mexicana*, vol. 26, n.º. 155 (enero 2019), 49-55.

- Sánchez Tapia, Liliana, Javier Pérez Esqueda, “El Arte de la Cocina en el Monasterio de Santa Catalina de Siena”, *Anuario Dominicano*, tomo IV, Puebla (1774-2008): vol II, 2008, 267-284.
- Schorske, Carl. *Pensar con la historia*. (México, D.F.: Taurus, 1998).
- Silva Garay, Tania Karina, y Carmen Fernández Galán. “¿Cómo comunica la comida? Una perspectiva semiótica”. *Revista Investigación Científica. XII Jornadas de Investigación* 4, n.º 2 (2008): 1-15.
- Solorio Santiago, Eduardo, y Adriana Guerrero Ferrer, “El Bajío como región culinaria: identidad y cocina en un área cultural de México”, en Licona Valencia, Ernesto, y Alejandro Cortés Patiño (coords.), *Alimentación, Cultura y Espacio. Acercamientos etnográficos*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2017), 15-35.
- Soriano Vallès, Alejandro, *Sor Filotea y Sor Juana. Cartas del obispo de Puebla a Sor Juana Inés de la Cruz*, (México, D.F.: Fondo Editorial Estado de México), 2015.
- Stoopen Galán, María, *El universo de la cocina mexicana*, (México, D.F.: Fomento Cultural Banamex, 1988).
- Suárez, Ma. Cristina, *La dulce Puebla. Los dulces de Puebla*, (Puebla: Gobierno del Estado de Puebla, Secretaría de Cultura, Comisión Puebla V Centenario, Lecturas Históricas de Puebla, 67, 1991).
- Suplemento de el libro número primero de la fundación y establecimiento de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Ángeles*, edición, versión paleográfica e introducción de Efraín Castro Morales, (Puebla: Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, 2009).
- Tenorio, Martha Lilia, *Los Villancicos de Sor Juana*, (México, D.F.: El Colegio de México, 1999).
- Thomsom, Guy, *Puebla de los Ángeles, industria y sociedad de una ciudad mexicana 1700- 1850*, (Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Secretaría de Cultura del Estado de Puebla, Universidad Iberoamericana, Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, 2002).
- Torres, fray Miguel de, *Dechado de Príncipes Ecclesiásticos, que dibujó con su exemplar, virtuosa, y ajustada vida el Illust. y Exc. Señor Don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún: [...] Escrita por el R. P. Maestro Fray Miguel de Torres, [...]. Quien la dedica al Ilustre Colegio Theólogo de San Pablo de la Ciudad de la Puebla de los Ángeles. Segunda impresión, corregida, y añadida por su autor [...].* (En Madrid: por Manuel Román, [...]. [1721]).

- Trejo Rivera, Flor, “5. El barco como una ciudad flotante”, en *Antonio Rubial García (coord.), Historia de la Vida Cotidiana en México. Tomo II. La Ciudad Barroca*, (México, D.F.: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005), 141-168.
- Vera Báez, Paola Jeannete. «Cultura gastronómica mexicana». En *El Arca del Gusto México. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico*, editado por Paola Jeannete Vera Báez, Guadalupe Xóchitl Malda Barrera, y Dauro Mattia Zocchi. (Puebla: Slow Food Editore, Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, Universidad Autónoma de Querétaro, 2018), 18-23.
- . «Viandas para el alma y ayunos para el cuerpo: Del refectorio y la olla de comunidad». En *Los conventos del siglo XVI de Puebla y Morelos*, editado por Francisco Javier Pizarro Gómez, José Antonio Quintana Fernández, Rosa Perales Piqueres, y María Pía Benítez de Unánue, (Puebla: Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, 2018), 191-203.
- Vera Báez, Paola Jeannete y Ángel Tuninetti, “The Culinary World of Sor Juana Inés de la Cruz”, En *Gastronarratives: Food and Culture in Latin America*, coord. Vanesa Miseres y Rocío del Águila. (University of Arkansas Press, en imprenta).
- Wobeser, Gisela von, *La formación de la hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua*, (México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2a edición, 1989).
- Zubowicz, Ianina. *Sor Juana Inés de la Cruz. Obras selectas*. (Argentina: Kindle Ed., Editado por Delearte, 2017).