

APUERTA CERRADA

POCOS LUGARES HAN SIDO TESTIGOS DE UN MESTIZAJE CULINARIO TAN RICO COMO LOS CONVENTOS

ALEJANDRO DUNGLA

Al amparo de los monasterios femeninos del Virreinato, en un mundo secreto, hermético y de acomodos lentos, nació una nueva cocina mestiza repleta de salsas complejas, panadería y dulcería.

Es en estas cocinas conviven vino, trigo y carne con ingredientes como camote y plátano, utilizados por las esclavas negras; las sirvientas filipinas echan mano de especias asiáticas y las indígenas muelen el nixtamal en metates y cocinan con frijoles, chiles y quelites.

"Las despensas de los conventos estaban llenas de cosas maravillosas que no podían encontrarse juntas en ningún lado más que ahí, adentro del convento se expresaron las voces de diferentes culturas, un solo lugar las igualaba", señala el etnohistoriador Alberto Peralta.

Leyendas como la creación del mole por parte de Sor Andrea de la Asunción en Santa Rosa, en Puebla, están lejos de la realidad. La amalgama culinaria fue un proceso que respondió lentamente a necesidades alimentarias.

"Este proceso lento y progresivo de mestizaje en las cocinas era absolutamente inevitable, al interior del convento hubo una conquista mutua. El indio es conquistado por los españoles, pero también él con sus ingredientes y preparaciones conquista el paladar europeo".

"Hay que señalar que éstos eran los conventos de regla laxa, los relajados, con monjas que tenían criadas y esclavas, porque dentro de los conventos observantes tendríamos que hablar de una comida comunitaria, pobre y democrática", señala el etnohistoriador.

En este microuniverso jerarquizado y elitista, las monja, generalmente españolas o criollas y de familias pudientes, convivían con mujeres de diferente casta y posición social.

"Hay que prestar especial atención a las mujeres que acompañaban a las monjas, en especial a las criadas indias y las esclavas negras, quienes eran las que tenían una filiación étnica variada y además, desde fuera del convento, estaban dedicadas a labores domésticas, incluida la cocina", añade Peralta.