



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



Instituto de
Postgrado

INSTITUTO DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

TÍTULO:

**ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA COCINA
CONVENTUAL COLONIAL HISPANOAMERICANA CON
LA COCINA CONVENTUAL ACTUAL DEL
MONASTERIO DEL SANTÍSIMO ROSARIO Y EL
CONVENTO EL CARMEN DE LA CIUDAD DE IBARRA**

**Tesis previa a la obtención del título de Magister en
Gastronomía.**

Autora: Lcda. Dayra Milena Pozo Benavides

Tutor: PhD. Rafael Cecilio Cartay Angulo

Ibarra 2022



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

**AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA EL NORTE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD	1003553326		
APELLIDOS Y NOMBRES	Pozo Benavides Dayra Milena		
DIRECCIÓN	Jorge Carrera 1-48 y Padre Fermín Cevallos		
EMAIL	dmpozob@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO	2651-465	TELÉFONO MOVIL	0989833677

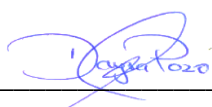
DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA COCINA CONVENTUAL COLONIAL HISPANOAMERICANA CON LA COCINA CONVENTUAL ACTUAL DEL MONASTERIO DEL SANTÍSIMO ROSARIO Y EL CONVENTO EL CARMEN DE LA CIUDAD DE IBARRA
AUTOR:	Lcda. Dayra Milena Pozo Benavides
FECHA:	05/10/2021
PROGRAMA DE POSGRADO	Maestría en Gastronomía I Corte
TÍTULO POR EL QUE OPTA	Magister en Gastronomía
TUTOR	PhD. Rafael Cecilio Cartay Angulo

2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra de la presente autorización es original y se desarrolló, sin violar derechos de autores de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra a los 16 días del mes de marzo del 2022

EL AUTOR



Lcda. Dayra Pozo

APROBACIÓN DEL TUTOR

En calidad de tutor(a), del trabajo de grado, presentado por: Lcda. Dayra Pozo para optar por el título de Magister en Gastronomía, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra al 05 del mes de octubre de 2021



Firmado electrónicamente por:
**RAFAEL CECILIO
CARTAY ANGULO**

PhD. Rafael Cartay
C.C. 096156028-1
TUTOR

DEDICATORIA

A mis padres y hermanos por su apoyo incondicional siempre.

A mis amigas por que han sido un gran pilar en este proceso educativo.

Además, a J&J por estar pendiente, motivarme y ayudarme a finalizar este gran logro.

AGRADECIMIENTOS

A Dios

Por brindarme cada día de vida, por la fe y la sabiduría para desarrollar y culminar esta etapa.

A la Universidad

Por brindar esta oportunidad de superación y crecimiento profesional.

A Sor Ana María

Infinitas gracias por su tiempo, su paciencia y ayuda, para poder desarrollar esta tesis.

A la Hermana Verónica.

De igual forma infinitas gracias por su colaboración y ayuda.

A mi familia.

A todos quienes estuvieron pendiente de mí, gracias por su apoyo y confianza.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	5
AGRADECIMIENTOS.....	6
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	7
ÍNDICE DE TABLAS.....	10
RESUMEN.....	11
ABSTRACT.....	12
CAPITULO I.....	13
INTRODUCCIÓN.....	13
1.1. Planteamiento del Problema.....	14
1.2. Antecedentes.....	16
1.3. Objetivos.....	18
1.4. Justificación.....	19
CAPITULO II.....	20
MARCO REFERENCIAL.....	20
2.1. Marco Teórico.....	20
2.1.1. La cocina y su contextualización histórica.....	20
2.1.2. Influencia clerical católica en la sociedad y en el arte culinario.....	22
2.1.2.1. La comunidad de monjas al interior de los conventos.....	25
2.1.3. Órdenes religiosas.....	30
2.1.3.1. La Orden monástica Benedictina, origen de las comunidades clericales.	30
2.1.3.2. Orden Capuchina, una fraternidad austera.....	31
2.1.3.3. Dominicos, surgimiento de la orden de los predicadores.....	33
2.1.3.4. Los Carmelitas Descalzos, entre el claustro y una vida mendicante.....	34
2.1.4. Los conventos europeos y su cocina en la época medieval y contemporánea	

2.1.5.	Una fusión de sabores, vista desde la cocina conventual hispanoamericana.	41
	Influencia de la cocina conventual en México.....	44
	Cocina conventual en Venezuela, Colombia y Perú	47
2.1.6.	Gastronomía de los conventos y su aporte al arte culinario del Ecuador.....	52
2.1.6.1.	El arte culinario en los conventos quiteños	55
2.1.6.2.	Huella conventual Cuencana	57
2.1.6.3.	La influencia religiosa conventual Ibarreña	58
	Monasterio la Cofradía del Santísimo Rosario	59
	Monasterio del Carmen.....	64
2.2.	Marco Legal.....	66
CAPITULO III		68
MARCO METODOLÓGICO		68
3.1.	Descripción del área de estudio	68
3.2.	Diseño y tipo de investigación.....	68
3.2.1.	Enfoque	68
3.2.2.	Tipo de Investigación	69
3.3.	Procedimiento	70
3.3.1.	Fase I.- Análisis de la cocina colonial y la actual; para valorar sus expresiones culturales mediante la investigación documental y de campo.	70
3.3.2.	Fase II.- Identificación de los platos que existieron y existen en la actualidad en el convento el Carmen y monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra, mediante la recopilación de información, para una potencial muestra de recetario de cocina conventual.....	73
3.3.3.	Fase III.- Descripción de las semejanzas y diferencias entre las recetas culinarias de la cocina conventual colonial hispanoamericana y actual mediante fichas analíticas gastronómicas.	74
3.4.	Consideraciones biotécnicas	76
CAPITULO IV		77

RESULTADOS Y DISCUSIÓN	77
4.1. Antecedente comparativo de la vida y recetario conventual europeo y americano	
77	
4.2. Contextualización de la vida conventual en el Convento del Carmen y	
Monasterio del Santísimo Rosario de la ciudad de Ibarra	82
4.2.1. Las carmelitas del Convento el Carmen “Sagrado Corazón de Jesús” de Ibarra.	
82	
4.2.2. Las monjas dominicas en el Monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra...	85
4.3. Análisis de la cocina conventual en el Convento y el Monasterio en comparación	
con las recetas de la época colonial	88
4.3.1. Recetas recuperadas del Convento el Carmen	89
4.3.2. Recetas recuperadas del Monasterio del Santísimo Rosario	95
CONCLUSIONES	100
Referencias bibliográficas.	102
Anexos	109

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Animales introducidos por los españoles.....	40
Tabla 2 Productos adquiridos, convento el Carmen Alto 1778.....	56
Tabla 3: Receta pan de trigo.....	90
Tabla 4: Receta empanadas de viento.....	91
Tabla 5: Receta panuchas	92
Tabla 6: Receta Cucas	92
Tabla 7: Receta pan Buñuelo.....	93
Tabla 8: Receta empanadas de hielo.....	96

RESUMEN

ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA COCINA CONVENTUAL COLONIAL HISPANOAMERICANA CON LA COCINA CONVENTUAL ACTUAL DEL MONASTERIO DEL SANTÍSIMO ROSARIO Y EL CONVENTO EL CARMEN DE LA CIUDAD DE IBARRA.

La presente investigación analiza y bosqueja la cocina conventual desde una perspectiva analítica y comparativa entre la época colonial y actual en dos de las órdenes religiosas más representativas de la ciudad de Ibarra. La gastronomía de los conventos vista desde los estudios antropológicos, resultó en una adaptación e identificación con la pertenencia cultural de las naciones. Las relaciones estrechas entre los conventos y los pueblos, no solo con intereses religiosos, sino también, de educación y cultura, fueron el puente culinario y de fusión de técnicas al momento de preparar las mesas. De hecho, las monjas de velo blanco, sirvientas, esclavas y aprendices fueron de clases sociales pobres que se dedicaban a realizar actividades de limpieza y cocina. Algunas vivieron en clausura, mientras que las aprendices, retornaban a sus hogares a compartir con cierto recelo las técnicas culinarias vistas en los conventos. No siempre ocurría esto último, por lo que las recetas de los platillos mantenían un secretismo que hasta la actualidad se ha observado en los conventos. Sin embargo, una mezcla en la técnica ha dado origen a los platillos actuales en las mesas locales, como el loco de papas, la fanesca, las empanadas ente otros. Pocos recetarios existen de la cocina conventual. Sin embargo, el presente estudio ha recopilado recetarios conservados y otros modificados, particularmente de los dulces y golosinas, al igual que el vino de consagrar de los conventos en referencia. Siendo estos recetarios los recuperados, y que, cuya producción, en la época colonial hispanoamericana, se empleaba en la comercialización para la recaudación de fondos a ser usados en la vida religiosa. Al finalizar esta investigación, se contextualiza una nueva forma de vida conventual local. Cohesiona la vida de los conventos con las propias experiencias culinarias previas de las religiosas, lo que hace de los platillos o manjares de antaño, un recuerdo histórico que aportó a la gastronomía actual ibarreña. Al mismo tiempo resultó en un fundamento teórico para futuras investigaciones de la cocina conventual.

Palabras clave: cocina conventual, convento, monjas, frailes, gastronomía, recetario.

ABSTRACT

COMPARATIVE ANALYSIS OF THE HISPANO-AMERICAN COLONIAL CONVENTUAL KITCHEN WITH THE CURRENT CONVENTUAL KITCHEN OF THE MONASTERY OF THE SANTÍSIMO ROSARIO AND THE EL CARMEN CONVENT OF THE CITY OF IBARRA.

This research analyzes and outlines the conventual cuisine from an analytical and comparative perspective between the colonial and current times in two of the most representative religious orders of the city of Ibarra. The gastronomy of the convents seen from the anthropological studies, resulted in an adaptation and identification with the cultural belonging of the nations. The close relations between the convents and the towns, not only with religious interests, but also with education and culture, were the culinary bridge and the fusion of techniques when preparing the dining rooms. In fact, the white-veiled nuns, servants, slaves, and apprentices were from poor social classes who engaged in cleaning and cooking activities. Some lived in enclosure, while the apprentices returned to their homes to share with some suspicion the culinary techniques seen in the convents. The latter did not always happen, so the recipes for the dishes maintained a secrecy that has been observed in convents until now. However, a mixture of technique has given rise to current dishes on local dining rooms, such as locro de papas, fanesca, empanadas, among others. Few cookbooks exist of the conventual kitchen. However, the present study has compiled preserved cookbooks and other modified ones, particularly for sweets and delicacies, as well as the consecrated wine from the convents in question. These cookbooks being the recovered ones, and that, whose production, in the Spanish-American colonial era, was used in marketing for the collection of funds to be used in religious life. At the end of this research, a new form of local conventual life is contextualized. The life of the convents is coherent with the nuns' own previous culinary experiences, which makes the dishes or delicacies of yesteryear a historical memory that contributed to the current gastronomy of Ibarra. At the same time it resulted in a theoretical foundation for future research on conventual cuisine.

Keywords: conventual cuisine, convent, nuns, friars, gastronomy, cookbook.

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación, se plantea como un referente y base conceptual de la cocina conventual comparada entre la época colonial y la actual; con énfasis en el análisis de las órdenes religiosas: carmelitas y dominicas radicadas en la ciudad de Ibarra. Se ha estructurado en cuatro capítulos, más las conclusiones y recomendaciones, cuyo contenido está expresado en los aditamentos realizados a las bases teóricas existentes y los hallazgos en la investigación de campo:

El primer capítulo contiene una introducción con la identificación del problema de la investigación en razón de que la cocina conventual ha sido poco estudiada y cuya conservación en los conventos y monasterios es poco conocido. Además, se exponen los objetivos del estudio y la justificación pertinente.

El segundo capítulo se denomina Marco Referencial y resulta en el fundamento teórico de la concina conventual, el análisis de estudios previos sobre las órdenes religiosas más representativas en Europa y con presencia en América a partir de la conquista durante el siglo XV en adelante. Las órdenes estudiadas encierran grandes conocimientos gastronómicos desarrollados al interior de los conventos y monasterios, por un lado, las órdenes de clausura y por el otro las mendicantes, entre los que se encuentran los benedictinos, capuchinos, dominicos y carmelitas; los dos últimos, objeto de mayor atención para el presente estudio. También se expone la diferenciación de las monjas de velo blanco y velo negro, las primeras encargadas de la cocina junto con las esclavas y nativas. Se resalta de manera pertinente algunos de los registros encontrados en la actividad culinaria conventual de las órdenes en ciertos países de Latinoamérica con énfasis en los registros conservados en el Ecuador.

El capítulo tercero contiene el Marco Metodológico con el debido sustento del tipo y método de investigación aplicado al estudio. Al ser un estudio de tipo cualitativo la investigación fue de tipo exploratorio y descriptivo. Los métodos en el proceso investigativo fueron: exploratorio, histórico-lógico, analítico-sintético, inductivo-deductivo y propositivo. Las herramientas y técnicas de recolección de información se

resumen al uso de la entrevista, informes documentales, revisión bibliográfica de la gastronomía conventual.

El capítulo cuarto es el resultado y contiene los hallazgos de un proceso investigativo sistemático. Ahí se observan en breves rasgos la vida conventual comparada de las órdenes religiosas estudiadas al igual que la conservación de algunos platillos y preparados en la cocina conventual europea y americana. Si bien, es un resultado somero de los recetarios conservados en los conventos y monasterios, es una fiel muestra del secretismo de transmisión de saberes culinarios religiosos a la gastronomía en general. Dicho esto, por la poca conservación o existencia de recetarios en la actualidad y muy pocos estudios realizados de los mismos a niveles locales, regionales e internacionales.

1.1. Planteamiento del Problema

El término cocina en la disciplina gastronómica se refiere exclusivamente al espacio donde se la práctica, constituye más bien los estilos creados y adaptados en la preparación de alimentos. Es en la evolución de la humanidad que se ha ido desarrollando y construyendo, adquiriendo varios cambios y transformaciones. Por ejemplo, tras la aparición del fuego, Romero González (2017) dice que: “La cocina permitió al hombre tomar conciencia de un mayor conocimiento de su entorno, de su “ecología” (término este introducido por el biólogo alemán Ernest H. Haeckel (1834-1919)” (pág. 18). Esta referencia, permite entender al arte de la cocina como una forma de conectar al hombre con la naturaleza, con su entorno y con su yo interno para crear y adaptar alimentos a sus necesidades.

Desde el punto de vista histórico para Torres (2006) la cocina “...alude al cuerpo de prácticas con la alimentación que es culturalmente elaborado y transmitido” (pág. 7). En este sentido, es en la cultura y tradición de los pueblos que se originan varios tipos de cocina y recetas tradicionales, familiares y típicas que han pasado de generación en generación, mismas que han ido evolucionando con el paso de los años y en diferentes espacios, tales como los conventos y monasterios.

Si bien es cierto el hecho de pertenecer al convento está relacionado con la oración y entregar la vida a Dios, es relevante notar que las monjas también realizan otras actividades; y una de ellas es cocinar, como Romero González (2017) refiriera la relación entre la cocina y lo religioso:

El cocinar, el modo y los productos, los ingredientes fueron modelando usos y costumbres, es decir, una cultura que diferencia la manera de alimentarse de los pueblos antiguos que dependían de lo que ofrecía su entorno natural; y, contrariamente a lo que algunos afirman, el cocinar viaja. Al hablar de un tipo de cocina está arraigando en un tema cultural, social y religioso. (pág. 20)

En otras palabras, la cocina expresa también la pertenencia a un grupo religioso y la construcción social, se convierte en el patrimonio de un pueblo, capaz de ser diferenciadas y asimiladas, mismas que contribuyen al enriquecimiento del saber gastronómico.

Bajo esta premisa y para el caso del presente análisis, es necesario contextualizar el tipo de cocina y las recetas que se pueden encontrar en los conventos y monasterios. Para ello Peralta (2020) nos menciona:

...al comparar la épica gastronomía conventual femenina novohispana que se aloja en la imaginación y la memoria con la escasa variedad que ofrece la realidad contemporánea, es justo aceptar que hasta nosotros ha llegado sólo una muestra de la oferta gastronómica de los antiguos conventos y sus monjas” (s/p).

Según lo último citado, expresa que los estudios sobre la cocina conventual, se ha llevado a cabo de manera somera y sin profundizar a detalle su desarrollo y transformación. Este régimen alimenticio de los conventos y monasterios ha sufrido alteraciones de acuerdo las órdenes existentes dentro de su organización. Serrano (2007) observa que: “Cada orden establecía minuciosamente tanto las comidas diarias como los menús extraordinarios” (pág. 142). La congregación se basaba en los regímenes que la orden misma dictaba y cada una de ellas a pesar de las características particulares que presentaban en su cocina, en muchos casos fuera similares. Por lo que, siguiendo la regla, las monjas de los conventos y monasterios, generalmente se dedicaban a la elaboración de vino, ostias, jaleas y perfumes, lo que las hacía comunes con otras congregaciones. Sin embargo, la vida cotidiana, en particular la cocina de ellos, a nivel global, ha sido poco revisada, debido a que las fuentes de información aún permanecen en los conventos, sin fácil acceso a los investigadores.

Del mismo modo, la cocina conventual en el país, es un tema poco estudiado, particularmente, en la ciudad de Ibarra, como lo recoge Falcón, *et al* (2018) en Memorias del Congreso REDU VI 2018 asegurando que no se han realizado estudios o recopilaciones sobre la gastronomía local ni mucho menos sobre la cocina conventual y,

por supuesto, no se han determinado los aportes de conocimientos culinario conventual locales.

Estos aspectos permitieron la formulación de la pregunta desarrollada durante la investigación:

¿Qué platos y bebidas de la cocina conventual colonial hispanoamericana aún se preparan y se consumen en el convento del Carmen y el monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra?

1.2. Antecedentes

La gastronomía siempre ha estado ligada al patrimonio de los pueblos, sus costumbres y su relación con su entorno. Para el presente estudio, si bien es cierto que aún se están promoviendo procesos investigativos profundos que pueden servir de fundamento y estado del arte, en nuestro país, existen aproximaciones contextualizadas desde la época de la colonia. Por ejemplo, Legarreta (2018) observa que el desarrollo de las actividades culinarias, por parte de los frailes, en cuanto llegaron a América durante el siglo XVI, vivían de lo que los conquistadores y colonos les obsequiaban y sus actividades únicamente las realizaban en tiendas o lugares provisionales. Más adelante se construyeron los monasterios como centros de adoración y de convivencia, en los que también se impartían los alimentos.

En estas edificaciones, conventos y monasterios, se construyeron cocinas con modelos inspirados en Europa. Estos modelos se contrastaban con la nueva colonia establecida en América. Tenían que fusionar lo conocido con su entorno recién descubierto. De acuerdo a Legarreta (2018) los frailes recibían de los colonos, cuando estos asistían a misa, verduras, grano y animales como ofrendas, lo que se inició como uso dentro de la gastronomía de los conventos. Dichas ofrendas contenían lo mejor de la producción de los pobladores, lo que hacía de la preparación gastronómica conventual una delicia. Adicionalmente, Pazos Barrera (2008) indica que en esos espacios se conservaban los estilos culinarios europeos que distaban de los que se realizaban en casa de los seglares donde se elaboraban platillos desde lo andino. En consecuencia, esto resultó una fusión única de los conocimientos y técnicas culinarias europeas introducidas con los productos locales.

La cocina conventual se ha construido desde la perspectiva y hábitat de los monjes y las monjas en los conventos y monasterios. Las construcciones referidas son edificaciones donde viven hombres y mujeres, quienes han decidido seguir un orden de

vida alejada de la cotidianidad y apegados al quehacer religioso. La vida religiosa para los monjes y monjas estaba estrechamente relacionada con la cocina, en este sentido Navas (2020) nos menciona:

La cocina no fue incompatible con el recogimiento y la dedicación a la divinidad, en la vida cotidiana de los conventos de mujeres, la cocina fue y sigue siendo uno de los espacios más dinámicos donde se preparaban los alimentos del día a día de la comunidad, y donde se materializó un estilo culinario acorde con las celebraciones litúrgicas matizado por la combinación de sabores, aromas y texturas de ingredientes de estas tierras con aquellos introducidos desde el Nuevo Mundo. (pág. 2)

Las recetas y técnicas del estilo conventual se han conservado de manera cautelosa como escritos secretos no divulgados fuera de los conventos. La precisión de sus recetarios, por ejemplo, se puede observar en algunos de los monasterios de la ciudad de Quito, en los documentos encontrados del siglo XVI los que contenían listas de las compras realizadas para la alimentación. Algunos de ellos registran como lo afirma Salas Puente (2014) la adquisición de chocolate, pan, miel, almendras, maní, entre otros.

Algunos estudios muestran que es importante el análisis diferenciador de la cocina en los conventos, por ejemplo, Rea Dávalos (2019) citando a Pérez (2011), expresa que:

La cocina de los conventos es rigurosa en sus recetas y modos de servir, destacando dos órdenes religiosas: la monástica con los benedictinos y la conventual de los capuchinos, quienes hacen que el consumo de sus alimentos sea un ritual en los comedores. (pág. 17)

Esto expresa que la diferenciación marcada estaba basada en los lugares donde se desarrollaban, por un lado, los monasterios y por otro, los conventos, cada uno elaborando platillos siguiendo reglas particulares y hábitos de consumo, que cada vez se iban innovando.

Los conventos y monasterios en la historia han estado estrechamente vinculados a las comunidades; a estos espacios entraban las hijas de los criollos a interactuar con las monjas, y sus estilos de cocina de cierta forma se han visto entrelazadas, originando un patrimonio propio de los pueblos (Pazos Barrera, 2008). Por ello es que en la actualidad se ha observado una relación de la gastronomía con actividades como el turismo religioso (Pacheco Bustillos, 2000) debido a la arquitectura de las iglesias y conventos, por ejemplo, los monasterios (Cañizares, 2013) que en la actualidad se ubican en el Centro

Histórico de Quito, entre otros, que están alrededor de nuestro país, y en los que la cocina conventual aún se sigue desarrollando (Cabrera Villavicencio, 2015).

La ciudad de Ibarra cuenta con algunas edificaciones patrimoniales estrechamente relacionados a las órdenes de los monasterios y conventos. Estos espacios fueron y siguen siendo grandes laboratorios de saberes religiosos, artísticos, y por ende culinarios. Navarro (1950), nos relata que el 25 de marzo de 1645 se estableció en la iglesia del Monasterio la Cofradía del Santísimo Rosario, en la ciudad de Ibarra. Por otra parte, Tapia Tamayo (2006) explica que el Convento del Carmen, denominado el convento de las Carmelitas Descalzas o monasterio del Carmen se estableció el 2 de octubre de 1866 con presencia de 13 religiosas exiliadas de Popayán, Colombia. Si bien es cierto, que las edificaciones en referencia fueron creadas con propósitos religiosos, no dista del hecho que al interior se desarrollaban muchos otros modos de convivencia relacionados especialmente a la gastronomía, lo que motivó el presente análisis.

1.3. Objetivos

Objetivo General

- Analizar comparativamente la cocina conventual colonial hispanoamericana con la actual para la identificación de platos y bebidas que se preparan y consumen en el convento el Carmen y monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra.

Objetivos Específicos

- Analizar la cocina conventual colonial hispanoamericana y actual, para la valoración de sus expresiones culturales mediante investigaciones documental y de campo.
- Determinar las recetas de preparaciones culinarias conventuales coloniales hispanoamericanas que existen en la actualidad en el convento el Carmen y monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra, mediante la recopilación de información, para una potencial muestra de recetario de cocina conventual.
- Exponer las semejanzas y diferencias entre las recetas culinarias de la cocina conventual colonial hispanoamericana y actual mediante fichas analíticas gastronómicas.

1.4. Justificación

Durante algunos años los conventos y monasterios eran lugares destinados simplemente para la formación de religiosas, sin embargo, con el pasar de los años se han relacionado con procesos educativos, con obras sociales, en ocasiones con el turismo religioso. Tomando en cuenta esta última, la conformación de un posible turismo culinario religioso basado en su patrimonio gastronómico. Por ello resulta pertinente mencionar a Mapelli (2004) quien expresa que:

Hoy los conventos tienen una política de puertas abiertas, para facilitar el conocimiento de la historia y los hábitos de vida de estas personas consagradas a Dios. Por ello, sus platos tradicionales, de difícil elaboración, que garantizan un óptimo aprovechamiento de las materias primas proporcionadas por la zona o región en la que se hallan instalados, están considerados un agradable descubrimiento. (pág. 184)

Es por ello que el presente análisis de investigación contiene un proceso sistémico de levantamiento de información. En consecuencia, servirá de contextualización y fundamentación teórica para futuras investigaciones relacionadas a la cocina conventual en la ciudad de Ibarra y a nivel de la Provincia de Imbabura. La información procesada contribuye al enriquecimiento de los conocimientos gastronómicos con miras a fortalecer los saberes culinarios existentes en la comunidad. La identificación de las técnicas, entre otros aspectos, de la cocina de convento, afloran una comprensión más fehaciente de la identidad y pertenencia alimentaria del pueblo ibarreño, que al mismo tiempo se constituye en una base muy útil para una posible declaratoria de la cocina conventual ibarreña como un patrimonio intangible de la provincia y evidentemente del Ecuador. Misma que serviría como un recurso en actividades turísticas y de convivencia.

El presente estudio también se enmarcó dentro de las líneas de investigación consideradas por la Universidad Técnica del Norte, que expresa: Soberanía, seguridad e inocuidad alimentaria sustentable.

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco Teórico

2.1.1. La cocina y su contextualización histórica

La gastronomía se compone de un cúmulo de saberes culturales de un pueblo. Históricamente se recogen experiencias de la asociación entre la humanidad y su sistema de alimentación. El descubrimiento del fuego, las conquistas, la revolución industrial, el desarrollo tecnológico entre otros aspectos han marcado la evolución de la cocina. Es decir, que con el paso del tiempo las adaptaciones que tuvieron que hacer para sobrevivir, siempre estuvieron relacionadas con el tipo de alimentación y sus sistemas de aprovisionamiento. Del mismo modo, las formas de tratar y prepararlas iban siendo mejoradas en sus procesos, desde luego, implantadas por los mismos integrantes de la comunidad.

Además, la gastronomía debe entenderse desde el punto de vista de los procesos, manipulación, preparación, formas y conceptos que se le da a los alimentos, no únicamente como un espacio de recetas a seguir o área donde se puede prepararlas. Este enfoque se contrasta con lo que González Peláez (2016) observa que la gastronomía llega a ser “un estado superior al de la simple cocina,” refiriéndose a la preparación de los alimentos, y que a su vez “se refiere al uso del acto social de comer con otros, acompañado de una serie de elementos socioculturales” (pág. 32). Dichos elementos se componen de lo que Ochoa Leyva & Santamaría Gómez (2012) aseverarán cuando mencionan que en la cocina se representa la historia, el sabor, las costumbres y tradiciones, entre otros, que son propios de una cultura. Esto también origina una conceptualización sobre una cultura gastronómica cimentada en la actividad fundamental del ser humano, que es la alimentación.

Cada comunidad ha ido interpretando desde sus percepciones, sus formas y modos de alimentación, muy diversos todos desde luego, pero con una manera particular de dar

sentido, simbolismos y valores nutricionales a lo que consumen. Esto implica que la cocina también se vincula con los sentidos y los sentimientos. Se convierte en una expresión de pertenencia cultural a su comunidad. Además, Ochoa & Santamaría (2012) confirman este hecho cuando mencionan que la cultura gastronómica, vista desde la forma objetiva “están los platillos y bebidas”, y que la forma interiorizada, es “la concepción simbólica y significativa que tiene el ser humano en la preparación de los alimentos y su degustación, así como también, las actitudes y creencias adoptadas e interiorizadas por estos actores sociales”. (pág. 155)

Para los griegos de la antigüedad, los alimentos llegaron a ser tan primordiales en la “relación entre los dioses y los seres humanos” (Barea Torres, 2010, pág. 13). Adicionalmente, la dieta, que hacía necesaria la preparación de alimentos equilibrados tanto para el ejército, los deportistas o tratamientos médicos, significó un precedente en la creación de platillos o formas de preparación de la comida. Uno de sus aportes culinarios es el Foie Gras¹ actual. La Asociación Madrileña de Sumilleres (2014), atribuye su preparación a la Grecia antigua, cuyo dominio en la elaboración y consumo a lo largo del mediterráneo se observa V siglos antes de Cristo. Conforme han pasado los siglos, han adquirido formas de presentación y técnica culinaria, siendo Francia uno de los países de mayor consumo a nivel mundial. Su introducción al continente americano es posterior al siglo XVIII.

La cocina es considerada como un conjunto de acciones que ha ido evolucionando desde la aparición del fuego hasta la actualidad. Además, se ha desarrollado en diferentes contextos históricos. En la época del renacimiento entre los siglos XIV y XVI Gutierrez de Alva (2012), observa que, con la aparición del tenedor, los comensales iniciaron su uso cambiando posturas más inclinadas frente a la mesa, ya que anteriormente se recostaban para alimentarse. También refiere que por esas épocas el uso de “varillas en las que se insertaba la carne” fue una nueva técnica de cocción descubierta.

En este mismo contexto de nuevas apariciones de técnicas de cocción y nuevos utensilios de cocina se iban descubriendo nuevos productos alimenticios al igual que los sabores. Con la conquista española en América, la variedad de verduras aumentó los

¹ El foie gras procede única y exclusivamente de hígados de oca o pato sobrealimentados.

gustos gastronómicos. Por ejemplo, Gutierrez de Alva (2012), repasa que la papa es originaria de los países andinos, junto con otros productos como el cacao, camote, mismos que fueron llevados por los conquistadores y que en la actualidad se siembra en todo clima tropical a nivel del mundo. Los alimentos primarios con los que contribuyó América, enriquecieron el arte culinario a nivel mundial.

La cocina llegó a ser un espacio de aprendizaje, un laboratorio de saberes y sabores. Los más pudientes con la exquisitez de la comida, mientras que el pueblo se acostumbraba a los alimentos que bien podía conseguir por la jornada de trabajo, se encuentran en contraste para degustar todo tipo de paladar. Espacios como las cocinas de los conventos y monasterios, fueron los orígenes del arte culinario de muchos pueblos y comunidades.

2.1.2. Influencia clerical católica en la sociedad y en el arte culinario

A lo largo de la historia de las naciones, la iglesia católica ha tenido influencia de muchas maneras, desde lo religioso hasta lo político, social y económico. Su incidencia tenía tanto poder que las decisiones gubernamentales, de acuerdo a Molina Fuentes (2012), debían de pasar por aprobaciones de los clérigos en algunos casos. Además, lo dictado por los líderes religiosos era ley y se debía cumplir en su totalidad. Esta participación totalitaria en países del continente europeo marcó una huella no solo en lo ya citado, sino también en lo social, cultural y económico. Incluso en ciertos países del viejo continente, la iglesia católica, aún sigue manteniendo una estrecha relación y decisión en las acciones gubernamentales.

La denominada santa inquisición² que apareció en el siglo XII es una muestra clara de las decisiones tomadas por la religión en asuntos políticos - sociales. Llevaban a cabo procesos judiciales, como lo menciona Fernández Carrasco (2018), que con demasiada frecuencia concluían en una condena a muerte, aunque en ciertos casos, las penas eran menos graves que incluían azotes, destierro o confinamiento.

En diferentes aspectos de la vida cotidiana de los pueblos, la iglesia influenciaba de tal manera que se iba generando una cultura y sociedad basadas en la fe, fortaleciendo

² El término Inquisición o Santa Inquisición hace referencia a varias instituciones dedicadas a la supresión de la herejía, mayoritariamente en la Iglesia católica

el poder monacal en las sociedades. Sus tradiciones y actividades de celebración incluían fechas que tomaban como referencia a acontecimientos religiosos. En lo académico se dedicaron a la alfabetización con el uso de la Biblia. Asistían a los monarcas de las naciones establecidas, eran parte del gobierno y de la sociedad. Es así que la participación eclesiástica marcó profundas huellas en las civilizaciones medievales, modernas y contemporáneas.

El acompañamiento de la iglesia durante el siglo XV en la conquista española, portuguesa entre otras, que marcaron la historia de las naciones americanas, tenían una intervención en común, la de evangelizar a los pueblos originarios, para hacer usufructo de los bienes en posesión nativa. A costa de los procesos de evangelización, influenciaban en las culturas de los pueblos. Las costumbres de los clérigos fueron establecidas y de una manera sigilosa se fueron introduciendo en las acciones de la cotidianidad. Es así que el arte culinario de los religiosos llegó a tener relevancia y supremacía a ciertos hábitos de consumo de los nativos. La conquista no fue solo un hecho físico de lucha, sino más bien de incrustar una nueva forma de convivencia con nuevos hábitos sociales y culturales, en la que la iglesia cumplió un papel fundamental.

En el continente americano, durante los siglos XVIII y XIX se llevaron a cabo luchas sociales por conseguir la liberación de los procesos de conquista, sometimiento y genocidio. Muchos de los países lograron sus independencias de los reinos existentes. Sin embargo, la estructura eclesiástica se ha mantenido con el paso de los años. La influencia clerical dejó de tener mayor participación en las decisiones de las naciones, ya que llegaron a establecerse democracias con enfoques laicos que demandaron mayor libertad, decisión y empoderamiento de los propios pueblos. Los esfuerzos libertarios no alejaron la riqueza cultural y educativa enseñada por los religiosos. Se quedaron impregnados en las costumbres y tradiciones culturales de las naciones.

A lo largo de la historia, los clérigos pertenecientes a la iglesia católica fueron conformando órdenes³ religiosas reconocidas por la misma iglesia. La tipología de las

³ Orden religiosa católica es uno de los dos tipos de institutos religiosos reconocidos por la Iglesia católica. Están compuestas por grupos de personas cuyos individuos están unidos por una regla establecida por el fundador de dicha orden.

órdenes según el carisma, se conformaron por el Monacato, las Órdenes Mendicantes⁴ y las Órdenes Españolas. El Monacato enmarcaba a los Benedictinos, Cistercienses, Cartujos y Premostratenses. En las órdenes Mendicantes están los Franciscanos, Dominicos y otras órdenes mendicantes. Las órdenes españolas, se componen de los Jerónimos, Concepcionista y Comendadoras. A los individuos que pertenecían a la orden los unía las reglas establecidas por su fundador. Regidas por La Regla, practicaban tareas manuales e intelectuales, y como lo afirma Cartay (2016) viviendo votos de pobreza, castidad y obediencia. Cada orden respetaba sus normas establecidas, estas tenían instrucciones muy claras respecto del proceder en diferentes aspectos, además, incluían los tipos de alimentos permitidos para consumo y en diferentes épocas o celebraciones del año.

Los grupos religiosos se congregaban y formaban comunidades completas y habitaban en grandes complejos denominados monasterios o conventos. De acuerdo a la definición de la página Wikipedia, un *monasterio* es una comunidad formada por uno o varios monjes y el edificio donde habitan, en clausura. Originalmente, un monasterio era la "célula", o pequeño y retirado albergue de un ermitaño, un individuo que se "retiraba del mundo" para perseguir una vida ascética de carácter contemplativo. Por otra parte, los *conventos*, de acuerdo a la Real Academia de la lengua española, es el establecimiento religioso ocupado por una comunidad compuesta por clérigos regulares, sean hombres o mujeres. Y la página Wikipedia afirma que, en el contexto de la religión católica, se denomina *convento* al conjunto formado por el edificio donde viven congregaciones y el conjunto de frailes o monjas más conocidas como sores, de las distintas órdenes mendicantes (franciscanos, dominicos, carmelitas, agustinos) que lo ocupan. Los dos términos de referencia no son sinónimos, aunque hacen referencia a lo religioso, distan en su significado por las comunidades que lo conforman: en un convento habitan los frailes y las sores, quienes se dedican a la contemplación y el proselitismo religioso, la enseñanza y otras prácticas, dentro y fuera de las edificaciones, lo que los categoriza dentro de las órdenes mendicantes. Por otro lado, en los monasterios habitan los monjes y su vida es literalmente contemplativa. Estas dos contextualizaciones, permiten observar que los monasterios son edificaciones apartadas y construidas en la ruralidad, mientras que a los conventos se los puede localizar en espacios urbanos.

⁴ Una orden mendicante se caracteriza por la combinación de una vida contemplativa en el encierro y el proselitismo o enseñanza.

Los monasterios debían de contar con todas las áreas de infraestructura que eran necesarias para la convivencia de la comunidad, Juan García (2011), detalla en resumen las áreas o espacios de monasterios españoles, que incluían habitaciones para visitantes:

...ofrecen las dependencias propias de un monasterio tradicional benedictino en su esquema clásico, es decir, claustro, iglesia, sacristía, biblioteca, archivo, sala capitular, refectorio, cocina, bodegas, despensa, hospedería, enfermería, hospital, botica, portería, oficinas y variadas estancias destinadas a la vida económica de la comunidad y a las necesidades domésticas de los monjes (graneros, establos, horno, carpintería, herrería, talleres, etcétera) o dedicadas a miembros ajenos a la comunidad monástica (habitaciones para peregrinos, médicos, criados...). (pág. 303)

Al mismo tiempo fueron lugares de retiro y contemplación espiritual, y cuando era necesario, se convertían en centros de pernoctación y hasta hospitales que servirían de uso para toda la comunidad y la orden establecida.

2.1.2.1. La comunidad de monjas al interior de los conventos

Al interior de los conventos y monasterios, las mujeres que tomaban la decisión de unirse a una orden religiosa, llegaban a ser parte de jerarquías establecidas. Pues en estos espacios se visualizaban un facsímile de las diferencias de estratos sociales que en el mundo existían. Por ejemplo, Guibovich Pérez (2003) expresa que se podía encontrar monjas de velo negro, monjas de velo blanco, novicias, donadas, señoras retiradas, estudiantes y niñas de corta edad, sirvientas y esclavas, en las comunidades religiosas

Los orígenes de la vida conventual femenina en Europa, para Intxaustegui (2017), datan del siglo IV, casi paralelo al surgimiento del monacato masculino. El mismo autor resalta que durante el siglo de referencia, “San Cesáreo de Arlés fundó la primera regla para mujeres: *Regula sanctorum virginum*,⁵ y, gradualmente, se introdujeron Órdenes religiosas en la Península Ibérica medieval, como las benedictinas o las cistercienses” (pág. 509). Durante la Edad Media, continuaron con la emancipación a lo largo de toda

⁵ Regla de las santas vírgenes

Europa en los diferentes reinos y la aparición de nuevas órdenes que incluían las benedictinas en el siglo IX, cistercienses en el siglo XII, las clarisas y las agustinas en el siglo XIII. Y de acuerdo al estilo de vida llegarían a clasificarse en grupos religiosos pertenecientes a una orden:

- Monástico: Benedictinas, Cistercienses, Cartujas.
- Mendicantes: Clarisas o Franciscanas, Catalinas o Dominicanas, Carmelitas, Agustinas, Capuchinas, Carmelitas Descalzas o Teresinas, Agustinas Recolectoras.
- Hospitalarias y Militares: Mercedarias, Sagrado Corazón, etc.
- Congregaciones: Visitadores, Caridad, Trinitarias, etc.

Llegar a formar parte de una orden religiosa femenina era un proceso con antecedentes justificados en el reconocimiento de la iglesia sobre la voluntariedad de las mujeres para llegar a ser parte de la vida conventual y la orden, cuando tuviesen la mayoría de edad. Sin embargo, Reder Gadow (2000), argumenta que esta opción personal y libre tenía un trasfondo de decisión del padre o tutor. Adicionalmente, la aristocracia y la nobleza consideraban a los conventos y monasterios como espacios especiales de internado para las mujeres que no lograban casarse por considerar que: “no podían aspirar a un matrimonio acorde con su rango social. Es decir, eran consideradas, metafóricamente, esposas de Cristo” (pág. 285). En este contexto, la comunidad femenina incluso sería un modelo de reproducción de estratos sociales al interior de los conventos. También, se diferenciarían su denominación o título. Por ejemplo: las hermanas⁶ son diferentes de las monjas⁷

El proceso de acuerdo a Scalia (2016) requería algunas etapas, como sigue:

- *El pre-postulantado*, que requería el vivir de manera temporal de la aspirante con la comunidad.

⁶ Una “hermana” es una mujer religiosa cuyo carisma apostólico se considera “activo”, es decir, que aunque tanto ella como su comunidad rezan, también ayudan a la Iglesia por otros medios, entre otros trabajo social, educación, enfermería, asistencia pastoral y en retiros, obra misionera, trabajo con medios de comunicación, cuidado de mayores, etc. Básicamente, ayudan donde sienten que las necesitan.

⁷ Una monja es una mujer que ha sentido la llamada a vivir en una abadía, un monasterio o un convento, como religiosa contemplativa. Normalmente, esto conlleva vivir y trabajar dentro de un espacio designado cerrado, vedado a todo el mundo excepto a los sacerdotes, al personal médico y al personal trabajador, de forma que las moradoras sólo abandonan la clausura para asuntos médicos o para actividades relacionadas con el monasterio.

- *Postulante*, la persona vivía en la comunidad, sin embargo, requería una intensa meditación para definir su vocación. Dependiendo de la comunidad, el tiempo de convivencia duraba de 6 meses a un año, y la denominación de hermana al igual que el uso de algún tipo de uniforme.
- *Novicias*⁸, de manera regular, el noviciado requería de dos años en el caso de las mujeres y un año para los hombres. Se considera el inicio de intensa formación canónica – apostólica y estudio religioso. Algunas comunidades llevan hábito y adopta nombres de religión, otras no, permitiendo la elección de la hermana o monja. En esta etapa la hermana asumiría el velo blanco, y de acuerdo a la comunidad, permitiría el cambio de nombre. Como es una fase de discernimiento de la vocación, la novicia puede abandonar la comunidad en cualquier momento por su propia decisión o porque la comunidad así lo desea. En el caso de los novicios en concordancia con las constituciones de la vida carmelita descalzo debían contar “entre los 17 años, la edad en que considerarían que la persona tenía la suficiente madurez para ser consciente de las implicaciones que conllevaba abrazar la vida de carmelita descalzo, y los 40 años” (Valenzuela Sánchez, 2020, pág. 65).
- “*Los primeros votos* se realizan cuando la novicia ha completado el necesario periodo de noviciado, ha solicitado admisión formal a los votos y los miembros de votos perpetuos y la dirección de la comunidad han discernido en ella una vocación auténtica para su orden o asociación. La novicia realiza unos votos “simples”, que son vinculantes por la ley canónica durante un periodo de tiempo específico, normalmente de tres a cinco años, a veces más. Se la considera ahora una miembro de “profesión temporal” en la comunidad y puede trabajar en un apostolado y firmar usando la abreviatura correspondiente a su comunidad.”
- *La profesión temporal*, aún es un periodo de discernimiento, así que una religiosa todavía puede solicitar la separación, pero como los votos son canónicos, requiere un proceso más formal.

⁸ La definición emitida por la Real Academia Española, resalta que se origina del latín *novicius* 'nuevo, reciente', 'esclavo nuevo'. Y se reconoce como: Persona que, en la religión donde tomó el hábito, no ha profesado todavía.

- *Los votos finales* (o perpetuos; en el monacato se denomina “profesión solemne”) se realizan cuando la religiosa profesa sus votos de por vida como miembro de la comunidad. En la mayoría de los casos firma su declaración de votos en el altar y lo muestra ante los presentes, y sus votos son canónicos. En este momento ya es una religiosa de votos perpetuos, está plenamente profesada y, en cierto sentido, ya es una “profesional” de esa vida. Y como en cualquier profesión, la formación es continua y dura toda la vida.

Las reglas normaban y diferenciaban la vida conventual femenina, la vestimenta, “**el hábito**” era una de las particularidades que identificaban la pertenencia a una u otra orden religiosa al igual que su estratificación social. El diccionario de la Real Academia Española⁹ en línea, define al hábito, originario del latín *habitus*, de las siguientes formas aplicables a la temática:

m. Vestido o traje que cada persona usa según su estado, ministerio o nación, y especialmente el que usan los religiosos y religiosas.

m. pl. Vestido talar propio de los eclesiásticos y que usaban los estudiantes, compuesto ordinariamente de sotana y manteo.

Analizada a la vestimenta como lo propio de la vida religiosa, Cipriano (s/f) explica que contiene un símbolo y comparación con las Sagradas Escrituras, donde se observa que la manera de expresar dolor, aflicción, tristeza o desconsuelo por el pecado, era rasgarse los vestidos, vestirse de cilicio y ceniza; entonces, como una manera de ejemplificar dichas expresiones, las órdenes femeninas iniciaron el uso del hábito. Por su parte, Fernández Peña (2004) describe que el hábito:

...se definía como un traje «de encima» porque se llevaba suelto y despegado del cuerpo, a diferencia de sayas y briales que eran más ceñidos. Esta prenda, el hábito, era larga y con vuelo, aunque también existía otra modalidad, igual pero más corta, llamada monjil. Ambas permitían llevar, a su vez, un manto por encima. Otra característica del vestuario femenino era la forma de cubrir sus cabellos. Bien sabido es que San Pablo dejó dicho en sus famosas Epístolas: *La mujer que ora o profetiza con la cabeza descubierta deshonra su cabeza* (I Cor 11:5) y también

⁹ <https://dle.rae.es/h%C3%A1bito>

exhorta a la mujer para que ore con recato sin rizado en sus cabellos (I Tim 11:9).
(pág. 206)

El sustento contextual que radica en la Biblia, muestra la observancia de la vestimenta de cada orden. En aditamento, no solo llegaría a ser una característica de la vida religiosa femenina, sino también la diferenciación de estratos sociales y formas de vida comunitaria al interior de los conventos. En este contexto cabe resaltar, como se describió en párrafos arriba, que en estos espacios encontramos monjas de diferentes tipos de velo y de orígenes sociales culturales diversos.

La diferencia de uso de velos mostraba la jerarquización social y la reproducción de la misma al interior de los conventos. Esto es observado por Pérez Morera (2005), que las monjas de velo negro eran mujeres de privilegio, hijas de grupos sociales de élite, llamadas “señoras de piso o de buleto”. Las monjas de velo blanco estaban conformadas por legas, novicias, pupilas y educandas, quienes asumían labores humildes dentro del convento. El otro grupo de personas en los conventos eran, las mozas de comunidad, esclavas y criadas.

El ingreso correspondiente a la vida religiosa suponía, de acuerdo a Conde (2013), un aporte productivo e indispensable para la subsistencia conventual de la comunidad, denominada como la dote. Antes del concilio de Trento en el siglo XVI, la dote podía estar constituida por bienes de uso para la comunidad y para la misma religiosa y podía estar compuesta de: “la dote monetaria (en dinero de contado), las pensiones (alimentos, propinas, cenas, cera, dos camas) y el ajuar (normalmente, vestidos y ropa de cama)”. Sin embargo, en 1565 la Iglesia estableció un decreto en el que se requería que antes de tomar el hábito, cada religiosa debía pagar una dote en dinero a su comunidad. Los límites del importe lo establecerían los líderes religiosos de acuerdo al área al que cada devota deseaba ingresar, además, de esto se debía considerar los valores necesarios para otros gastos, “a saber, alimentos, propinas de entrada y profesión (como la compra de los hábitos, el pago a los curas que participaban en la ceremonia y, en algún caso, a los músicos), gastos de enfermería, cera para el altar, muebles y ajuar.” (pág. 20)

Las acciones que cada orden realizara con propósitos de emancipación, trascendieron los siglos V, hasta el siglo XI y XII donde se instauran con más presencia

cada comunidad clerical. Además del proselitismo religioso o la vida contemplativa, actos y votos de caridad o pobreza, su influencia en las decisiones de los reinos llegó a ser tan fuerte que muchas acciones políticas, sociales, económicas y culturales en los reinos y gobiernos, contenían un trasfondo religioso. La Orden Benedictina al ser el origen de las comunidades religiosas monásticas, la Orden Capuchina, con más presencia de las órdenes mendicantes, y las órdenes Domínicas y Carmelitas, son de referencia y contextualización no solo desde sus influencias con mayor presencia en Europa sino también en el continente americano desde el siglo XV.

2.1.3. Órdenes religiosas

2.1.3.1. La Orden monástica Benedictina, origen de las comunidades clericales.

La orden Benedictina se origina en el siglo V, bajo el liderazgo religioso de San Benito de Nursia, Italia. Quien luego de finalizar sus estudios, dedica su vida a ser monje. Con el paso del tiempo, y, luego de su retiro espiritual, es reconocido como santo y nombrado Abad¹⁰ de un monasterio. Entre los hechos más representativos están la fundación de catorce monasterios, entre los cuales se encuentra Monte Cassino ubicada entre Roma y Nápoles, el cual llegó a ser el centro de propagación y origen de La Regla.

La Regla comprendía un texto redactado y estructurado por 73 capítulos que regían la vida en los monasterios y de los mismos clérigos que vivían en ella; Ibas (s.f.) resalta que la cita básica de la regla *Ora et labora*, expresa: reza y trabaja. Con este concepto de vida claustral, la división diaria se organiza de 8 horas de oración, 8 horas de trabajo y 8 horas de descanso. Los tres votos que encierran la Regla son: la castidad, la pobreza y la obediencia. Se componía de normas relacionadas con: la obediencia, el silencio, los oficios, la oración, el canto, el dormir, la hora de comida, los alimentos, entre otros. Por los siglos VII y VIII, los diferentes monasterios influenciados por San Benito, que se fueron estableciendo en todo Europa, adoptaron la regla como parte de sus órdenes. Incluso, Cipriano (s/f) explicó que, en Folkestone, Inglaterra, por los años 630 donde se

¹⁰ Un abad es el título dado al superior de una abadía, monasterio o algunas colegiadas de doce o más monjes. Era elegido por los monjes de la comunidad en una votación secreta; siendo un cargo vitalicio. Diccionario de Historia. Larousse. Sant Salvador: SPES EDITORIAL. 2003

crean los conventos para mujeres, se registran la adopción de la Regla, misma que llegó a ser un sistema de vida, con el apoyo de los reyes europeos y el Papa de Roma

La estructura orgánica de la orden, durante los siguientes siglos, luego del fallecimiento de San Benito, se conformaron en monasterios independientes. Cada uno de ellos eran autónomos en todos sus asuntos constituidos en una “familia independiente”. Sin embargo, en cuanto iniciaron la creación de más ramas, se conformaron en congregaciones independientes con pertenencia a las abadías de las que se originaron. La orden monacal benedictina, según Cipriano (s/f), repercutió con más presencia durante los siglos XI y XII con la reforma instaurada por la orden francesa de Cluny. Esta influencia permitió retomar a la orden un control de las diferentes ramas creadas y al mismo tiempo llegaron a ser una orden que únicamente respondía al papado. Aun cuando su estructura, entrara en declive por el siglo XII, su incidencia en la conquista española llegaría a tener gran representatividad, por sus motivos evangelizadores.

Su contribución desinteresada en los ámbitos de la educación, la enseñanza religiosa y la preservación de la cultura y civilización, fueron de suma importancia; se consideraron los guardianes del pensamiento clásico y del aprendizaje en toda Europa. Además, sus conocimientos se fundamentaban en los cientos de libros que las grandes bibliotecas contenían dentro de los monasterios. Misma acción se replicó durante la época de colonización en América.

Otro de sus aportes importantes está en la gastronomía. En razón de la influencia de la Orden francesa de Cluny en el Siglo XI, muchos de los procesos culinarios de la época medieval tradicional de los benedictinos, cambiaron a uno más estético. Lo cual se ha conservado hasta la época actual.

2.1.3.2. Orden Capuchina, una fraternidad austera

Conocida como una Orden de frailes menores capuchinos se origina en la pertenencia al movimiento de San Francisco de Asís en el siglo XII. Con observancias de las reglas franciscanas con un esquema moderno, llegaron a fundar un convento en 1578 en España. A pesar de los desafíos de conservación de las órdenes religiosas, Hernández Sotelo (s/f) comenta que, sus estrechas relaciones diplomáticas con los nobles de los

siglos XVII y XVIII, les permitió ser una orden de reconocimiento y permanencia, con cierto favoritismo de los monarcas.

Durante el siglo XIV el establecimiento conventual de frailes y con propósitos de vivir la esencia de la ideología franciscana, que implicaba una vida que vinculaba el proselitismo religioso y la pobreza, se originó la orden capuchina. Conformada por frailes inconformes con el sistema religioso franciscano de la época renacentista europea, sufrieron penurias y persecución hasta 1528, año en que la nueva hermandad, los capuchinos, adquieren su reconocimiento jurídico. La característica particular de esta orden se observa en el eremitismo¹¹ de las vidas que llevan, la barba, el proselitismo, además de su vestimenta con un hábito¹² cuya capucha tiene la forma de pirámide. De esto último es que se origina el nombre de Capuchinos. La orden capuchina tomó como su modo de convivencia, la Regla de San Francisco, sin embargo, Ciurana (1978) explica que el crecimiento de la fraternidad refirió la elaboración de Constituciones que se consolidarían originalmente bajo el título de *Constituciones de los hermanos llamados de vida eremítica* o Constitución de Albacina. Con el paso de los años sufriría algunas reformas y adaptaciones, sin perder la esencia de la regla franciscana. El contenido de la Constitución inicial tenía 67 párrafos, incluidos en cuatro capítulos: la pobreza y vida austera, la oración y la vida contemplativa, ceremonias litúrgicas y disciplina regular, soledad y vida eremítica.

La orden capuchina con sus raíces bien cimentadas en la Regla franciscana se consideraban una hermandad que practicaba la vida contemplativa y austera, la pobreza evangélica, la fraternidad y la acción apostólica. Sus esfuerzos, de acuerdo a Ciurana (1978) de vivir como pobres, dentro de su filosofía de vida, aseguraban que los hacían más humildes y más semejantes a Cristo; además, este mismo aspecto, los harían llamarse descalzos. En contraste con las épocas donde la aristocracia y la burguesía ostentaban sus grandes riquezas, los capuchinos resaltaban la prevalencia de la sobriedad, la pobreza y austeridad. Sin embargo, de ello, no les hacía falta nada en sus despensas y como lo refiere Iriarte (1979) con el paso de los años, se convirtieron en grandes mentores de iniciativas

¹¹ El eremitismo hace referencia a la eremítica o ermitaño. En el contexto religioso significa llevar una vida apartada de la sociedad, en los bosques, montañas, desiertos o páramos para establecer una relación más perfecta con Dios.

¹² El hábito es una vestimenta religiosa que emplean los órdenes. Podía ser túnica y manto o capa.

caritativas y sociales, enviados de paz entre otras acciones. En consecuencia, su forma de vida fuera de los conventos hizo que fueran de los primeros frailes religiosos en llegar a América en la época colonial durante el siglo XVII.

En algunos argumentos culinarios sobre el aporte gastronómico de la orden capuchina, se observa, al “café capuchino” elaborado con café expreso y leche caliente. Por ejemplo, el origen del nombre se lo relaciona con el proceso de mezclar el café con la leche hasta que el color de la bebida sea semejante al color del hábito de los monjes capuchinos. Por otra parte, como una leyenda de su origen, Díaz Cárdenas & González (2014) describen que, durante 1683, cuando los turcos atacaron la ciudad de Viena, se encontraba un monje, Marco d’Aviano de la Orden Capuchina enviado del Papa, a una misión especial de unificación de la fe cristiana. Luego de la victoria que lograra Viena, el monje encontró sacos de café abandonados, los que llevó al monasterio y preparó el café, sin embargo, como lo encontró muy fuerte, para suavizar el sabor, agregó leche, crema y miel. Esta preparación tomo un color similar al hábito de la orden capuchina, lo que originó el nombre de la bebida caliente.

2.1.3.3. Dominicos, surgimiento de la orden de los predicadores

Esta orden religiosa de Predicadores, explica Palacios Martín (1996), data sus orígenes entre el año 1216 y 1217, constituida por frailes, monjas contemplativas y laicos, fundada por Domingo de Guzmán, en Francia. Adoptan la Regla de San Agustín como fundamento de la Orden. Surge en contraposición a la costumbre monacal eremita y se orienta a una vida más practica en la predicación fuera de los conventos bajo el precepto de “iluminar la fe y fomentar las buenas costumbres mediante el estudio y la predicación”. (pág. 34)

La constitución de los dominicos significó una complementariedad a las reglas existentes en las órdenes religiosas. Palacios Martín (1996) menciona que representó una disrupción a la tradición monacal de una vida centrada en el trabajo manual, ayuno, el rezo, entre otras actividades cotidianas, y que esta, se vio renovada, conservando lo tradicional y con aditamentos a la vida apostólica de estudio y proselitista, cuyo enfoque radicaba en la “predicación y la salvación de las almas” (pág. 36), particularidad vista en las órdenes mendicantes.

El mismo autor en referencia, observa que su sistema de gobierno puede ser considerada un aporte a las técnicas modernas de representación política en democracia. Puesto que, su sistema comprendió una revolución a la estructura jerárquica existente en la Iglesia, permitiendo que la base de la estructura de la orden, sean también quienes tengan la posibilidad de designar, mediante mayoría, a quienes pudieran estar en cargos dentro de la orden religiosa. Esto constituyó una premisa de los aportes religiosos a las estructuras de poder y mecanismos de participación democrática en el campo social y político que en años posteriores al siglo XIII sucedieran.

Los clérigos más representativos de la orden de los Predicadores Dominicos, son San Alberto Magno y Santo Tomás de Aquino. Quienes, con su influencia y pensamiento, de acuerdo a Palacios Martín (1996), proponían una nueva concepción de la predicación, la dirección espiritual y la labor intelectual en un intento por conciliar las verdades de la Biblia con la racionalidad de la lógica desde el punto de vista filosófico. Este aporte al conocimiento y la intelectualidad propuso una nueva racionalidad de las verdades de la fe. Incluso, serían los fundamentos, por los que, la predicación en la Nueva España, serían guiados.

Adicionalmente, Fray Tomás de Berlanga¹³, es un reconocido religioso dominicano que llegó a Santo Domingo, República Dominicana, aproximadamente en 1511. De acuerdo a Jáuregui-Lobera (2021), entre sus aportes que más se destacan se encuentran, la propuesta de un canal que una los océanos Atlántico y Pacífico, fomento de la agricultura con el cultivo de tomate y una variedad de plátano. Esta variedad de banana o bananito, al que los mexicanos, le pusieron de nombre “dominico”, es procedente de las Islas Canarias. Y se puede considerar como un aporte religioso de introducción y cultivo de dicha variedad en diferentes países de Latinoamérica.

2.1.3.4. Los Carmelitas Descalzos, entre el claustro y una vida mendicante.

¹³ Fray Tomás de Berlanga O.P., nacido Tomás Martínez Gómez (o Enríquez Gómez) (Berlanga de Duero, 1487 – íbidem, 7 de julio de 1551) fue un religioso dominico español, nombrado obispo de Panamá (1534-1537).

Originada por el siglo XII, es una orden mendicante que de acuerdo a Fernández Peña (2015), constituida en sus inicios por un grupo de cristianos ermitaños, quienes decidieron habitar en las cuevas del Monte Carmelo, ciudad de Haifa, Israel, y construyeron una edificación a Nuestra Señora del Monte Carmelo. Sus vidas estaban inspiradas en la vida del profeta Elías. La primera Regla otorgada por el Patriarca Alberto de Jerusalén fue en el año 1209, sin embargo, por el año 1247, se la conoce como la Regla de San Alberto reformada, ya que significó una transformación de vida eremítica basada en tres principios básicos: pobreza, oración y vida en común, a una orden mendicante con la permisividad de “salir de la clausura, la posibilidad de comer carne tres veces por semana, etc.”.

Siglos adelante, sufrió algunas reformas, propiciadas por frailes ortodoxos que deseaban regresar a los orígenes de la Regla, incluyendo, durante el Siglo XV la creación de una Orden de mujeres. No fue sino hasta 1562, como lo cita Giordano (2014), en que Santa Teresa de Jesús efectuara una reforma y trascendieran la estructura de la orden al reconocimiento femenino religioso con las monjas, y años más tarde, en 1568, Juan de la Cruz influyera en los frailes carmelitas con la reforma que con la asistencia del rey Felipe II, llegaron a ser “una orden religiosa independiente”.

El intento de crecer como comunidad religiosa permitió la admisión de varias jóvenes sin muchos requerimientos durante el siglo XV y parte del siglo XVI. Este aumento comunitario significó mayor demanda de bienes y otros recursos para la subsistencia religiosa. Como lo cita Fernández Peña (2015) refiriéndose a este incremento poblacional:

El convento (como casi todos los de las diversas órdenes) contaba principalmente para su mantenimiento, con las dotes que entregaban las familias acaudaladas al ingreso de sus hijas como religiosas y con los bienes propios de las mismas que podían utilizar para su uso personal mientras que las que carecían de ellos, debían ganarse el sustento bien saliendo del convento a pedir limosnas o aceptando trabajos fuera o dentro del claustro. Todo ello relajaba totalmente la clausura y permitía la entrada de seglares sin excesivo control. Estas circunstancias dieron también lugar a la casi desaparición de la vida en común, pues ni siquiera se

reunían para comer en el refectorio y lo que es más grave, mientras unas religiosas comían y no carecían de nada, otras pasaban verdaderas calamidades. (pág. 13)

Este antecedente, también muestra la estratificación social existente en la vida conventual de las monjas, como lo hemos citado anteriormente. Sin embargo, para Pacheco Bustillos (2000), la filosofía de Santa Teresa de Jesús primaría en los esfuerzos que todas realizaran por el bien de la comunidad. Es decir, se cumpliría el mandato de quien quisiera comer, tendría que trabajar. Generando de esta manera una ruptura a la concepción jerárquica estratificada. Incluso, en asuntos alimenticios, los registros de las Constituciones de Santa Teresa, muestran un acercamiento a lo culinario y lo realmente permisivo para todas las monjas que adoptaran la Orden.

2.1.4. Los conventos europeos y su cocina en la época medieval y contemporánea

Las órdenes o comunidades religiosas habitaban los conventos y monasterios. Estas construcciones se establecieron con más particularidad a partir del siglo XIII en España. A pesar de la aparición de las órdenes religiosas muchos siglos antes, no es sino hasta la época medieval donde se instauran las edificaciones conventuales en Europa y se fortalece la participación monacal en las decisiones políticas, sociales y económicas de los reinos. Las órdenes existentes presididas por sus abades llegaron a ser organizaciones con mucha influencia político y económico en el medio. Para ejemplo, Mójica Legarre (S/f) explica que los registros de la iglesia española a mediados del siglo XVI, muestran que sus ingresos fueron la mitad de la renta del reino.

Mientras las condiciones de la época se caracterizaban por las pestes, las cruzadas, consecuencias de tiempos de explotación y esclavitud, crisis alimentarias, entre otros, en los conventos abundaba la paz y los alimentos. Estas comunidades religiosas no pasaban hambre, recibían rentas y contribuciones de las comunidades en dinero y especie. Adicionalmente, en aquella época tenían en su propiedad huertas, viñedos, panaderías, y demás fuentes de aprovisionamiento. Como muestra, solo basta observar la dieta medieval Benedictina, misma que de acuerdo a Ferruxo (2014), estaba compuesta de:

...pan, legumbres cocidas (La Pulmentaria), fruta, hortalizas, y en menos medida, las carnes y pescados. La carne de cuadrúpedos, abstención total, excepto los enfermos débiles. La carne de ave, se suministraba en días señalados (Natividad y Pascua). En cuanto al pescado, fue adquiriendo mayor aceptación con el tiempo. (Aquellos salmones, truchas, lampreas y sábalos del Miño y Louro, eran una tentación). Eso sí, nunca, nunca faltaba el vino. Se comía dos veces al día. La comida principal era la cena (primeras horas de la tarde). Según los periodos regulados del año, la dieta variaba con diferentes ayunos y abstinencias. El pan, dieta principal, se daba la ración para todo el día (La Propensa), equivalía más o menos a un kilo de peso. Si se realizaban trabajos más pesados, podía darse más ración, pero evitando (La Crapula), la glotonería. Todas las comidas se condimentaban con aceite, sal y vinagre. Las recetas eran simples, (en un principio), se basaban en los potajes.

Sin embargo, respetaban la máxima de la dieta Mediterránea de NE QUID NIMIS, que significa “nada de exceso”.

En este contexto, y bajo la premisa de toma de decisiones políticas, los monarcas frecuentaban los conventos y monasterios, donde degustaban de los mejores platillos y manjares que los monjes y monjas preparaban. Los registros del siglo XVI indican que el monasterio de Yuste de la ciudad de Cáceres, España, se destacaba por la riqueza gastronómica y sus despensas bien abastecidas. Después de su abdicación el rey Carlos V, se retiró a pasar el resto de sus días en el monasterio, junto con sus amistades y asistentes, que no eran pocos.

Muchos de los platos que se preparaban en los conventos se han conservado y han influenciado en la preparación de los platillos en las mesas europeas. Producto de la experiencia de los frailes y monjas que habitaban en los conventos y monasterios, sus manuscritos antiguos, donde registraban sus recetas contienen mucho conocimiento y aporte culinario. La influencia culinaria religiosa lo describe Alperi & Fernández (2012) en el prólogo del libro español *La cocina de los conventos*, citando a Rafael Picardo (1740), “no sólo en los conventos de frailes y monjas había completísimos recetarios manuscritos de cocina y dulcería regionales, sino en todas las casas de medianos abastecimientos” (pág. 9). Esto implica una interrelación particular con la localidad.

Desde luego estos establecimientos debían de contar con los insumos necesarios para abastecer a los conventos. Allí es donde el intercambio de saberes culinarios enriqueció la preparación de las mesas locales.

Durante el siglo XVIII, con el establecimiento de los Borbones en la corona española, Serrano Larráyo (2007) explica que la gastronomía francesa llega a influenciar en gran medida las mesas de los grupos aristocráticos, componiendo los platillos con algo más de estética. Estos cambios fueron adoptados por la observancia respetuosa a los dictámenes de la corona. De la misma manera la cocina conventual de la época iba tomando cambios culinarios de manera paulatina. Adoptando conceptos más modestos en la actividad gastronómica, ya que dependían mucho de los niveles de ingresos o estatus del que procedían los monjes y monjas. Serrano Larráyo (2007), también explica que eran:

Comunidades que optan por una cocina sencilla a base de escudillas de pescado, verduras, huevos, frutos secos y fruta, como los cartujos, u otras en las que la carne de ave es casi diaria, todo ello en virtud de lo que se valora como ideal de perfección ascética. (pág. 146)

Además de estas observancias dietéticas, la orden misma establecía los procedimientos, la preparación de los alimentos, los días de ayuno y demás principios religiosos que debía seguir la comunidad. La confitería también era otra de las actividades culinarias a las que se dedicaban en los conventos. Si bien es cierto, que era considerado un alimento que generaba placer, lo cual era contrario al propósito religioso, Serrano Larráyo (2007) hace referencia a la existencia de una receta de conserva de durazno entre el siglo XV y XVI en Toledo. Estos gustos por el dulce y sus preparados también estaban prohibidos de ser compartidos fuera de los monasterios y conventos, debido a la escasez existentes en aquellas épocas.

Los recetarios de la preparación de los alimentos eran bien conservados con un secretismo total que no ayuda mucho en resaltar a plenitud todo el arte gastronómico de los conventos. Sin embargo, hay algunos contenidos y recetarios que brindan un panorama muy enriquecedor a la cocina actual. La publicación del repostero Juan de la

Mata en 1747 contiene un recetario de nueve partes que Serrano Larráyo (2007) resalta pertenecía a un fraile, del que se toma el contenido del capítulo 8. Del turrón de Valencia:

Tomarás 24 libras de almendras, las escaldarás y tostarás como para peladillas, pero nada importa que sean comunes. Y en que tengas así la almendra tomarás v libras de miel en el perol del turrón blanco, y después de hacer la dicha miel que ha de ser de la más blanca, la pasarás por el cedazo de cerda y ponerla en el sitio de turrónes en el dicho perol con su remo y darle fuego revolviéndola con el remo, y que no tenga mucho fuego, y en que venga a tener punto de bola fuerte le echarás 6 claras de huevo bien batidas y las batirás muy bien que blanquee mucho, y añadirle fuego, y a su caída echarle otras seis claras. Y de este modo ha de ir hasta que esté blanca como el armiño y en que tome punto como el turrón negro, que es que se haga polvo, le mezclarás la almendra y escudillarás en el marco. Y también puedes hacer torticas con nieblas enteras y advierto que en cuenta de la almendra se puede usar avellana entera, y al tiempo de mezclarle la fruta le echarás una poca de gragea. (pág. 157)

Por otra parte, los recetarios en alimentos preparados, encontrados en manuscritos de diferentes frailes cocineros y reposteros, son una muestra de todo lo que la cocina conventual puede aportar a la gastronomía y cultura nacional.

La conquista española no solo significó un acontecimiento histórico en el descubrimiento y sometimiento de pueblos originarios de América, sino también, implicó un descubrimiento gastronómico por los nuevos productos alimenticios. Los conquistadores, en su intento de leer los nuevos códigos alimentarios de acuerdo a Albán Achinte (2010), dieron nuevos nombres a los productos que encontraron. Incluso muchos de los productos encontrados no eran los más apetecibles para ellos, así que asimilando los sabores los “bautizaron” con nuevas denominaciones. El mismo autor ejemplifica en el caso del aguacate, que para suprimir su nombre lo llamaron avocado, o el caso del jitomate simplificado a tomate. Los productos tuvieron que adaptarse a quienes llegaron para quedarse por sometimiento, y así afloró una nueva concepción de los alimentos con nuevos nombres, pero manteniendo la esencia y su contribución al arte culinario.

La migración alimentaria hacia Europa en la época de la conquista incluso aportó con formas de conservación alimentaria y como lo resaltara Albán Achinte (2010):

Muchos fueron los productos que migraron a Europa e incidieron en los paladares del viejo continente: el maíz, el chocolate, la vainilla, el tomate, la papa, el chile, el aguacate, el safrán, la piña, la calabaza, los cacahuates, el frijol, el camote, el ñame y la mandioca fueron, entre otros, los productos que el Nuevo Mundo aportó a la alimentación europea con tecnologías de conservación de alta complejidad. (pág. 16)

Los aportes al consumo se tornaron muy diversos. Los platillos llegarían a contener muchos de los productos de origen americano con alto contenido en nutrientes, carbohidratos y un sinfín de sabores que haría reemplazar en algunos casos, los mismos platillos propios de los países europeos.

No solo la migración alimentaria cambió el rumbo de la ruta alimentaria mundial, sino también en los nuevos espacios conquistados, se observaron cambios en los procesos de preparación. Los frailes con sus conocimientos, al pisar tierras del nuevo mundo, asimilando las costumbres propias de los pueblos originarios empezaron con la evangelización y al mismo tiempo una asociación de procesos de preparación y conservación de los alimentos descubiertos. Posteriormente, estas fusiones se observaron en la elaboración de sus platillos dentro de los conventos.

La contribución alimentaria se puede decir que fue de doble vía. Los españoles introdujeron animales en el nuevo continente descubierto como lo muestra la siguiente tabla.

Tabla 1

Animales introducidos por los españoles

Nombre del animal	Utilidad
Ganado vacuno	Carne, leche y piel
Ganado ovino	Lana y carne
Ganado caprino	Carne y leche

Ganado porcino	Carne, piel y grasa
Gallináceos	Carne y huevos
Paloma	Carne
Conejo	Carne y piel
Caballo	Transporte
Asno	Transporte
Abeja	Miel
Gallipavo	Carne

Fuente: Pazos Barrera (2008)

Elaboración: por la Autora

Es claro que la introducción de animales domesticados significó un aporte a la alimentación de los pueblos conquistados. Implicó un detrimento de la cocina autóctona de los nativos, sus procesos de conservación, preparación entre otros aspectos culinarios. Pero también significó un avance al descubrimiento de nuevos aromas y sabores que convergieron en un nuevo estilo de cocina.

La migración de órdenes religiosas hacía América, con la conquista y colonización, se observa que entre los siglos XV y XIX, viajaron unos 16000 clérigos entre los cuales se encontraban los franciscanos, mercedarios, dominicos, capuchinos, jesuitas y las monjas clarisas y dominicas. Todos ellos, viviendo y practicando sus reglas, formaron sus comunidades religiosas con feligreses nativos a quienes so pena de muerte alfabetizaron religiosamente. Sin embargo, Cartay (2016) enfatiza que sus aportes a la vida espiritual y cultural de los países conquistados fue enorme. La cocina conventual hispanoamericana, se caracterizó por los aportes que las órdenes religiosas realizaban a sus comunidades en toda la cotidianidad.

2.1.5. Una fusión de sabores, vista desde la cocina conventual hispanoamericana.

La cocina dentro de los conventos en las épocas coloniales, fueron espacios con modelos europeos y adaptados a las realidades locales gozando de ciertos privilegios. Llegaron a ser grandes lugares donde se preparaban alimentos (González Peláez, 2016) para toda la comunidad. Se construyeron con el objetivo de albergar a cientos de personas.

Fueron lugares de intercambio y de construcción social, donde los alimentos eran compartidos y disfrutados. Eran espacios construidos con azulejos de diversos colores que contaban con utensilios de cocina de barro y cobre, y eran construidos en los patios exteriores para evitar problemas de incendios. También contaban con provisión de agua privilegiada, como lo refiriera Pazos Barrera (2008) al resaltar que “solo los conventos de Santa Clara, San Francisco, Santa Catalina, de la Compañía y el Hospital recibían el agua mediante cañerías exclusivas”. (pág. 134)

Esto mostraba el contraste entre lo local y el viejo mundo. Sin embargo, sus fines de evangelización eran en parte, apoyados con la alimentación como lo asegura Legarreta (2018):

Poco tiempo después, al final de la segunda década del siglo XVI, comenzó la fundación y edificación de monasterios cuyos atrios sirvieron primordialmente como centros de reunión multitudinaria en los que se difundía el mensaje evangélico, aunque fungieron también como enormes mesas, es decir, lugares en los que un grupo humano comparte significados y convive alrededor de los alimentos. (pág. 26)

En este sentido, estos espacios también se convirtieron en verdaderos laboratorios de conocimiento culinario. Ya que los monjes y monjas que estaban a cargo de la preparación de los alimentos no eran personas sin preparación, fueron hijas o hijos de personas aristocráticas que al no desear seguir el rumbo que sus padres les exigían, decidían dedicarse al servicio religioso. Los aportes que ellos brindaban a las comunidades y particularmente a los conventos llegaron a considerarse fundamentales en la educación de las comunidades conquistadas.

Los saberes gastronómicos debieron de ajustarse a los requisitos de las órdenes y conjugar con los nuevos sabores. Se instauraría un nuevo estilo de cocina conventual en la América conquistada por los españoles, lo llamarían la cocina conventual hispanoamericana. Legarreta (2018) explica que por los siglos XVI se lo conoció como la cocina novohispánica por la denominación del territorio conquistado, al que en principio le dieron el nombre de la Nueva España.

La cocina conventual ha ido evolucionando a lo largo de la historia, realizando aportes significativos a la gastronomía. Los monjes y las monjas en los monasterios y los conventos, disfrutaban de una gran variedad de alimentos. El cambio de una orden a otra no impedía el disfrute de menús extraordinarios, sino más bien, se iban adaptando a la regla. Sin embargo, el aprovisionamiento de los alimentos si marcaba una pequeña diferencia por la ubicación de un monasterio o convento. Por ello Serrano (2007) comenta que “en el caso de los conventos urbanos, por mucho que mantuvieran sus huertos, éstos debían ser de tamaño reducido en comparación con los pertenecientes a las comunidades religiosas establecidas en el ámbito rural”. (pág. 143) En lo urbano, podría en algún momento escasear algún tipo de verduras o legumbres, mientras que en lo rural por sus parcelas más grandes podrían tener un abastecimiento suficiente. Aun así, siempre habría lo necesario para dar cumplimiento a la preparación de los menús requeridos por la orden.

Los recetarios eran elaborados bajo estricto dictamen de la orden. Algunos conventos y monasterios elaboraron sus menús con lo que recibían y podían comprar, mientras que otros eran más austeros y se adaptaban a sus ayunos prolongados, sin mucho disfrute de los alimentos. Esto marcó un nivel de estatus de los conventos, como lo menciona Legarreta (2018), por ejemplo, la harina para elaborar el pan, mientras más veces era molida, sería calificada como harina de mejor calidad, del mismo modo la diferencia de uso, por un lado, el maíz y por el otro, el trigo. Además, en los mismos conventos existían marcadas diferencias, ya que la conocida élite española se alimentaba de trigo, mientras que la servidumbre, compuesta de nativos, lo hacían con maíz. Las nativas que hacían de servidumbre en los conventos debían seguir únicamente las instrucciones dictadas por las monjas de velo blanco o de quien estaba a cargo de la cocina, sea moler, picar o cocinar, eso hacían. Los alimentos eran almacenados en espacios llamados la provisoría¹⁴, esta acción estaba a cargo de una persona específica y de confianza que debía cumplir con ciertas cualidades como no ser golosa, glotona, ni ociosa. Para dar supervisión a la encargada de la provisoría se realizaba con regularidad inventarios. Esto permitía la adquisición de alimentos necesarios con exactitud y la rotación de las mismas.

¹⁴ Se entiende como un lugar donde se iban guardando las provisiones de un convento

Si bien es cierto, la conquista fue la introducción de muchos hábitos culturales europeos, la interacción culinaria también cumplió un rol muy importante en diferentes colonias de la Nueva España. Este antecedente de interacción en la cocina, sirvió de base en la construcción de saberes y entre mezclados con los conocimientos autóctonos de los aportes nutritivos de los alimentos, enriqueció aún más el patrimonio gastronómico de las comunidades. Este vínculo nos permite observar de entre los pueblos colonizados por los españoles, portugueses, franceses... a naciones como México, Venezuela, Colombia, Perú y Ecuador, donde se observa una influencia mayor de los conquistadores en el tejido social, cultural y gastronómico.

Influencia de la cocina conventual en México

La presencia de las órdenes mendicantes durante el siglo XVI, cumplieron un papel fundamental en la evangelización de las colonias americanas conquistadas. Durante el siglo XVII, con la construcción de los conventos y monasterios, apareció la posibilidad de una mejor interacción comunitaria colonial. Estos edificios mexicanos, Guerrero Ferrer (2007), observa que contaban con espacios para la huerta, la cocina, la despensa y los refectorios, que eran espacios para consumir los alimentos. Además, Cartay (2016), menciona que algunos tenían grandes ingresos y eran conventos o monasterios ricos, porque eran propietarios de extensos terrenos, que cobraban arrendamiento a los campesinos, y prestaban dinero a los productores. Los franciscanos, al ser de las órdenes religiosas, los primeros en pisar tierras americanas, incidieron en gran manera con la educación tanto secular como religiosa en la cultura mexicana. Bajo el precepto reformado de una comunidad enfocada en la sociedad, impulsaron grandes proyectos sociales relacionados con la producción alimentaria de cereales, hortalizas y ganado.

La gastronomía mexicana tiene sus orígenes en la interacción entre conquistadores y nativos. Sin embargo, aunque ya se había logrado la independencia de España, México sufrió otras influencias de países europeos, como Francia, Hungría, entre otros. Con el paso de los años, las comunidades indígenas llegaron a ser verdaderos centros de mestizaje cultural. Una mezcla íntegra entre los hábitos nativos con las experiencias hispánicas dio conceptualización a la cocina mexicana. Esto se clarifica, ya que en las cocinas se empleaba a mujeres nativas para la molienda y demás trabajos domésticos.

Entre las ciudades más destacadas de esta interacción está Puebla, puesto que como lo resaltan Acle-Mena, Santos-Díaz, & Herrera-López (2019), en los platillos se conjugaban ingredientes prehispánicos, las especias de Asia y África con los procedimientos europeos. En la cocina conventual, se resalta la participación de las monjas angelopolitanas, quienes se caracterizaban, además de sus actividades religiosas, en preparar todo tipo de platillos y repostería.

Los recetarios verdaderos de la comida conventual, poco ha sido publicado, debido al secretismo de los conventos y monasterios. Sin embargo, la lista de inventario de algunas despensas, como es el caso de la lista contable que llevaban los frailes franciscanos del Convento Grande de San Francisco – Querétaro, México, vislumbran los alimentos que se consumían en el siglo XVII Guerrero Ferrer (2007) tomando los registros del Archivo Histórico de la Provincia Franciscana de Michoacán de 1660, refiere la lista:

...19 arrobas de róbalo, más 13 arrobas de camarón blanco, más 5 arrobas 17 libras de manteca, 9 arrobas de arroz, 10 fanegas de haba, 2 fanegas de lenteja, 1 carga de chile cerrada, más 1/3 de sal de Colima, 2 fanegas de garbanzo, 25 cargas de harina, 1 arroba de aceite de oliva, 8 fanegas de frijol, carneros. (pág. 52)

Con estos ingredientes preparaban diversos platillos. En cuanto a lo dulce Guerrero Ferrer (2007) explica que degustaban las conservas, orejones y la colación mexicana fina que es un dulce elaborado con azúcar glas y fécula de maíz, y que tenían en el centro una semilla de cilantro o cáscara de naranja. Actualmente, se categoriza como colación fina y colación corriente que puede estar rellena de almendra, nuez, cacahuete, limón, canela o avellana. También se incluyen, las cajetitas (un tipo de dulce de leche), puchas, biscochos y soletas, todos estos, eran diversos tipos de bocaditos usados en diversas festividades como la Navidad. El chocolate, también era una de las bebidas que no podía faltar en los conventos, solo para referencia, en la Catedral Metropolitana de la Ciudad de México se conserva un salón chocolatero, lugar donde los padres mantenían sus reuniones disfrutando de esta bebida.

Otro de los aportes culinarios de los religiosos a la gastronomía de México está el manjar blanco, conocido en el viejo mundo por su preparación inicial durante el siglo XIV. Este platillo era una crema de leche de almendras, dulce, espesa y pechuga de pollo.

Siglos más adelante, se empleaban variedad de carnes en la elaboración. Sin embargo, debido a la cuaresma religiosa, dejaron de usar los cárnicos, lo que dio origen a una especie de natilla que rápidamente se posesiono en el paladar europeo. Por otra parte, en nuevo continente, debido a circunstancias económicas se adaptó a un formato más criollo, haciendo del manjar blanco, una natilla, aromatizada con canela y cáscaras de cítricos, acompañada de vainilla y pasitas.

Durante el siglo XVIII en la ciudad de Puebla, México, la contribución gastronómica aumenta, Acle-Mena, Santos-Díaz, & Herrera-López (2019), afirman que se originan otros platillos:

...platillos con sabores dulces, los chiles en nogada, moles y salsas (pipián, adobo, chirmoles, clemoles, machamanteles y moles de moles). Igualmente, en este siglo aparecen dulces, como: tortitas de santa Clara, camotes poblanos, jamoncillos, mazapanes, suspiros de monja, cocadas, alfajores, dulces de huevo y buñuelos, atribuidos al convento de Santa Clara. (pág. 241)

El mole poblano es un aporte exquisito del arte culinario mexicano. Su origen se le atribuye al fraile franciscano San Pascual Baylón, incluso se ha mencionado que fue sor Andrea de la Asunción, del convento dominico de Santa Rosa, Puebla, quien creo el platillo por inspiración divina, para el Virrey Tomás Antonio de la Serna y Aragón a finales del siglo XVII (Sánchez Fernández, s/f). Sin embargo, Barros (2004, págs. 23-24) explica que el platillo data de épocas prehispánicas en el que fue considerado como una salsa conocida como *mulli*, el que los indígenas los preparaban con guajolote. En la actualidad, existen diversos preparados de mole, como el mole verde (lleva chiles verdes crudos, piñones, cacahuates y ajonjolí tostados, y nueces peladas y fritas con pimienta, clavo y canela), mole oaxaqueña (con chile ancho, canela, clavos de especia, pimienta, semilla de cilantro y tomates remojados), mole chichilo (chile mulato desvenado y tostado, tomate cocido y ajo en crudo se muelen, y se aromatizan con hojas de aguacate), entre otros.

Esta importante contribución registrada por la localidad ha aportado a la atracción turística y el conocimiento culinario de los orígenes, así como su conservación.

Cocina conventual en Venezuela, Colombia y Perú

En Venezuela, similar en los países andinos, la alimentación nativa se basaba en el cultivo de la yuca en primera instancia, y en segundo lugar el maíz, además, de la carne producto de la cacería. Se elaboraban las tortas de casabe y se usaba la fécula de maíz para distintos preparados. No fue sino hasta después del siglo XVI que se observó una fusión de la gastronomía castellana y nativa. Sin embargo, al principio no se observa una contribución o aporte culinario rescatable, ya que los primeros colonos españoles, eran de orígenes muy pobres y sencillos, quienes podían consumir castañas, col, habas, cereales, queso, aceite, huevo, vino y poca carne.

Uno de los platillos venezolanos con historia es la empanada criolla, que de acuerdo a Sanoja & Vargas (2002) cuyo origen está en la preparación de los indígenas del Orinoco, denominado *cativías*, que resultan en unas “empanadillas, utilizando una masa de yuca rellena con carne de tortuga guisada, sazonada con ajíes (*Capsicum* sp.) y con el yare o jugo tóxico extraído de la yuca amarga, las cuales eran, posteriormente fritas en el aceite extraído de la misma tortuga” (pág. 767). Este platillo era muy común en el consumo nativo, lo que hace pensar que su dieta tenía una base de carne de tortugas.

La vinculación conventual en la gastronomía venezolana se observa en la existencia de recipientes en el Convento de San Francisco en Caracas. Durante el siglo XVI se emplearon calderos de forma cónica en las que preparaban guisos en grandes porciones con base a carne de pescados, carne de venados y zainos o cerdos domésticos, carne de vacunos y posiblemente de gallinas (pág. 767). Además, la existencia de budares¹⁵ en las cocinas de los franciscanos sugiere que los monjes consumían casabe y el maíz. Esto último concluye en un vínculo estrecho en las comunidades coloniales con los nativos y una adaptación e innovación culinaria cuyos elementos que incluían la avena, el trigo, el aceite de oliva, el vino, el queso y la mantequilla, llegaron a ser parte de las mesas venezolanas.

¹⁵ El budare es una plancha circular de hierro fundido o arcilla, usada para cocer o tostar alimentos como arepas, cachapas, cazabe, mañoco o granos como el café. Proviene de Venezuela.

Otra observancia alimentaria particular está fundada en la dieta de las clarisas¹⁶, quienes preferían el trigo en lugar del maíz y la yuca. El trigo se empleó en la preparación de las ostias. La conservación de hábitos de consumo religioso, explica Ramírez Méndez (2008), hizo que se nacionalizaran los platillos europeos en tierras venezolanas: “sopas preparadas con guisantes, arvejas, garbanzos, habas, cebada, lentejas y arroz, aderezadas con pimienta, aceitunas, aceite de oliva, vino y también los fideos” (pág. 46). También incluía los guisos de carne de res, cerdo, cordero, y aves como pato, pollo, gansos y pavos que se preparaban de diferentes maneras con tocino, mechados, estofados y asados. En contraste con este tipo de dieta, las nativas sirvientas comían alimentos preparados a base de maíz (la ‘erepa’ o arepa, masatos y chicha), papa, yuca, apio, ocumo, ñame en sopas que incluían carnes y hierbas, así como ají, pimentones y tomates.

La crisis de los siglos XVIII ocasionó que el aprovisionamiento de los productos alimentarios de élite para las monjas se redujera y tuvieran que adaptarse a los insumos locales, originando nuevos platillos que integraron saberes y sabores. Producto de ello resulta el plato típico de Venezuela conservado hasta la actualidad: ‘la hallaca’, para lo cual se empleó “la sazón española para aderezar un guiso de carnes de aves, res y cochino, colocado sobre una torta de masa de maíz y envuelto en hojas de plátano” (Ramírez Méndez, 2008, pág. 50). Además, en la elaboración de dulces, se emplearon derivados de los cultivos de caña de azúcar: la misma azúcar usada en otros dulces, papelones, melotes y batidos, pasteles y bombones. Otra combinación con el coco dio origen a la cocada y el bienmesabe (el preparado se compone con láminas de bizcocho de vainilla empapadas en crema de coco y cubiertas con merengue).

La cotidianidad de las clarisas y de aquellas cuyo su sentido de piedad era extremo las hacía compartir los alimentos con familiares de su comunidad y de aquellos pobres mendicantes que se acercaban al convento. Pero a principios del siglo XIX por mandato del Obispo Santiago Hernández y Milanés, quien las prohibió rotundamente el compartir de los alimentos ya que iba en contra de los principios del claustro. Solo estaba permitido compartir una limonada o naranjada si así lo consideraban. Sin embargo, cuando el Obispo Rafael Lasso de la Vega asumió el obispado de Mérida entre 1816-1828, eliminó

¹⁶ Orden de las hermanas Pobres de Santa Clara, originada en los principios de los franciscanos, solo para monjas. Su fundadora, Santa Clara, de Asis. Esta orden data desde 1212

la prohibición, permitiendo que se compartiera los diferentes preparados con las diversas casas de la ciudad.

En los países de estudio, tanto en Colombia como en Perú, la influencia conventual registra, que, bajo la orden colonial, la corona española estableció un total de 15 claustros en el nuevo Reino de Granada. En el Virreinato del Perú 39 conventos y en la Real Audiencia de Quito 7, entre los años 1540 y 1824.

El arte culinario conventual se aprecia en el manjar blanco colombiano, el cual es un dulce de leche llamado también arequipe. El plato conocido como Pisto, también tuvo su enlace con la comida local, estaba compuesta de una mezcla de cebollas, pimientos, tomates, ajos y calabacines sobre el jamón serrano, cocinado en el aroma ardiente del aceite de oliva. A esto se agrega los vinos con aroma de laurel, tomillo, romero, clavo, miel. A pesar de estos indicios de integración culinaria, no existen muchos registros en los que se pueda observar el aporte de religioso a la gastronomía colombiana. Sin embargo, los platillos muy comunes contienen una combinación de procesos de preparación europeo, con especias de medio oriente y Asia y técnicas diversas, contrastadas con productos locales.

Para Martínez Carreño (1985), las cocinas de los conventos y las casas colombianas eran verdaderos laboratorios del mestizaje gastronómico. Los dulces eran elaborados en los conventos. La misma autora expresa que los alimentos también se empleaban como un medio de tortura, puesto que, en los conventos franciscanos, a los prisioneros retenidos luego de 15 días en tanto no se logre obtener una suma por el canje, eran sometidos al denominado *régimen de las dulzuras*, a lo que relata:

Desde ese momento se les daba por la mañana una gelatina de cedrato; a mediodía, confituras de coco y por la noche, pasta de guayaba; todo sin bebida alguna. El hombre más robusto no soportaba más de tres o cuatro días este suplicio; la sed era cada vez más ardiente, buscándose un alivio momentáneo en los alimentos azucarados, pero más imperiosa era la necesidad de la bebida; hasta que al fin se pedía gracia, acabando por pagar el rescate. (pág. 82)

De esto se obtiene que el gusto por los dulces y sus elaborados llegó a ser uno de los aportes conventuales a la cocina colombiana.

En el caso de Perú, existen varios datos de la contribución culinaria. A principios del siglo XVIII, durante el reinado de Felipe V de España, de la dinastía de los Borbones, da una apertura a la difusión de la comida francesa, lo que influyó en gran medida en las actividades culinarias del virreinato de Perú. Lo que se caracterizó por el servicio de dos comidas y uno de postre, al igual que la colocación de los alimentos en fuentes sobre las mesas para que los comensales se sirvieran a su gusto, a semejanza de los buffets en la actualidad. La comida de los religiosos era austera y frugal, se componía de legumbres, pan y fruta.

De la misma forma, los registros que reposan en los conventos muestran el tipo de alimentos que se empleaban en los platillos de la época colonial. Aunque no existen recetarios claros, lo que cuentan los registros conventuales, son las compras y el valor monetario que se pagaba a cambio. Alcubilla Bonnet (s.f.) constata la existencia de ciertas compras:

- 1 Patacón de membrillo
- 12 reales de media botija de miel
- 2 reales de canela
- 2 reales de pimienta de chapa
- 3 reales de manteca.

Por otra parte, de las carnes más consumidas era el de la oveja, la de res y en menor proporción el de la gallina, cerdos, pescados y demás mariscos. Los camarones llegaron a ser muy gustados y preparados por las monjas del convento de la Santísima Trinidad de Lima, su preparación no se expresa en detalle, sin embargo, Alcubilla Bonnet (s.f.) recopila la lista de ingredientes adquiridos:

- 12 Patacones de camarones
- 4 reales de manteca
- 1/2 real de cebollas y perejil
- 2 reales de tomate
- 1 real de ají verde

- 1/2 real de vinagre

Los dulces creados en los conventos peruanos satisfacían a la nueva aristocracia virreinal del Perú. Algunos de los conventos, de acuerdo al blog de Hinostroza (2007), se convirtieron en verdaderas factorías de dulces. Ciertas monjas se establecieron negocios alimentarios que generaban réditos económicos. Sin embargo, la interrelación gastronómica, de acuerdo a la misma autora resalta que:

mujeres naturales de estas tierras que les enseñaron a sustituir las almendras por pepas de zapallo en el Maná; las yemas por camote en el Bienmesabe y los buñuelos, que ahora son los "Picarones"; la harina de trigo por harina de chuño (papa) en los bizcochuelos, y en las natillas por la harina de maíz. Se hicieron turrone de quihuicha con miel de abejas, Calabazate y Cabellos de ángel de calabaza madura, el Arequipa o Arequipar, dulce de cajeta hecho de leche y frutas que nace en los conventos de la ciudad de Arequipa. El Flan de leche hecho por santa Teresa de Jesús cuya receta es traída, como otras, por las monjas Carmelitas, tiene el nuevo condimento de la vainilla americana.

Los aportes religiosos, en Perú, han sido de gran valía en la elaboración e innovación de platillos que se conservan hasta la actualidad. Hinostroza (2007) resume de esta forma:

Todos estos monasterios nos han dejado recetarios antiguos con fórmulas secretas de los siglos XVI al XVIII que dieron origen a nuestros más importantes dulces. Algunos conventos se convirtieron en verdaderas factorías de la industria alimentaria y con ello lograron su principal fuente de ingresos: Dulces de maná, Mazapán, Ponderaciones, Alegrías, Nogales, Mostachones, Empanaditas de boda, Pastelitos de yuca, Alfajores, Rosquetes, Pasta labrada, Pestiños, Bienmesabe, Huevo chimbo, Suspiros, Buñuelos, Picarones, Frijoles Colados, Suplicaciones, Bizcochos, Cabello de ángel, Manjar blanco de yemas o de frutas, Jalea, Confites, Mermeladas, Higos y Limones calados, Guargüeros, e infinita variedad de dulces, bebidas y licores.

2.1.6. Gastronomía de los conventos y su aporte al arte culinario del Ecuador

Para una comprensión integral de la gastronomía conventual y su contribución a la cocina ecuatoriana se hace necesaria la identificación de las órdenes religiosas que llegaron a Ecuador. Para ello, el resumen explícito de Cartay (2016), quien, citando a diferentes autores, otorga una visión religiosa de la emancipación de diferentes órdenes, algunas de ellas aún existentes:

Las primeras Órdenes religiosas masculinas en llegar a Quito en el siglo XVI fueron los franciscanos, hacia 1535; los dominicos, entre 1541 y 1581, y los agustinos, entre 1551 y 1575. Y posteriormente los jesuitas, hacia 1624. Todas estas Órdenes se dedicaron a la evangelización de los indígenas y a la educación. Cada una de esas comunidades religiosas realizó contribuciones al desarrollo de la vida espiritual y cultural del Ecuador de entonces.

La ciudad de Quito fue fundada en 1534. Ese mismo año ya había frailes franciscanos en la ciudad, dirigidos por fray Jodoco Ricke. Los franciscanos trajeron las semillas de trigo a la ciudad y fundaron la primera escuela. Desgraciadamente hay poca información sobre la obra de los franciscanos en Ecuador por falta de organización de sus archivos (Montilla-Ruiz, 2015).

Los dominicos, de la Orden de Santo Domingo de Guzmán, se establecieron en Quito en 1541 (Satián-Guaylla, 2019), realizando grandes contribuciones en la educación en la Real Audiencia de Quito entre los siglos XVII y XVIII, en especial por haberse consagrado a la instrucción de las clases sociales más desfavorecidas. Los agustinos fundaron en Quito el Convento de San Agustín, en 1573, una hermosa edificación en cuya sala capitular se firmó el acta para el levantamiento independentista de 1809. En su interior, se organizó, en 1992, el Museo Miguel de Santiago. A pesar de ser los últimos misioneros en llegar a Ecuador, hicieron grandes aportes en el campo de la educación. Fundaron el Seminario de San Luis para la formación del clero. En 1581 crearon el Colegio de san Nicolás de Tolentino, que en 1586 se convirtió en la Universidad de San Fulgencio, el primer centro de estudios superiores de Quito. Fundaron escuelas artesanales y para la enseñanza de la agricultura. E hicieron introducciones al reino de Quito del trigo, la vid y el olivo (Campo, 1972).

A los jesuitas, quizás los de más elevada formación como naturalistas entre las Órdenes religiosas, se les reconocen los grandes aportes a la temprana educación universitaria y a las grandes escuelas ecuatorianas. A ellos se deben las primeras descripciones de los recursos de flora y fauna de la región amazónica ecuatoriana y peruana, como los realizados por Cristóbal Acuña en 1641, y notables aportes en relación con la geografía regional, y especialmente en el campo de la cartografía. El mapa, elaborado por el jesuita Samuel Fritz, en 1707, sobre el curso del gran río Amazonas, e impreso en Quito, sorprende aún por su precisión. De gran interés son también las contribuciones de jesuitas en el ámbito de la lingüística. El jesuita Enrique Richter publicó en Quito, en 1695, vocabularios en las lenguas indígenas campá, piro y conibo. Raimundo Santa Cruz elaboró un catecismo en cocama. Samuel Fritz organizó un vocabulario castellano, quechua y jebero, y una gramática en jebero (Cartay, 2016). Y otros elaboraron vocabularios en quechua y otras lenguas regionales (Martínez-Puetate, 2017).

Las comunidades religiosas femeninas empiezan a llegar al Ecuador a partir del siglo XVII. Las primeras fueron las monjas concepcionistas, seguidas de las religiosas de santa Catalina de Siena y las clarisas, en el mismo siglo XVII. Luego llegaron las carmelitas descalzas y beaterio en el siglo XVIII (Cicala, 1994; Moreno-Egas, Salvador-Lara, 2001; Aljovin de Losada, Espinosa-Fernández, 2020).

Es interesante señalar que el establecimiento de una comunidad femenina de clausura es usualmente solicitada por la sociedad local, y en particular por las mismas mujeres pertenecientes a las clases acomodadas. Se trata de mujeres que terminan viudas, o que han tenido hijas que “se han quedado para vestir santos” por no haberse casado, o que carecen de una dote suficiente para optar a un buen matrimonio de conveniencia. Buscan, en esas condiciones de desamparo o de prolongada soltería un hogar que las proteja en un tiempo de gran inseguridad para una mujer sin marido o sin padre. La mayoría de los conventos tenían algunas exigencias de ingreso: la importancia de la dote entregada, la edad mínima de la postulante, generalmente mayor de 12 años, y el saber leer y escribir.

Las monjas concepcionistas, conocidas como conceptas, fueron las primeras monjas llegadas al Nuevo Mundo. La primera comunidad femenina, de las madres conceptas, llegó a Quito en 1575, adscrita a los franciscanos. Se establecieron en un convento en Quito. Para 1609 albergaban cerca de 150 monjas de velo blanco

y 450 mujeres seculares, que eran donadas, sirvientas, esclavas y recogidas (Moreno-Egas, Salvador-Lara, 2001; Molerio, Peñaherrera 2018). Después enviaron monjas para fundar el Monasterio de la Monjas Conceptas en Cuenca, en 1599 (Lloret-Bastidas 2009). Más tarde, en 1597, bajo la dirección de las conceptas, fue fundado el Monasterio de Nuestra Señora de las Nieves, en Loja, en 1597 (Loyola-Sarmiento, 2016). En 1671 se estableció en Ibarra el Convento de las Conceptas, asistido por monjas procedentes del Convento de Pasto, Colombia.

En 1595 se organizó en Quito el Convento de Santa Catalina de Siena, que funcionaba bajo la Orden de los dominicos. Hay que aclarar que el convento fue una comunidad improvisada en varias casas contiguas, y que tenían derecho de agua propia, y adoptaron como regla la clausura, el trabajo y la oración. El número de conversas que acogía un convento dependía principalmente de su capacidad económica para sostenerla y del volumen de las dotes recibidas.

En 1596 se estableció en Quito el Convento de Santa Clara de Asís, atendido por monjas clarisas, que se agrupaba en la Orden de los franciscanos.

En 1651 fue creado el Convento de San José, en Quito. Se le conoce con el nombre de la Santísima Trinidad, atendido por las carmelitas descalzas. Se trata de las casas de Carmen Alto, o Antiguo, y de las casas de Carmen Bajo, o moderno.

En 1669 fue fundado el Monasterio de Nuestra Señora de las Angustias, más tarde nombrado de La Santísima Trinidad, ubicado en Latacunga, en la Sierra Norte. En 1698 un terremoto afectó a la zona, y las monjas carmelitas, que lo integraban, decidieron regresar a Quito.

En 1679 se creó el Monasterio de Carmelitas Descalzas en Cuenca, con la ayuda de dos monjas del Convento de San José de Quito. Así se acostumbraba entonces.

En 1682 se estableció en Cuenca el Convento de las monjas de Santa Teresa de Ávila.

En 1892 se creó el Convento de Oblatas en Cuenca (Muñoz, 2005).

En estos conventos y monasterios, la comida era parte de los oficios religiosos, al igual que en los anteriores países citados, los refectorios eran espacios para degustar la gastronomía conventual que incluían lectura. En algunos de ellos se observa que la comida era sencilla y austera para las comensales, mientras que en otros y en épocas específicas, eran grandes banquetes. Cartay (2016), registra que durante los días

ordinarios consumían cerca de 3000 calorías, mientras que en los días de fiesta religiosa era hasta 6000 calorías.

2.1.6.1. El arte culinario en los conventos quiteños

Eran tan diversos los alimentos de los que se componían las despensas que permitía la preparación de diferentes platillos para el desayuno, el almuerzo o la cena. Por ejemplo, Pazos Barrera (2008) refiriéndose a los documentos del convento Carmen Alto expresa sobre la alimentación:

En 1778, las monjas carmelitas desayunaban con una taza de chocolate y un pan. Se compraba cacao con la finalidad de hacer chocolate para el consumo de la comunidad y para venderlo a través del torno. En el convento no se amasaba pan, se lo compraba a una panadera seglar. En el almuerzo se servían menestras de frejol o de lenteja, y sopas que podrían ser de morocho o de chuchuca, de legumbres o de papas y ocas. En días especiales se consumía carne de cerdo, res, pescado o camarones. En la elaboración de los guisos se utilizaba manteca, maní, quesos y quesillos. Para endulzar se recurría a la azúcar o a la panela. (pág. 159)

De acuerdo a Navas (2019) al referirse al llamado “torno”, explica que era un tipo de ventanita con “armazón giratorio compuesto de varios tableros verticales que concurren en un eje, con suelo y techo circulares. El torno se ajusta al hueco de una pared y se emplea para pasar objetos de una parte a otra, sin que las personas que los dan o reciben sean vistas”. La tornera o hermana tornera se ocupaba de manejar el torno en la clausura de su convento. En este sentido, se consideró un espacio por el cual realizar ciertos intercambios con la comunidad, sea para comprar o para vender; era el único medio de intercambio con el mundo exterior, y un medio de comunicación con otros conventos similares. Por este espacio se realizaban las adquisiciones de diversos alimentos y al mismo tiempo se vendían los dulces, vinos o costuras elaborados en clausura.

Esto muestra la posibilidad de que en los conventos de clausura existiera el alto y diverso contenido de las despensas a ser usadas en la elaboración de los platillos, mismas que eran adquiridas o intercambiadas por el torno.

Otra muestra de ello es lo referido por Serrano (2007), quien afirma que los productos de origen marino se consumían en una época específica: “Los cefalópodos (jibia y calamar) y los moluscos (ostiones –ostras–, almejas y caracoles de mar) dan un toque de distinción a la mesa conventual en los días de abstinencia, muy apreciados, por cierto, desde antiguo”. (pág. 169)

Adicionalmente, los documentos rescatados de los conventos muestran listas de productos adquiridos y que han ingresado a los conventos. Como se describe en la siguiente tabla con información que Pazos Barrera (2008), recuperó de la supervisora del Carmen Alto, Ignacia de San Joaquín, en 1778:

Tabla 2

Productos adquiridos, convento el Carmen Alto 1778

Productos adquiridos durante todo el año 1778	
Azúcar. Harina. Papas.	Clavo y pimienta. Almendras. Quesos.
Raspadura. Pescado. Tollos. Huevos.	Quesillos. Requesones. Pan. Chocolate.
Manteca.	Pescados negros. Quinoa.
Leche para los postres y manjar blanco.	Aguardiente para las pomas.
Maní para los mazapanes de navidad	Agalia para las pomas.
Azahar para sacar agua	Fruta para dulces.
Canela de Castilla	Arroz. Alverjas. Lentejas. Maiz.
Agua de ámbar	Pescado blanco.
Agua rosada.	Azafrán.
Agua vica.	Nuez moscada
Vino.	Habas
Mistela para los músicos.	Pescado ahumado
Trigo. Fréjoles. Un cerdo.	Pastillas. Camarones.

Fuente: Pazos Barrera (2008)

Elaboración: por la Autora.

Otra contribución importante es el informe de 1791 de la madre Dionisia del corazón de Jesús, que agrega a la lista, la adquisición de vino y coles. Mientras que la madre Rosa de la Santísima Trinidad en un informe de 1814 y 1817 describe la

adquisición de carneros, cerdos, lechones, cebada, ocas, pavos, patos, capones, maíz pelado, trigo pelado, bagre y vinagre.

El mismo autor Julio Pazos resalta mucho los platillos que se preparaban y servían en los conventos. Durante el siglo XVI, comenta, que se preparaban las cecinas que no era más que una carne delgada que estuviera salada y secada al sol o también se lo podía ahumar. Esta preparación más adelante se mezcló con el achiote, lo que originaría a lo que en la actualidad conocemos como las carnes coloradas. El tollo, en la actualidad conocido como un tipo de corvina, también se encontraba en la lista de la dieta religiosa.

Varios platillos, con preparaciones similares a los actuales, también fueron parte de la alimentación. Para el locro de papas el tratamiento que le daban a los productos y los procesos de preparado no variaron en mucho, el uso de la leche, las papas, el ajo, entre otros aún se conservan en los hogares de todo ecuatoriano. Cotidianamente, iba acompañado de menestras de lenteja elaboradas con ají, cebollas, vinagre, harina de trigo y manteca, junto con otras especias e incluía tajadas de huevo duro cocinadas y colocadas encima. Otro de los platillos que con frecuencia consumían es el guiso de quinua y el de arroz de cebada cocidos con espinas de puerco. Por otra parte, la ensalada caliente de sambo, era otro de los exquisitos platos que se servían. Su preparación implicaba el pelar y vaciar las semillas junto con las fibras al sambo para luego ponerlo a hervir junto con especias en agua con leche y nata. La fanesca, por ejemplo, se origina en el potaje de la Cuaresma, platillo en el que se conjuga lo dulce con la sal.

Conforme iban pasando los años, la cocina se iba innovando de acuerdo a los paladares exigentes de las clases sociales altas que frecuentaban los conventos. Esto significó el surgimiento de todo tipo de dulces, tortas, galletas, alfajores, mazapanes, mermeladas, helados, entre otros.

2.1.6.2. Huella conventual Cuencana

Cuenca, es una ciudad del Austro, se resalta por ser una ciudad muy conservadora, cuyas edificaciones tienen una historia y conservación patrimonial. Los conventos y monasterios construidos, son un símbolo de la huella religiosa conservada a lo largo de

los años. Las edificaciones pertenecen a órdenes religiosas y datan del siglo XVI, VXII y XIX, para ello, Clavijo Campos (2018), nos muestra una cronología breve:

...el Convento de las Madres Conceptas fue fundado el 13 de junio de 1599. El Monasterio del Carmen de la Asunción cuyas edificaciones son un tesoro local y nacional, ubicado en el corazón de Cuenca se constituyó en 1679. La primera comunidad de monjas de Santa Teresa, de vida claustral, íntima y oculta de la Santa Regla Carmelitana, se inició el día 15 de agosto del año 1682. Finalmente, el Monasterio el Carmen de San José se fundó el 15 de octubre de 1882, junto a la Iglesia de Virgen de Bronce y también del Orden de las Carmelitas.

Además, el mismo autor, comparte su experiencia en uno de los conventos de referencia, donde observa la cotidianidad de la vivencia de las monjas en lo laboral y en lo culinario, resaltando la elaboración del “pan y tantas delicias”. Y como lo expresarán Guerrero Bermeo & Machuca Altamirano (2017) sobre el monasterio de El Carmen de la Asunción que las madres se dedicaban a la elaboración de repostería que se componía de mermeladas de tomate, babaco, dulce de higos, pan, tortas y galletas.

2.1.6.3. La influencia religiosa conventual Ibarreña

Los conventos y monasterios construidos en la ciudad de Ibarra, al igual que en las demás ciudades del Ecuador, fueron y siguen siendo grandes laboratorios de saberes religiosos, artísticos, y por ende culinarios. Navarro (1950) nos relata que el 25 de marzo de 1645 se instaló en la iglesia del Monasterio la Cofradía del Santísimo Rosario, en la ciudad de Ibarra. Por otra parte, Tapia Tamayo (2006) explica que el Convento del Carmen, denominado el convento de las Carmelitas del “Sagrado Corazón de Jesús¹⁷” o monasterio del Carmen se establece el 2 de octubre de 1866 con presencia de 13 religiosas exiliadas de Popayán, Colombia. Si bien es cierto, que las edificaciones en referencia fueron creadas con propósitos religiosos, educativos y de formación, no dista del hecho

¹⁷ Las Carmelitas del Sagrado Corazón - CSC, es una congregación de vida consagrada al servicio de la Iglesia para “mantener viva en el mundo la experiencia contemplativa de Dios Padre providente, bondadoso y misericordioso”. Venerable M. María Luisa Josefa del Santísimo Sacramento, fue la fundadora de las Carmelitas del Sagrado Corazón. El 24 de diciembre de 1904 fundó la Congregación de Carmelitas del Sagrado Corazón. Tomado de <http://www.carmelitasdescalzosecuador.org/index.php/familia-carmelitana-teresiana/carmelitas-del-sagrado-corazon>

que al interior se desarrollaban muchos otros modos de convivencia relacionados especialmente a la gastronomía. Muchos de los registros culinarios o demás aspectos de la vida conventual novohispánica, que se mantenían en sus archivos, han sufrido el deterioro del tiempo al igual que la pérdida de las mismas durante el terremoto en 1868.

Se podría resaltar que para el presente contexto las dos edificaciones e instituciones monásticas y sus órdenes existentes en la localidad, cuentan con historia desde el siglo XIX y XX. El establecimiento religioso en la ciudad de Ibarra se origina por la cercanía con los conventos y monasterios ya creados en la ciudad de Quito, por las facilidades de edificación, clima y demás aspectos geográficos, que significaron una ventaja en la producción de alimentos y la vida comunitaria contemplativa y mendicante. Por otra parte también, la posibilidad de ir cumpliendo con sus misiones de evangelización entre los pueblos de la provincia de Imbabura al igual que la educación secular. Sin embargo, de esto último, no se ha observado registro de una incidencia profunda en la formación académica, ya que órdenes similares se encargaron de ello en sus escuelas o colegios religiosos, como el de las madres Conceptas.

Monasterio la Cofradía del Santísimo Rosario

Aunque la Orden de los Predicadores Dominicos, había llegado al Ecuador en el Siglo XVI y se estableciera en Quito, época en que se llevaron a cabo acciones proselitistas y de educación, no fue sino hasta el Siglo XX que se funda el Monasterio la Cofradía del Santísimo Rosario de Ibarra. El Monasterio en la actualidad está ubicado en la calle Princesa Pacha N° 8 – 148, Barrio Ejido de Caranqui de la ciudad de Ibarra. Es considerado como una edificación patrimonial. Sus vías de acceso son adoquinados con facilidad para la transportación. Fue fundado el 15 de agosto de 1959 por cinco Madres provenientes del Monasterio Santa Catalina de Siena de la ciudad de Quito. Sin embargo, la edificación duró alrededor de 7 años, entre 1960 y 1967.

En una entrevista investigativa realizada a Sor Ana María (2020) del Monasterio del Santísimo Rosario nos cuenta la historia conventual de sus orígenes y actual situación de manera general.

¿Cómo surge la fundación? ¿Quién la realizó?

En la Parroquia de Caranqui de la distinguida y virtuosa familia de los Espinosa Vásquez nacieron cinco privilegiados niños de los cuales Dios eligió a dos de sus hijas para religiosas del Monasterio de Santa Catalina de Quito.

Dicha familia contaba con una gran propiedad, la cual se pensaba en donar a las Madres Franciscanas para que se construyera un colegio, sabedoras de esto la Priora de ese entonces junto a su consejo hablaron con los hermanos de las dos religiosas Espinosa Vásquez, a ver si mejor lo donaban para hacer una segunda fundación los cuales aceptaron con mucho gusto, ya que serían sus hermanas (Sor María Angélica y Sor María Imelda Espinosa de los Monteros Vásquez) dos de las que vendrían a fundar el nuevo Monasterio en su propiedad.

Es así como el día 9 de diciembre de 1958 se celebra la entrega de las escrituras de los terrenos donados a la comunidad, posteriormente el día 26 de mayo de 1959 se obtuvo la licencia de Roma para la nueva fundación.

Eligió a cinco religiosas para esta misión recayendo la asignación como Priora en Sor María Angélica Espinosa de los Monteros Vásquez y como sus compañeras a Sor María Imelda Espinosa, Sor Teresita del Niño Jesús López, Sor Dolores Rivadeneira y Sor María Jacinta de los Ángeles Astudillo.

El día 4 de agosto de 1959 en la iglesia del Monasterio de Santa Catalina de Quito se celebra una Misa solemne de despedida presidida por el P. Provincial en la homilía refiriéndose a la fundación dijo : Vais a partir amadas hijas, vais a alejaros de la casa que os vio nacer a la vida religiosa, de vuestras hermanas con quienes habéis compartido las delicias de la vida claustral, no importa, sangraré el corazón pero Dios lo quiere, llevad la semilla de Santo Domingo de Guzmán Fundador de LA ORDEN DE PREDICADORES a la que pertenecéis a esas tierras , repartid sus enseñanzas , su ejemplo os dará valor Él fue un verdadero Apóstol, imitadle, propagad la fe en Jesús y el amor a María por medio del Santo Rosario es el bellísimo nombre que va a tener vuestro Monasterio, tenéis que vivir según vuestro título. Hijas del Rosario y de la Eucaristía.

Finalmente, el día 14 de agosto de 1959, las monjas fundadoras dejan su Monasterio y acompañadas del Exmo. Señor Obispo de Ibarra quien se encontraba

muy emocionado y agradecido de que en su Diócesis se diera esta fundación también se juntó el Rvdo. Padre Provincial Fray Inocencio Jácome, el Padre Capellán Fray Sadoc Ávila y así se dirigen a su nueva casa en Caranqui en la ciudad de Ibarra. Donde la ciudad de Ibarra con el pueblo de Caranqui se vistió de fiesta, las esperaban con los brazos abiertos según se cuenta se prepararon carros alegóricos, programas artísticos, literarios y musicales.

Cuáles son las principales razones para formar parte de las órdenes religiosas:
Las órdenes religiosas siguen algunas de las reglas establecidas para regular la vida en comunidad dentro de los monasterios o conventos. Algunas órdenes observan la Regla de San Benito que se centró en el trabajo y oración dentro del monasterio, generalmente a las comunidades que siguen esta se les llama de vida contemplativa.

Según nuestra CONSTITUCION FUNDAMENTAL DE LAS MONJAS § I. Las monjas de la Orden de Predicadores nacieron cuando el Santo Padre Domingo asoció a su «Santa Predicación», por la oración y la penitencia, a las mujeres convertidas a la fe católica, reunidas en el monasterio de Santa María de Prulla y consagradas solamente a Dios. A estas monjas, al igual que a los monasterios establecidos en otros lugares, el beatísimo Padre les dio una regla de vida que debían seguir y constantemente les mostró su amor paterno y su cuidado. Efectivamente, «no tuvieron otro maestro que las instruyese en las cosas de la Orden»

(1). Después, como parte que eran de la misma Orden, las encomendó a la solicitud fraterna de sus frailes. § II. Tanto los frailes como las monjas tienden, por su manera de vivir, hacia la perfecta caridad para con Dios y para con el prójimo, que es eficaz para buscar y procurar la salvación de los hombres, conscientes de que se convertirán en verdaderos miembros de Cristo cuando se consagren totalmente. Constitución fundamental de las monjas a ganar las almas, a imitación del Señor Jesús, el Salvador de todos, que se entregó totalmente a sí mismo para nuestra salvación

2- Hay diversidad de dones, pero el Espíritu es el mismo; una misma caridad y una misericordia. La misión de los frailes, de las hermanas y de los seglares en la Orden es «evangelizar por todo el mundo el nombre de nuestro Señor Jesucristo»

(3). La de las monjas consiste en buscarle en el silencio, pensar en Él e invocarlo, de tal manera que la palabra que sale de la boca de Dios no vuelva a Él vacía, sino que prospere en aquellos a quienes ha sido enviada (cf. Is 55, 10). § III. Llamadas por Dios, a ejemplo de María, las monjas permanezcan sentadas a los pies de Jesús y escuchen sus palabras (cf. Le 10, 39). Así se convierten al Señor, apartándose de las inquietudes y solicitudes mundanas. Olvidando lo que quedó atrás y lanzándose a sí mismas a lo que tienen delante (Flp 3, 13), mediante la profesión de los consejos evangélicos de castidad, pobreza y obediencia, se consagran a Dios por votos públicos.

La constitución fundamental de las monjas, ofrecen en la presencia de Dios el sacrificio de alabanza, principalmente en la celebración de la liturgia. Perseverando en la oración con María, Madre de Jesús, desean ardientemente la plenitud del Espíritu Santo para que, a cara descubierta, puedan contemplar la gloria del Señor y transformarse en su misma imagen, de claridad en claridad, como movidas por el Espíritu del Señor (cf. 2 Co 3, 18). § V. Uniformes en la norma de vida puramente contemplativa, guardando en la clausura y en el silencio la separación del mundo, trabajando diligentemente, fervientes en el estudio de la verdad, escrutando con corazón ardiente las Escrituras, instando en la oración, ejercitando con alegría la penitencia, buscando la comunión en el régimen, con pureza de conciencia y con el gozo de la concordia fraterna, buscan «con libertad de espíritu»

Dentro del monasterio cómo se maneja el ámbito de la cocina, es decir cuentan con recetas tradicionales, recetarios escritos que hayan pasado de generación en generación.

Según se nos indica en uno de los puntos de la Regla de San Agustín la cual observamos:

Regla de San Agustín

Capítulo 4

DEL AYUNO Y DE LA LECTURA EN LA MESA

15. Domad vuestra carne con ayunos y abstinencia, en comida y bebida, cuanto permita la salud. Cuando alguna no pueda ayunar, no por eso coma fuera de la hora ordinaria, si no estuviere enferma. 16. Cuando os sentáis a la mesa, hasta que os levantéis de ella, oíd sin rumor ni alboroto lo que, según costumbre, se os leyere; para que de esta suerte tomando el cuerpo el sustento necesario se alimente también el alma con la palabra de Dios.

La alimentación dentro del Monasterio es frugal, y de acuerdo a los tiempos ha ido cambiando según los tiempos y las nuevas generaciones, en ocasiones especiales nuestras madres mayores les gusta deleitarnos con algunos bocadillos que si han ido pasando de generación como son empanadas de hielo, biscochos especiales, entre otros.

También se suele intercambiar con los otros monasterios existentes de nuestra Orden en el país cuando hay alguna fecha importante.

Cuáles son los principales productos que en la actualidad se usa para la elaboración de los platos.

De preferencia se utiliza los productos agrícolas que se cultivan en la huerta del Monasterio como son (verduras, granos, tubérculos)

Es posible encontrar vajilla, instrumentos o artículos de cocina con historia dentro de la cocina del monasterio.

Como nuestro Monasterio no es tan antiguo casi no hay artículos con historia de pronto por ahí. En nuestro Monasterio Madre de Santa Catalina de Quito el cual tiene más de 400 años ahí si tienen en el museo del Monasterio.

Cuáles son las actividades que generalmente se desarrolla durante el tiempo de permanencia en el centro religioso.

Nosotras nos regimos a un Horario, tenemos todas las horas distribuidas entre la oración, silencio, trabajo, estudio, y momentos de recreación.

La Oración que es lo principal para lo que estamos retiradas del mundo y es para lo cual fuimos fundadas y es nuestra misión, orar por los que no oran y orar por la salvación de todos los hombres del mundo entero.

Monasterio del Carmen

Una comprensión más clara de su historia en el Ecuador y particularmente en la ciudad de Ibarra, permite la identificación de tres etapas importantes de la existencia del monasterio y la orden. En primer lugar, su fundación de la Comunidad en Bogotá el 10 de agosto de 1806 y en Popayán; en segundo lugar, el exilio de Popayán hacia el Ecuador en 1864; y tercero, su fundación y reconstrucción en Ibarra comprendidas entre 1864 y 1868. El convento se terminó de construir en 1877, y tuvo ciertas remodelaciones a lo largo de los años.

Las devotas monjas pertenecen a la Orden de las Carmelitas descalzas, cuyo origen fue en España en el Siglo XVI, debido a la Reforma que hicieron Santa Teresa de Jesús¹⁸ y San Juan de la Cruz a la Orden de Nuestra Señora del Monte Carmelo. Se fundó el primer Convento de Carmelitas descalzas en 1562, cuya nueva regla se orientaba “retornar a la vida centrada en Dios con toda sencillez y pobreza, como la de los primeros ermitaños del Monte Carmelo, que seguían el ejemplo del profeta Elías”.

Rosales Rivadeneira (2014), comenta que las primeras religiosas en ingresar a la orden en Popayán, desde el año 1729, fueron dos señoras Velasco, madre María Manuela Carvajal y Lasprilla, quien fuera descendiente del duque de San Carlos de España, además, “fue superiora de 1745 a 1748; después priora por seis trienios, y murió el 16 de septiembre de 1798, de 85 años de edad y 66 de religiosa”. Se observa que continuaron ingresando a la comunidad las mujeres jóvenes, quienes atraídas por la observancia de la Regla de Santa Teresa y las virtudes evangélicas. Al llegar al número 21 de monjas, la que llegaba a ocupar ese número era llamada “preciosa”, ya que, a partir de ella, las exigencias para calificar e ingresar a la comunidad religiosa cambiaban. En este contexto, es que luego de la fundación hasta el tiempo de ser exclaustradas hubo tres monjas “preciosas”, entre las cuales estuvo la madre Juana María de San Rafael, quien vino a Ibarra durante el exilio y murió en el terremoto ocurrido en el año 1868.

¹⁸ Teresa de Jesús Cepeda y Ahumada nació en Ávila el 28 de marzo de 1515 y entró carmelita en el Convento de la Encarnación de dicha ciudad el 2 de noviembre de 1536, teniendo 21 años, 7 meses y 6 días. El 24 de agosto de 1562 dejó sus ilustres apellidos que tanto le han ennoblecido, por los de Teresa de Jesús.

Los inicios de la Orden en Bogotá estuvieron marcados por el apoyo de la realeza, y la comunidad iba creciendo desde sus orígenes que se remontan a 1729. Sin embargo, como lo mencionara Rosales Rivadeneira (2014), no es sino hasta su reconocimiento legal en Bogotá de 1806 que oficialmente consta en los registros nacionales. Sin embargo, el 23 de abril de 1863, el gobierno de Colombia bajo la presidencia del Gral. Tomás Cipriano de Mosquera, dictó una ley para disolver las comunidades religiosas, por lo que El 28 de julio de este mismo año de 1863 las 18 Carmelitas y su Priora, Carmen de Santa Ana (Rojas) fueron exclaustradas y se alojaron, durante 9 meses, en la casa de la señora Vicenta Hurtado Mosquera, parienta cercana del presidente. Este hecho fue una muestra de las estrechas relaciones que las monjas mantenían con las damas de la alta sociedad. En esta casa murió la religiosa, lega, María Josefa de Santa Teresa (Alvear) de Almaguer, el 1o. de enero de 1864, a los 89 años de edad.

El primer convento o actualmente llamado Antiguo, de acuerdo a Rosales Rivadeneira (2014), luego del viacrucis que representó el viaje, en 1866 al llegar a Ibarra las monjas Carmelitas, con la aprobación de la Santa Sede, vendieron algunas de las alhajas y vasos sagrados que habían traído de Popayán, con el propósito de adquirir propiedades donde iniciar nuevamente los hábitos de la orden. La propiedad estaba ubicada en el barrio San Blas de la ciudad de Ibarra. Contaba con “unas casas y un solar”, por el que habían pagado 1900 pesos, de los cuales, tal como se detalla en la escritura pública de la propiedad con fecha 14 de julio de 1866, se acordó 1000 pesos en efectivo y los 900 pesos dentro de los siguientes seis meses sin intereses. La ubicación actual del Convento Antiguo está en la Juan de Velazco 239 entre Salinas y Montalvo.

Para el año 1868 ya tenían poco tiempo de haber realizado actividades propias de establecer la orden y los trabajos correspondientes al monasterio en la ciudad de Ibarra, cuando ocurrió el terremoto. En este hecho fallecieron cuatro monjas, mientras las demás, se trasladaron al convento del Carmen Bajo de Quito, pues las relaciones de comunicación existentes de un convento a otro por medio de cartas, era muy clara en aquella época, misma que facilitó el albergue de las monjas sobrevivientes al terremoto, en el convento capitalino. En el año 1871, regresan a Ibarra para tratar de reconstruir el monasterio original, sin embargo, los escombros existentes impulsaron la compra del terreno en el sector del barrio San Francisco y construir el nuevo convento. La obra finalizaría en 1877

y se le daría el nombre de “Capilla expiatoria del 68” como un recordatorio del terremoto. El terreno con escombros se logró vender en 1886 para mantener a la comunidad. Años en adelante se adquirieron propiedades, se fueron remodelando, llevando actividades propias de la vida conventual, hasta el año 2002, en que tuvieron que trasladar todo el funcionamiento al nuevo convento en el Barrio Bellavista. Un detalle adicional es que a partir de 1879 ingresarían a la orden, mujeres ibarreñas, lo que permitió la continuidad de la orden y el mantenimiento del monasterio. También, como parte de la celebración de los 100 años de exilio, en julio de 1963 retornaron de Ibarra hacia Popayán, como una manera de recordar el esfuerzo religioso del exilio; esto originó el juego muy conocido por los niños llamado “El florón”.

La actividad gastronómica desarrollada en el Monasterio del Carmen o Convento el Carmen, fue similar al que se desarrollaba en los conventos de carmelitas de otras ciudades. La diferencia radicaba en la producción de los alimentos en las parcelas con los que contaban en la comunidad, y la donación que recibían también aportaban a la manutención de las religiosas.

2.2. Marco Legal

El marco legal para el presente análisis comparativo se sustenta en dos leyes ecuatorianas vigentes: La ley Orgánica de Cultura y la Ley de Turismo.

La Ley orgánica de cultura, publicada en el Registro Oficial No 913, de 30 de diciembre de 2016, en el Artículo 80, literal c, reconoce como parte del patrimonio cultural nacional intangible e inmaterial a los conocimientos de producción gastronómica que forma parte de la propia cultura de cada pueblo, comunidad, nacionalidad y la sociedad en general. Adicionando a dicho reconocimiento “la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico” a nivel nacional.

El otro sustento legal es la Ley de Turismo del Ecuador, emitida en el Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic-2002, modificada el 29-dic.-2014. Particularmente, el Capítulo II que consta de las actividades turísticas y de quienes las ejercen el literal b, del artículo 5, expresa que el Servicio de alimentos y bebidas, en tanto sea remunerado

constituye una actividad turística que puede ser realizada por una persona natural o jurídica.

Las dos leyes citadas son un soporte legal para nuestro análisis. La ley de cultura contiene un reconocimiento a los saberes propios en materia gastronómica, expresando su legitimidad y pertenencia a una comunidad, en este caso a los conventos y monasterios. Por otra parte, al considerarse un patrimonio cultural inmaterial de los pueblos, los saberes gastronómicos de la cocina conventual y el espacio donde se ha ido desarrollando también tienen el potencial de ser un atractivo turístico.

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. Descripción del área de estudio

La presente investigación se llevó a cabo en la Ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura, en el Convento el Carmen y el Monasterio del Santísimo Rosario.

El Convento el Carmen conocido como Monasterio de Carmelitas Descalzas, se encuentra ubicado en el Barrio Bellavista de San Antonio, apartado 10-01-0748, es el nuevo Convento desde el año 2002. Está a 10 minutos de la Ciudad de Ibarra en dirección sur, a 7 Km. Es de fácil acceso y ubicación por cualquier plataforma web. Sin embargo, el denominado Convento Antiguo o de inicio de la orden de las carmelitas descalzas en Ibarra en 1866, se encontraba abandonado y en deterioro, por lo que, la edificación de referencia, siendo declarada como patrimonial, entró en proceso de restauración con el apoyo técnico de la Universidad Técnica del Norte.

El Monasterio del Santísimo Rosario está ubicado en la calle Princesa Pacha N° 8 – 148, del Barrio Ejido de Caranqui, Ibarra. El acceso por vía es adoquinado con facilidades de transporte. Fue fundado el 15 de agosto de 1959. Ha sido declarada como una edificación patrimonial en la que se ha intervenido a fin de mantener su diseño arquitectónico, entremezclado con madera e infraestructura metálica.

3.2. Diseño y tipo de investigación

3.2.1. Enfoque

La investigación tuvo un enfoque cualitativo, debido a que se analizó información no numérica, sino más bien, respondió a la interrogante del problema investigativo. En este aspecto Cruz del Castillo & Olivares (2014) mencionan que la investigación cuantitativa es aquella en la que se recogen y analizan datos cuantitativos sobre variables. La investigación cualitativa evita la cuantificación. Los investigadores cualitativos hacen registros narrativos de los fenómenos que son estudiados mediante técnicas como la observación. Sin duda el enfoque cualitativo fue el más acertado para nuestro caso debido a que aportó a la exploración y recolección de información, para luego proceder al análisis

de datos y revelar los resultados o una nueva lista de interrogantes que pueden surgir durante la investigación.

El presente análisis se incluye dentro de la investigación comparativa, puesto que se ha recuperado información sobre la cocina conventual de las órdenes religiosas de la época colonial y se ha procedido a comparar con la cocina conventual actual en el Monasterio del Santísimo Rosario y el Convento el Carmen de la Ciudad de Ibarra. Se han incluido recetarios recuperados de documentos de gastos o inventarios alimenticios conservados en los conventos. El método empleado en todo el proceso investigativo que se resalta es el Deductivo-Inductivo.

3.2.2. Tipo de Investigación

El tipo de investigación fue de tipo exploratorio – descriptivo recabando información de fuentes documentales y de campo, mediante método inductivo-deductivo. Para ello tomando en cuenta el concepto de Hernández, Fernández, & Babtista (2014) en el que menciona que “el investigador cualitativo utiliza técnicas para recolectar datos, como la observación no estructurada, entrevistas abiertas, revisión de documentos, discusión en grupo, evaluación de experiencias personales, registro de historias de vida, e interacción e introspección con grupos o comunidades” (pág. 9).

Investigación Exploratoria

Esta investigación se caracteriza por ser exploratoria, en correlación a que la cocina conventual no ha sido muy explorada, y no existen mucha bibliografía que incluya la recuperación de los recetarios del arte culinario de las monjas y los freiles.

Investigación Descriptiva

La característica descriptiva de este estudio resalta la particularidad de cada una de las órdenes que habitan en comunidad en los conventos y monasterios. Cada uno de ellos destaca su habitualidad en seguir una orden de vida gastronómico, que enriquecen el arte culinario de la localidad, por un lado, mientras que, por otro, el uso medido o limitado de los alimentos. Se ha individualizado a cada orden religiosa y sus características.

En la recuperación de información se empleó, la observación, revisión de documentos y registros como técnicas de recuperación de información, al igual que instrumentos como guía de entrevistas e informes de discusión grupal, aplicados a los representantes de los conventos y también a las responsables de la cocina.

3.3. Procedimiento

El procedimiento para la realización de la presente investigación se dividió en tres fases:

3.3.1. Fase I.- Análisis de la cocina colonial y la actual; para valorar sus expresiones culturales mediante la investigación documental y de campo.

En esta etapa se llevó a cabo la recopilación y procesamiento de información bibliográfica sobre la contextualización de la temática de estudio, que sirvió de fundamentación teórica del análisis. Las fuentes de información secundaria que cimientan el estudio, contienen registros de investigaciones que datan del siglo V, los inicios de las órdenes religiosas más representativas en el mundo, su incidencia en la situación económica, política y social, incluyendo la gastronómica; los aportes culinarios al mundo durante las épocas del oscurantismo, renacentista, moderno, contemporáneo y actual.

La caracterización de las órdenes tanto Benedictina, así como la Capuchina, permitieron tener una perspectiva clara frente al aporte culinario, por un lado, la austeridad, por otro la abundancia.

a) Objeto de estudio

Orden Benedictina, fundamentada en los principios e ideologías de San Benito de Nursia en el siglo V; la vida de los monjes enclaustrados centraba en vivir La Regla cuyo lema fue: Reza y Trabaja. El aporte de esta orden en lo culinario es el cambio de perspectiva de la cocina, elevándolo a un nivel más estético.

Orden Capuchina, fundamentada en los principios de San Francisco de Asís, se origina en el siglo XII. La influencia gastronómica en la época colonial fue muy

importante por la conjugación de platillos y dulces que hasta ahora se mantienen, como por ejemplo el manjar blanco, el café capuchino, entre otros.

Monasterio de la Cofradía del Santísimo Rosario, es un monasterio basado en los principios de los dominicos, conformada en una cofradía que adopta la Regla de San Agustín originada en el siglo XIII. Monasterio construido para una orden mendicante. Su aporte culinario está en los platillos conformados por la variedad de alimentos nutritivos, y los postres. Actualmente, la alimentación especial se comparte en días de celebración.

Convento del Carmen, Carmelitas Descalzas, orden basada en la Reforma del siglo XVI realizada a la Orden de Nuestra Señora del Monte Carmelo. La reforma reorientó a las monjas y monjes a una vida sencilla y austera, contemplativa, seglar y ermitaño. La rama de las Carmelitas descalzas del Convento en referencia atiende a una rama conocida como monjas contemplativas, consagradas generalmente a una vida claustral con la práctica de la oración, la meditación y el trabajo. Su aporte gastronómico se centra en el potaje carmelitano, tortilla carmelitana (tipo omelette), arroz con leche.

b) Métodos

En esta fase los métodos empleados fueron:

Exploratoria. – Esta fase investigativa incluye un hecho histórico transformado por el descubrimiento de recetarios que estaban y aún permanecen ocultas. En concordancia con esto Hernández Sampieri (2014) explica que, los estudios exploratorios son aplicables en cuanto el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes.

Histórico – Lógico. – se ha observado este método en la trayectoria histórica de la cocina y cómo esta se ha visto influenciada por las diferentes órdenes religiosas y monacales tanto en la época renacentista, novohispánica, colonial y actual. Permitiendo el estudio entre los orígenes y la actualidad de la cocina conventual.

Analítico-Sintético. – la cocina conventual ha sido muy poco estudiada y existen muy pocos registros locales que contribuyan como base científica para investigaciones presentes y futuras. Sin embargo, se ha empleado este método con el fin de extraer lo más

relevante de la bibliografía encontrada, se ha analizado y sintetizado estrictamente lo necesario.

Inductivo – Deductivo. - En sustento al método inductivo y deductivo Cartay (s/f) explica que: “Si se aplica el método deductivo, el investigador parte de una perspectiva general para ir descendiendo progresivamente a lo particular” (pág. 19) y en este sentido se observa un proceso de análisis de las órdenes en sus países originarios para culminar en la caracterización de las órdenes religiosas en Ibarra. De manera inductiva, “el investigador asciende con su mirada inquisidora desde lo específico para llegar a una perspectiva más elevada” (pág. 20), es decir, el estudio y examinación desde las dos órdenes objeto de estudio en el convento el Carmen y Monasterio del Santísimo Rosario para llegar a la comprensión de las comunidades religiosas originarias. En un acápite concluyente, como se describe en el presente trabajo, hay una convergencia de los análisis realizados.

c) Técnica

Revisión bibliográfica/ documental. – desde una perspectiva estructurada se procedió a realizar a la revisión de la bibliografía en páginas web especializadas, libros digitales y físicos, tesis elaboradas en relación a la temática de estudio. Las condiciones de la pandemia por el COVID19 han limitado la recopilación de datos en las bibliotecas físicas. Sin embargo, se ha procedido a obtener documentación relevante de los conventos, de los que se ha recuperado información pertinente al arte culinario. Y siguiendo los procedimientos de escritura académica se han validado las fuentes correspondientes que sustenta de manera teórica el análisis.

d) Instrumento

Registros de página web

Archivo documental digital

3.3.2. Fase II.- Identificación de los platos que existieron y existen en la actualidad en el convento el Carmen y monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra, mediante la recopilación de información, para una potencial muestra de recetario de cocina conventual.

En esta fase se llevó a cabo una investigación de campo en el Convento el Carmen y el Monasterio del Santísimo Rosario. El determinar la gastronomía conventual en los sitios de referencia requirió de la ejecución de una entrevista con los abades de las dos órdenes religiosas y las responsables de la cocina. También se empleó la revisión documental que reposan en estos espacios religiosos como aporte a la gastronomía.

a) Variables

En esta fase se han considerado variables cualitativas por el contexto investigativo sobre la cocina conventual

- Los registros del arte culinario en el convento y monasterio.
- Las órdenes religiosas y su gastronomía: Carmelitas y Dominicos
- Interacción con la comunidad fuera de los conventos

b) Método

Los métodos empleados en esta fase fueron el descriptivo y el histórico lógico
Descriptivo
Histórico Lógico
Inductivo-Deductivo

c) Técnica

Las técnicas empleadas fueron la entrevista semiestructurada y la observación directa.

Hernández Sampieri (2014), refiriéndose a la entrevista semiestructurada asevera que se usa con el fin de obtener información cualitativa adicional, mediante la introducción de preguntas extra en el desarrollo de la conversación guiada. Se ha usado esta técnica al validar las preguntas previamente en la guía y direccionada a las monjas representantes previamente.

Las entrevistas se realizaron durante el mes de abril y mayo del año 2021. Se orientó a recuperar información sobre los orígenes de cada una de las edificaciones religiosas, la orden, sus vivencias y principalmente la gastronomía por medio de los recetarios existentes. Las citas previas se concretaron vía teléfono y visita en sitio. Para un mejor análisis cualitativo se usó el software MAXQDA, lo que permitió hallazgos, con una transcripción acorde y un procesamiento sistémico de la información enmarcado en los objetivos previstos.

Los autores Hernández Sampieri & Mendoza Torres (2018) contextualizan a la observación como formativa y que “constituye el único medio que se utiliza siempre en todo estudio cualitativo. Podemos decidir hacer entrevistas o sesiones de enfoque, pero no podemos prescindir de la observación”. (pág. 449) Esto con el fin de observar la cultura religiosa, los contextos y aspectos de la vida social conventual.

d) Instrumentos

Los instrumentos empleados en esta fase son:

Guía de entrevista

Fichas de observación

3.3.3. Fase III.- Descripción de las semejanzas y diferencias entre las recetas culinarias de la cocina conventual colonial hispanoamericana y actual mediante fichas analíticas gastronómicas.

En la tercera fase se plantea una presentación de la información obtenida, sobre recetas desde un punto de vista crítico de la autora. En este apartado se han incluido lo que a bien explican Hernández Sampieri & Mendoza Torres (2018) que esta valoración cualitativa enmarca “las percepciones y los puntos de vista respecto al contexto, tanto de los participantes como del investigador, pero estos últimos se deben distinguir de los primeros” (pág. 581). En contraste a los contenidos conceptuales individualizados, los aportes culinarios se observan de manera holística, así como su contribución a la riqueza gastronómica de la ciudad.

a) Método

El análisis requirió el uso de los métodos Inductivo-Deductivo y Propositiva

Inductivo-Deductivo. – La construcción del conocimiento y aporte gastronómico conventual se ha conformado mediante una comprensión general del arte culinario en los conventos de las diferentes órdenes religiosas originarias, hasta el análisis particular de los dos centros religiosos objeto de estudio, y su contribución a la gastronomía Ibarreña. En este sentido Rodríguez Jiménez & Pérez Jacinto (2017) observan que hay una complementariedad en este método, “mediante la inducción se establecen generalizaciones a partir de lo común en varios casos, luego a partir de esa generalización se deducen varias conclusiones lógicas, que mediante la inducción se traducen en generalizaciones enriquecidas” (pág. 188), del mismo modo, como lo hemos citado anteriormente, Cartay (s/f) asegura que el uso de la combinación de métodos, inductivo-deductivo, forman un concepto dialéctico y convergente en su aplicación.

Propositivo. – el presente estudio se establece como base conceptual y práctica para futuras investigaciones. La contribución sustancial a los recetarios categorizados en la cocina conventual, como producto final de este estudio es una respuesta a los objetivos establecidos de recuperación, comparación y aporte a la gastronomía local desde el Convento el Carmen y Monasterio del Santísimo Rosario.

b) Técnica

Exposición narrativa.

Documentos recuperados de los conventos

c) Instrumento

Esquema de relación entre temas y relación con la literatura. Recetario.

3.4. Consideraciones biotécnicas

Durante los procesos de investigación se ha tenido en claro la postura como investigadores, de inclinarse siempre por el bien, respetando las fuentes de información, valorizando los estudios de otros investigadores y de igual manera informando a nuestra muestra que es la principal fuente de información, cual es el propósito de la investigación y de qué manera se exponen los datos. Respetando las decisiones de los mismos, por ejemplo, en algunas ocasiones los entrevistados prefirieron mantenerse en el anonimato, por ende, su nombre no forma parte de la lista de contribuyentes a la investigación más solo su conocimiento o información serán considerados. Para todo el proceso investigativo, solicitamos las autorizaciones pertinentes tanto del convento y del monasterio. Para esto último, se requirió del apoyo logístico de un oficio por parte de la Universidad Técnica del Norte, así como de la autora de este trabajo, dirigida a los entes pertinentes de cada uno de los establecimientos objeto de estudio.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El presente capítulo muestra los resultados de todo el proceso investigativo, en función de la temática de referencia. Se ha considerado una contextualización actual de la vida conventual, la gastronomía y su aporte a la cocina local. De esta forma, y en concordancia con los objetivos planteados, la metodología revisada y aplicada durante los meses de marzo a julio de 2021, tanto en el Convento el Carmen y el Monasterio del Santísimo Rosario, se valida la investigación planteada.

4.1. Antecedente comparativo de la vida y recetario conventual europeo y americano

La realidad de la vida conventual colonial, se ambienta como una reproducción de esquemas españoles, en la que existían responsables de cada área, incluyendo las huertas donde cultivaban las plantas y flores, como es el caso de las rosas de pitiminí para hacer el agua de pítimas (Pazos Barrera, 2015, pág. 53), la provisoria, entre otros espacios relacionadas con los alimentos, y en esta línea, García González (2019, pág. 113), citando a Salazar (2014), en su estudio a dos¹⁹ conventos mexicanos, explica que la priora era, “quien destinaba parte de las dotes al gasto de cocina y junto con ella trabajaba la provisora mayor, la panadera, la repostera, la colacionera y la refitolera, encargada del refectorio o comedor de la comunidad”. Esto era posible por la preservación del sistema de vida monjil, que Pazos Barrera (2015, pág. 60), destaca al observar la actividad al interior del convento de Conceptas en Cuenca, donde:

El personal se componía de 27 religiosas de velo negro, 1 de velo blanco, 1 novicia, 16 mujeres seglares y cinco párvulas. El personal de servicio se componía de 33 criadas mestizas, 27 indias, 9 mulatas libres y 65 criadas de particulares. Cada monja disponía de dos o tres criadas. Un obispo reformó esta situación y

¹⁹ Jesús María en la Ciudad de México y el de Nuestra Madre Santa Clara de la Villa de Carrión, ubicado en Atlixco

dispuso que 10 monjas tuviesen una sola criada, aunque la medida no fue observada con precisión. Solo después de 1885 hubo más rigor.

Este modelo estratificado al interior del convento de las conceptas, incluían modos y maneras de la mesa, no solo de las citadas religiosas, sino en varios monasterios y conventos. Otro ejemplo se relaciona con los utensilios de plata, así como las servilletas, junto con los manteles a la mesa, que eran de uso exclusivo de las monjas privilegiadas y durante las visitas de las autoridades al convento. Sin embargo, en el mismo siglo XIX, Zapata (2015), refiriéndose a la mesa de la alta sociedad en Lima Perú y sus cambios observados por introducción del comercio inglés constata que los cubiertos de plata fueron reemplazados por otros de fierro, o la eliminación del uso de servilletas, como muestra de una vida más frugal y ligada a los cambios en la vida conventual.

La vida conventual en la época colonial estaba regida por las normas establecidas en cada orden, para ejemplo, Lavín & Benítez (2000) resaltan que en los registros de sor Juana Inés de la Cruz²⁰, sobre la vida particular en el convento de San Jerónimo de México, durante su permanencia, observó que cumplían con el mandato de la regla, salvo ciertas costumbres, como el comer en las celdas, lo cual estaba prohibido. Al notar cierta libertad consideró oportuno el establecer contacto cercano con las damas de la alta sociedad, enviándoles recados por medio de las golosinas, entre ellas, los chocolates.

Las órdenes basadas en las reglas y las constituciones establecieron normas alimenticias y de preparación al interior de los conventos. La cocina conventual de las diferentes órdenes, en la nueva España tuvieron que realizar adaptaciones y fusiones con los insumos originarios y otros traídos del viejo mundo, mostrando así en la cocina conventual un “temprano mestizaje” (García González, 2019, pág. 112) para la cocina mexicana y la gastronomía latinoamericana.

Los refectorios, como lo asegura Abad Zardoya (2015), eran verdaderos espacios donde podían alimentar el cuerpo con la comida y el espíritu con la palabra. Iniciaban la

²⁰ Juana Inés de Asbaje y Ramírez; San Miguel de Nepantla, actual México, 1651 - Ciudad de México, id., 1695. Escritora mexicana, la mayor figura de las letras hispanoamericanas del siglo XVII. Su exilio en el convento de San Jerónimo durante 26 años, permitió la conservación y elaboración de recetarios conventuales entre los que se destacaron los dulces.

comida con la lectura de un versículo y se finalizaba con otro. Se guardaba silencio total durante la comida, salvo ciertas excepciones como el responder preguntas o salir por fuerza mayor. La importancia del silencio y la atención a la lectura, radicaba en el hecho de que el abad podría preguntar a cualquiera de los comensales sobre lo que se estaba leyendo. Las lecturas podían ser relatos de vidas ejemplares, versículos de la Santa Biblia, guía para seguir el camino de la santidad. Los lectores debían ser aquellos que se destacaban en las letras y la lectura. Su asignación era semanal. El lugar de la lectura se encontraba en el centro, en un espacio vacío entre mesas. El montaje de la mesa era colocado por un semanero de cocina, quien colocaba el pan como inicio de la comida. El abad partía el pan luego de realizar una cruz; tomaba su parte y el resto lo repartía con los comensales. Al recibir el pan, quienes se sentaban a la mesa con el abad, besaría su mano y se sentarían en silencio. Todos estos aspectos darían al momento de la comida un aspecto sacro y lo llamarían incluso la liturgia de la comida, en el refectorio.

Sin embargo, en la actualidad, lo que se conservan en los conventos estudiados, son: la lectura, el silencio, el inicio de la comida con la indicación de la abadesa, el uso de señas si desea realizar alguna petición y las respuestas limitadas en cuanto sea necesario.

Respecto de los platillos conservados o similares en los conventos americanos frente a los preparados en los conventos europeos, se puede mostrar algunos dulces y otros platos que en cierta forma su contenido o elaboración se asemejan. Por ejemplo, en el caso de los buñuelos²¹ europeos, Alperi & Fernández (2012, pág. 87) muestran que:

Los buñuelos se preparan con una pasta especial para ellos, a la que se añade un picadillo de jamón, carne, ave, etc. El picadillo puede ser muy variado, ya que prácticamente admite toda clase de alimentos.

Después de preparar la pasta y mezclarla con el picadillo, hay que poner cucharadas de ella en abundante aceite caliente, adquiriendo al freír forma de bola. Cualquier alimento troceado y bañado en alguna pasta para fritos, puesto en la sartén con aceite caliente a cucharadas y con forma de bolitas, puede denominarse buñuelo.

²¹ En los conventos europeos se los conoce como puñuelos, puesto que su preparación requiere el uso de los puños para darle una forma plana, a lo que después de la fritura se le añadiría miel.

Por otra parte, Pazos Carrillo (2019) en sus estudios investigativos sobre los buñuelos destaca el origen de los buñuelos cotejándolo con preparados de I a II siglos A.C. en la antigua Roma, en el que refiere que “describe una masa frita en sartén, espolvoreada con pimienta y miel. En la Edad Media, esta preparación pasó a ser conocida como fruta de sartén.” Y también rescata el contenido de un buñuelo base europeo que se conservaría la mayor parte de este preparado hasta la actualidad:

Si usted desea preparar buñuelos de masa y huevo, tome buena y fresca grasa de puerco, y póngalo en un tazón que esté bueno y limpio. Luego tome la masa de trigo leudada y mézclelo con huevo, para los buñuelos, en un mortero. Cuando esté bien mezclado, tome queso rallado para que la masa se haga gruesa. Después de esto, ponga un poco en la sartén hasta cuatro cucharas grandes por huevo [nota aclaratoria 3: probablemente debe entenderse que el máximo, de masa prepara con un huevo debe ser dividida en cuatro cucharas grandes, para que los buñuelos tengan el tamaño correcto, y no sean muy pequeños] a fuego bajo, retírelo del fuego, y luego dele la vuelta; y regrese por un momento a llama baja, hasta que esté cocinado. Después, retírelos de la sartén y póngalos en un plato elegante, y cúbralos de bastante azúcar por encima y debajo. Y sírvalos lo más caliente posible al final de la comida, en vez de queso. (Pazos Carrillo S. , 2019, pág. 10)²²

Si se contrasta con el preparado ecuatoriano de los buñuelos o con los buñuelos de harina de maíz horneados, se puede observar lo siguiente:

en una olla de fondo grueso o en una paila se pone la harina, la manteca y agua o caldo y se cocina a fuego medio y batiendo constantemente hasta que se forme una costra en la base, luego se retira, se enfría y se mezcla con los huevos, se termina la cocción en el horno, a manera de los profiteroles o masa choux. Se sirve con miel de panela u otras salsas. (Pazos Carrillo S. , 2015, pág. 138)

De una u otra forma se observa comparativamente que la base del buñuelo es una masa preparada al que se le pueden agregar, queso, y otros aditamentos, luego se puede

²² El recetario original fue escrito en Catalán, del que Pazos Carrillo (2019) tomó y agregó a su investigación.

freír u hornear. Luego servirlo con miel u otros aderezos. Se sirven como postre o son muy comunes su consumo en épocas específicas como la navidad. Sin embargo, en la cocina conventual actual, se observan cambios en su proceso de preparación, antes se usaban morteros, y se batían a mano, en la actualidad se emplean batidoras y otros recipientes metálicos para las mezclas y preparados. Incluso los hornos de los conventos eran a leña y mientras que en la actualidad se usan hornos metálicos que funcionan a gas o eléctricos en algunos conventos ya modernos.

Sobre el arte culinario comparativo y que se mantiene, es imprescindible el aporte de Pazos Barrera (2015), quien enlista algunos de los dulces conventuales similares en la preparación europea y ecuatoriana, cita:

Bizcochos. En España, el término en singular se refiere a un pastel o torta; en el Ecuador son masas de harina de trigo, con manteca y poca levadura; se los hace de dulce y de sal. Se encuentran en todas las panaderías del país. Son muy solicitados los bizcochos de sal de Cayambe.

Arroz con leche. En los primeros años de los conventos el arroz con leche pudo hacerse con leche de almendras. Posteriormente, por la dificultad de conseguir almendras, se adoptó la leche de vaca. El popular arroz con leche mezcla leche con azúcar, canela, pasas y arroz. Este postre completa el menú de Cuaresma y Semana Santa, es decir, aparece después de la fanesca y el molo o puré de papas.

Agua rosada. De origen persa. Los árabes debieron llevarla a España. Es agua destilada con pétalos de rosa. Sirve para dar sabor y olor al rosero y a otros compuestos. Se la encuentra en los monasterios y en algunas farmacias de Quito. (pág. 63)

Entre otros, son algunos de los dulces que se mantienen como un aporte de la gastronomía conventual europea fusionada con los procedimientos y materiales de nuestros pueblos. Más recursos comparativos, sobre los dulces que se han preservado o mantenido se encuentran en el Anexo 1, siendo estos, saberes culinarios que han surgido de los monasterios y los conventos durante la historia. En la actualidad, muchos de los dulces aún se comercializan tanto en Europa como en América. En el Ecuador se han desarrollado actividades benéficas con la venta de dulcería conventual.

Otro aspecto relevante es la conservación de los hábitos y costumbres de la regla en la alimentación o preparación de alimentos. Si bien es cierto, como lo citara Cartay (2015), las monjas de velo negro se dedicaban exclusivamente a la oración y no a las actividades culinarias; en la actualidad, en los conventos estudiados, todas las monjas deben turnarse para cocinar y para dar lectura durante la comida. Las mesas, como lo explica Gutierrez de Alva (2012), estarían llenas de comida saludable por los vegetales y menos carne, por lo que la alimentación se consideraría más sana. Esto es conservado actualmente en los conventos. Solo en épocas de celebración y visitas especiales sus menús tendrían una variación de platillos con el uso de carne e incluso estaría permitido el consumo de alimentos en la celda. Sin embargo, como se explicará más adelante, la cocina de los conventos es más liviana y menos condimentada.

4.2. Contextualización de la vida conventual en el Convento del Carmen y Monasterio del Santísimo Rosario de la ciudad de Ibarra

La vida conventual actual se ha adaptado a las circunstancias y el entorno local. Como ya se ha explicado en acápite anteriores, el Monasterio del Santísimo Rosario, ha sido remodelado en los últimos años y el Convento del Carmen, han sido trasladado a otra edificación, de acuerdo a las circunstancias y necesidades de cada orden y comunidad religiosa. Este antecedente, se contrasta con las versiones presentadas durante la entrevista tanto a la Hermana Verónica Morisco Guamán²³ del Convento el Carmen y Sor Emilia Guamán²⁴ del Monasterio del Santísimo Rosario.

4.2.1. Las carmelitas del Convento el Carmen “Sagrado Corazón de Jesús” de Ibarra.

Los quehaceres rutinarios actuales distan de los que en los inicios de las órdenes existían. Los carmelitas por ejemplo de acuerdo a la página web carmelitas.org menciona lo siguiente:

²³ Hermana Verónica Morisco Guamán tiene 13 años en la orden y su función es ser tornera, aunque una vez a la semana tiene que ocuparse de la cocina.

²⁴ Sor Emilia Guamán es madre federal y ya lleva 23 años en el monasterio.

Mucho ha cambiado y evolucionado en estos más de 800 años de vida de nuestra fraternidad Carmelita, pero nuestra espiritualidad (como hilo conductor) aún se mantiene intacta y continúa definiendo nuestra vocación a partir de la oración, la comunidad, y el servicio. El camino Carmelita se trata de una forma equilibrada de vida que lleva a aquel que la sigue a estar más cerca de Cristo, en medio del servicio en su Iglesia. (Carmelitas, s.f.)

Los informes de las entrevistas son una muestra fehaciente de los cambios que se han realizado en ciertas funciones. Por ejemplo, Conde (2013), mencionó que durante los siglos XVI, las monjas ingresaban a las órdenes pagando una dote sea en bienes o en dinero. Además, de acuerdo a las posibilidades económicas, Guibovich Pérez (2003), refirió que llevaban al convento, sus sirvientas, quienes realizaban todas las actividades de limpieza, cocina, y otras ocupaciones domésticas que pudieran limitar la participación religiosa activa en la orden. De la misma manera Cartay (2015, pág. 70), explica que

Las novicias con recursos pagaban, al ingresar al convento, una suma de dinero y bienes importante y completa, aunque siempre inferior comparada con la que constituía la dote matrimonial. Esas novicias eran las llamadas monjas de velo negro. Otras, con menores recursos económicos, estaban imposibilitadas para pagar dotes o aportaciones elevadas. Eran las llamadas monjas de velo blanco, consideradas de una categoría menor dentro del convento, lo que se reflejaba en su régimen alimentario y en los espacios en los cuales se alimentaban.

Las monjas de velo negro, monjas pertenecientes a ricas familias criollas, ingresaban al convento cargando con algunas esclavas, criadas y sirvientas, haciéndose acreedoras de algunos importantes privilegios, que tocaban no solo la exención del cumplimiento de algunas humildes y arduas tareas manuales, sino también la de gozar de manera exclusiva de celdas o habitaciones cómodas y el de una alimentación mejor y diferenciada con respecto a la que recibían las otras monjas.

En la actualidad, ya no se solicitan dichas exigencias para ingresar en la vida conventual, mostrando un cambio rotundo en el procedimiento de acceso al orden.

En relación a los requisitos para ser monja, la Hermana Morisco (2021), del convento del Carmen “Sagrado Corazón de Jesús”, de Ibarra muestra que la vocación a la orden es suficiente y que las dotes que Conde (2013) había explicado, ya no se pagan para pertenecer a la comunidad, ella menciona que los principales son:

- Tener vocación.
- Ser soltera.
- Certificado de matrimonio de los Papás.
- Fe de Bautismo y confirmación.
- Informe de dos o tres personas que la conocen.

También agrega que la jornada rutinaria que se conserva en la orden está compuesta de la oración, el trabajo y servicio como es pertinente a su carisma:

Nosotras las Carmelitas del “Sagrado Corazón de Jesús” de Ibarra, nos sujetamos a este horario comunitario:

4:40. Levantada.

5:00. Rezo de Laudes del oficio Divino.

5:30. Oración.

6:15. Rezo del santo rosario.

6:40. Aseo personal.

7:00. Santa Eucaristía.

7:45. Rezo de tercia.

8:00. Desayuno.

8:20. Estudio comunitario.

9:00. Trabajo: Taller de costura, mortajas, escapularios, vino, la huerta, torno, sacristía, la cocina, ropería, panadería, cremas, agua carmelitana y agua de rosas.

12:00. Rezo de sexta.

12:15. Almuerzo.

12:45. Lavado de vajillas y limpieza de la cocina.

13:15. Recreación.

13:55. Visita al Santísimo.

14:15. Descanso.
15:00. Rezo de nona.
15:15. Trabajo y clases con las Hermanas formandas.
17:00. Lección personal.
17:30. Rezo de Vísperas.
17:50. Oración.
18:45. Lectura personal.
19:15. Preces y Cena.
20:00. Recreación.
20:45. Oficio de lecturas y completas.

4.2.2. Las monjas dominicas en el Monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra.

En el caso del Monasterio del Santísimo Rosario, Sor Emilia Guamán (2021), explica que entre los requisitos para pertenecer a la orden comprende que: “debemos quererle servir a Dios y segundo tener la disposición para acoger esta orden en nuestras vidas y hacer nuestra vida a Dios y sobre todo querer vivir en comunidad”. Y que no se requiere una dote, ya que la manera en cómo se sustentan los gastos en la actualidad es por medio de la venta del vino. La jornada rutinaria de las monjas dominicas, observando que cada una de ellas tiene una asignación o tarea específica dentro del Monasterio y que el carisma dominicano es lo que más motiva a la vida conventual, expresa:

Bueno, nosotras nos levantamos, despertamos veinte para las cinco y ahí entonces nos alistamos y estamos todo listo a las cinco y diez para rezar las laudes, luego rezamos el santo rosario, y luego salimos si, un tiempito de receso más o menos como unos veinte minutos y luego regresamos nuevamente cuarto para las siete, para ya empezar la meditación y luego empezamos ya a las siete en punto la eucaristía. Después de la santa eucaristía, tenemos un poquito de meditación y luego tenemos rezos, y luego ya salimos de aquí directo al desayuno. Y luego nos dirigimos cada una a nuestros oficios que tenemos, cada uno tiene su oficio, por ejemplo, algunos que están de cocina pues ya están ahí, los que están en el oficio del vino tienen que preparar el vino, etiquetar la botella, embotellar. Los que están encargados por ejemplo de las costuras igual tienen que ir allá a cocer lo que tengan que hacer, todo lo que sea bordados. Igual algunas que tienen unas gallinas se van por allá... todas tienen un oficio. A la final nosotros terminamos nuestro

oficio. A las diez de la mañana rezamos el santo rosario desde el oficio donde se encuentra. Entonces mientras realizamos nuestros oficios, estamos rezando el santo rosario, hasta, tenemos un espacio hasta las diez para las doce. A las doce ya estamos para rezar la sexta. Rezamos sexta y luego tenemos el almuerzo. Después del almuerzo, tenemos 5 minutos en comunidad para caminar, es como un tiempo de recreo. Luego hacemos un tiempo de descanso de 45 minutos. Luego a las 2:30 tenemos igual el rezo. Luego tenemos los ensayos de la liturgia, todos los cantos de la misa, como por ejemplo para la liturgia de los días de feriado y otros días, pero siempre estamos ensayando para mejorar la liturgia. Estamos ensayando todos los días, pero a veces hay tiempitos que no tenemos, porque estamos en clases, pero siempre estamos repasando. Como estamos en clases dos veces por semana, entonces no ensayamos. Después de terminar los ensayos, nos retiramos a hacer los oficios un poquito, porque ya no nos queda mucho tiempo, pero a las 5:10 ya están tocando igual para ir a la meditación y después tenemos vísperas, luego tenemos oficio de lectura, que es más o menos ya saliendo de todos los rezos a las 7 en punto. Luego nos vamos directamente a la cena. Y luego de la cena, pues arreglamos la cocina, dejamos todo limpio. Luego hacemos un poquito de recreo, que se yo, unos 20 minutos. Luego nuevamente ya nos retiramos a la sala completa y estamos ahí como a las 8:15, de ahí salimos como a las 9. De ahí ya cada una se retira, a lo que tenga que hacer o a descansar. Total, es que a las 10 ya todas tienen que estar en sus respectivas celdas. Aquí les decimos a los cuartos, celdas. Cada una de las habitaciones. Algunas pueden estar ensayando o haciendo algo incluso en sus celdas, pero todas deben hacerlo hasta las 10. Ya todas se retiran a sus cuartos.

Únicamente en los días de celebración, o solemnidad como lo llaman, es cuando la rutina cambia, pues en esos días memoriales, se pueden dedicar a jugar y practicar otras habilidades. Por ejemplo, las solemnidades reconocidas por la hermandad es la Asunción de la Santísima Virgen al cielo, la Pascua, la Navidad, épocas en las que “se rompe el silencio para reír y para jugar”

La vida conventual de las monjas dominicas, como se realizó una breve introducción, párrafos arriba, también se ha visto diferente en los tiempos actuales como lo ha mencionado Sor Emilia Guamán (2021), aduciendo que el ambiente actual que se observa en el mundo, incide en que haya pocas personas interesadas en seguir una orden

religiosa o entrega a Dios. Entonces, como hay pocas²⁵ monjas, las actividades del convento le corresponden a cada hermana de la comunidad. Entonces, en la cocina, se turnan cada semana de realizar las compras necesarias y preparar los alimentos durante el tiempo específico destinado a ello que son por lo general de tres horas al día. Únicamente cuando es necesario, hay alguien más que llega a trabajar dentro del convento; esto sucede cuando las monjas están en clases o cursos o existe algún trabajo civil dentro de los conventos, que requiere la asistencia de otras personas.

Las monjas mantienen su carisma dominicano “de la oración, la predicación, y muchas cosas más, como una buena enseñanza, la abstinencia y el trabajo”. La liturgia²⁶ es una de las actividades de las que más disfrutan, lo cual, para las hermanas dominicas del Monasterio, tiene mayor significancia con los cantos memoriales y el rezo. Sin embargo, lo que más realizan es cantar. Esto es lo que las diferencia, de otros monasterios como lo asegura Sor Emilia Guamán (2021).

²⁵ Como referencia de la cantidad limitada de monjas Sor Emilia Guamán (2021), explica que en las fundaciones existentes a nivel de Ecuador existen las siguientes cantidades: 10 monjas en Ibarra, en Guayaquil 16; en los demás conventos de Quito y otras ciudades también hay 10 en cada uno. Esto denota que existe una carencia de monjas para dar continuidad y apertura de nuevas fundaciones.

²⁶ La liturgia es un escrito en latín que se repasa en la vida conventual. Para esta orden local, es cantada en español, puesto que ha sido traducida por Domingo Cols. De esta traducción ha sido adaptada a la orden.

4.3. Análisis de la cocina conventual en el Convento y el Monasterio en comparación con las recetas de la época colonial

Como se ha observado, en los datos de vigencia de las órdenes estudiadas, especialmente en la ciudad de Ibarra, no datan de muchos siglos atrás. La cocina conventual, además de ser un tema poco investigado, presenta escasos recetarios mantenidos durante el tiempo. Por lo que, junto con el lapso de permanencia conventual, el arte culinario también se ha visto renovado y carente del bagaje histórico propio de las órdenes originales de la época colonial. Esto se observa en la aseveración de Sor Emilia Guamán (2021) del Monasterio del Santísimo Rosario, quien asegura que:

...desde que esta fundación (el monasterio de Ibarra) inició aquí, había empezado con crianza de pollos. Con eso fue, ósea, fue la fuente de ingresos para la comunidad, criaban los pollos, también vendían huevos y también hacían los pasteles, para matrimonios, bautizos. Eso si hacían antiguamente, hasta que claro, ósea si llevamos mucho tiempo eso, pero luego, a la producción avícola, a eso se dedicaron bastante tiempo. Ahora ya no. Más bien ahora a lo que nos dedicamos y como sustento primordial que tenemos la comunidad, es el vino. El vino de uva de consagrar.

En el arte culinario, luego de la investigación realizada, no se ha observado mayor información sobre la conservación de los platillos que se preparaban en los conventos o Monasterios de la época del Renacimiento, Medieval o Contemporáneo. Sin embargo, se ha recuperado recetas relacionadas con la producción panadera del Convento el Carmen y el Monasterio, aun cuando no existen una conservación total de las recetas usadas.

Como lo ha asegurado en la entrevista a la Hermana Morisco (2021), en el convento el Carmen se reescriben, aquellas recetas más comunes usadas en la actualidad. La elaboración de panes, dulces y empanadas se realizaban en días especiales; esto es aseverado por Pazos Barrera (2008), en su libro *el Sabor de la Memoria*, citando a Pacheco (2000), sobre la alimentación de las monjas carmelitas:

Los días especiales eran el día de Reyes, en los que se comían postres de leche, helados de almendras, alfajores y bizcochos; en marzo, el día de San José las golosinas eran tamales, dulces y empanadas. En cuaresma y Semana Santa se acostumbraban tamales y

dulces. En junio se saboreaban postres de leche. El día de la Virgen del Carmen, las monjas gustaban de dulces y empanadas. En Navidad la variedad de manjares era mayor: tamales, dulce de leche, mazapanes, ostias de maní, alfajores, costras, bizcochos, torrijas, bizcochuelos, tortas y molletes. (pág. 159)

Si bien es cierto que la cocina conventual de las dos órdenes citadas, se mantenían en cada convento perteneciente a la orden, a lo largo de los años, se han ido cambiando o modificando, muchos de ellos, incluso, están en el olvido o citados en los libros de historia conventual para recuerdo de buen gusto.

4.3.1. Recetas recuperadas del Convento el Carmen

En la actualidad, los platillos que se preparan en el convento no son muy diferentes de los que se preparan en los hogares ibarreños. Como lo explica la hermana Morisco Guamán (2021), obedecen a la regla establecida por la orden siguiendo una vida alimentaria saludable: “Se trata de que nuestra comida sea de verduras. Solo en solemnidad se come carne; cuando hay o cuando nos regalan. Y según Santa y Teresa de Jesús nuestra fundadora, deben estar bien aderezados los alimentos”. También comenta que algunos platillos si conservan parte de la preparación de varios años atrás, por ejemplo, cita a los postres: la colada morada, el morocho de sal y de dulce, quimbolitos y los tamales. Y en la comida: locro de zambo, sopa de zapallo, colada de aba, sopa de quinua, sopa de coliflor, arroz de cebada, sopa de harina de trigo, locro de papas, crema de espinaca, crema de zanahoria.

Sobre las recetas recuperadas del Convento el Carmen “Sagrado Corazón de Jesús” de Ibarra, se muestra a continuación sobre la elaboración de:

- Pan de trigo
- Empanadas de viento
- Panuchas
- Cucas
- Pan buñuelo

El pan de trigo, de acuerdo a Pazos Barrera (2008), refiriéndose a la alimentación del convento en Cuenca, era parte de la comida, sin embargo, añade que era pan de trigo con ajonjolí.

Tabla 3: Receta pan de trigo

Nombre de la receta	Pan de trigo	
Ingredientes	Cantidad	Unidad
harina de trigo	4	libras
harina flor	4	libras
manteca	24	onzas
azúcar	8	cucharaditas
Sal	4	cucharaditas
levadura	8	cucharaditas
huevos	16	unidades
agua	4	tazas
leche	4	tazas
Procedimiento		
<p>Primero hidratar la levadura con un poquito de agua tibia y guardar, luego mezclar todas las harinas junto con la sal y el azúcar, en un recipiente grande o en una mesa hacer como un círculo y en el centro agregar, los huevos, la manteca que debe estar suave, el agua, la leche y la levadura. Mezclar todo hasta lograr una masa hasta que ya no se pegue a las manos, luego hacer bolitas y hornear.</p>		

Fuente: Entrevista a Hermana Morisco (2021)

Elaboración: por la Autora

A diferencia del que contiene ajonjolí, el que se elabora en la cocina de las carmelitas de Ibarra, no se incluye.

Otro de los bocaditos que se elaboran en la actualidad, son las empanadas de viento. Los ingredientes y procedimiento incluidos a continuación son una muestra de la conservación de recetas similares a la de la época colonial.

Tabla 4: Receta empanadas de viento

Nombre de la receta	Empanadas de Viento	
Ingredientes	Cantidad	Unidad
harina flor	1 1/2	libras
huevo	1	Unidad
manteca	1	cucharada
zum de naranja	1	naranja
Sal	1	pizca
queso	1	unidad
agua	1	taza
Procedimiento		
Colocar en un recipiente la harina la sal, hacer un círculo y agregar el zumo de la naranja, una media taza de agua, el huevo y la cuchara de manteca, mezclar todo para conseguir una masa que ya no se pegue en las manos, si es necesario agregar más agua. Cuando esté lista dejar reposar por un momento, dividir en bolitas, estirar colocar el queso y freír.		

Fuente: Entrevista a Hermana Morisco (2021)

Elaboración: por la Autora

En contraste con el proceso de elaboración del Siglo XVIII, existe cierta similitud en los ingredientes usados para la elaboración de las empanadas, no así con la forma española que tenía un metro de largo en aquella época. La empanada de viento como actualmente se la realiza, tiene una composición mestiza y adaptada. Sin embargo, Pazos Barrera (2008) menciona que:

La masa más cercana a la de esos años, además de la harina flor, incluía claras de huevo, zumo de naranja agría y manteca... Repulgadas y fritas se pasaron a la mesa rociadas con azúcar y colocadas sobre hojas de papel. (pág. 181).

Estos ingredientes son muy similares a los que la hermana Morisco detalló en la receta que antecede. Además, son idénticos a los que en la actualidad se observan y se preparan en los hogares ibarreños y en la venta con morocho.

Las panuchas son un tipo de pan mezclado con harina de maíz y almidón de yuca. Es una adopción de la preparación colombiana. La receta y procedimiento se describen en la tabla siguiente.

Tabla 5: Receta panuchas

Nombre de la receta	Panuchas	
Ingredientes	Cantidad	Unidad
harina de maíz	2 y 4	libras / Onzas
almidón de yuca	2	libras
azúcar	1 y 2	libra / onzas
manteca	1/4	libra
mantequilla	1/4	libra
coñac	2	copas
huevos	10	unidades
Procedimiento		
<p>En una lavacara colocar la manteca y la mantequilla con el azúcar, y mezclar bien hasta formar una pasta, luego ir incorporando los huevos, de uno en uno, cuando estén mezclados todos, agregar el coñac y por último agregue la harina y almidón de a poco. Hasta formar una sola masa. Luego de forma en las latas y poner a hornear hasta que estén doraditas.</p>		

Fuente: Entrevista a Hermana Morisco (2021)

Elaboración: por la Autora

Al igual que las panuchas, las cucas también son más conocidas en la cocina colombiana, el cual es como un tipo de pan dulce.

Tabla 6: Receta Cucas

Nombre de la receta	Cucas	
Ingredientes	Cantidad	Unidad
bancos de Panela	3	unidades

harina	3	libras
mantequilla	6	onzas
manteca	10	onzas
huevos	3	unidades
royal	1	cucharadita
limones verdes	5	unidades
bicarbonato	1	cucharadita
Procedimiento		
<p>En una olla derretir los bloques de panela y poner a enfriar, en una lavacara grande poner la mantequilla y la manteca mezclar hasta que se haga una pastita, luego ponemos los huevos, y la ralladura de los limones. Cuando se mezcle todo ponemos la harina junto al royal y el bicarbonato, y al final vamos agregando el almíbar de la panela hasta formar una masa para poder estirar con el rodillo y cortar con vaso, luego ya se mete al horno.</p>		

Fuente: Entrevista a Hermana Morisco (2021)

Elaboración: por la Autora

En el caso de los buñuelos, puede ser que sea una receta mantenida a lo largo de los años. Pazos Barrera (2008), describe que se elaboraban “los buñuelos en navidad” (pág. 189) más que en otra época. Actualmente, en algunos lugares, se le prepara más en las épocas navideñas.

Tabla 7: Receta pan Buñuelo

Nombre de la receta	Pan Buñuelo	
Ingredientes	Cantidad	Unidad
Cáscara		
harina	4	libras
levadura	1	onza
manteca	7	onzas
mantequilla	7	onzas
leche	2	litros

huevos	10	unidades
azúcar	4	onzas
sal	2	onzas
Corazón		
harina	4	unidades
levadura	1	libras
mantequilla	7	onzas
manteca	7	onzas
huevos	12	unidades
queso maduro	1	litros
azúcar	4	cucharadita
sal	2	unidades
leche	2	cucharadita
Procedimiento		
<p>Para la cascara de pan, se empieza hidratando la levadura con un poquito de la leche, luego se va mezclando la manteca, con la mantequilla el azúcar y los huevos, después se agrega la leche y levadura, y se va mezclando con la harina de a poco, hasta formar una sola masa, cuando este la cubrimos con un paño hasta amasar el corazón. Se hace el mismo proceso solo que en este se añade el queso desmenuzado. Cuando estén listas las dos masas dividimos en porciones iguales. Para hacer el pan estiramos la cascara y ponemos el corazón y cerramos como una bolsita. Ponemos en las latas y se procede a hornear.</p>		

Fuente: Entrevista a Hermana Morisco (2021)

Elaboración: por la Autora

No existe una historia del origen exacto de los buñuelos, pero lo que si se observa es que era un tipo de repostería con una especialización en la época navideña. A estos preparados se agregan: dulce de higos, de manzana, de tomate de árbol, de durazno, babaco.

Para la preparación de las recetas y platillos enumerados, los alimentos los obtienen de las huertas, y aquellos que hagan falta en la cocina, se los compra en los mercados o de la donación de la comunidad. Y, en consecuencia, se observa que existe una leve interacción con la sazón local, como lo asegura Hermana Morisco (2021), “se conservan en la sazón, los refritos, las hierbitas, apio, perejil, culantro, con esto se va dando la sazón natural que es exquisita y poniendo mucho amor”.

4.3.2. Recetas recuperadas del Monasterio del Santísimo Rosario

Las recetas dominicanas no se han mantenido como en los siglos pasados, de acuerdo a Sor Emilia Guamán (2021), al ingresar cada monja a la orden, trae su aprendizaje de cómo preparar los alimentos, los cuales ha aprendido en su casa. Y lo único que debe respetar es el carisma dominicano en la preparación frugal de los alimentos, como, por ejemplo, el no consumir carne, sino únicamente en las épocas de solemnidad, como se había descrito anteriormente. Sin embargo, es importante señalar el aporte de Cartay (2015, pág. 74), sobre esta adaptación e innovación en la cocina conventual:

Cuando las novicias ingresaban al convento llevaban consigo recetas que traducían el saber culinario familiar. Esas recetas entraban a formar parte del acervo culinario del convento, integrando el corpus culinario conventual. Allí, ese patrimonio era imitado literalmente o innovado con el paso del tiempo (Serrano y Lozano, 2011). La vía de enriquecimiento del corpus culinario conventual pasaba por las novicias, que transmitían, en última instancia, el saber de la cocina popular

Un menú o comida conventual normal, explica sor Emilia que consistiría:

Por ejemplo, normalmente para nosotros, es un arroz y una ensaladita que puede ser de aguacate, tomate... con un huevito, eso es lo que es más común. Bueno hay diferencias en los días de la semana también, por ejemplo, nosotros comemos dos veces a la semana carne. En ocasiones son tres veces a la semana, pero de ahí normalmente comemos dos veces a la semana que es el jueves y el domingo comemos carne. En vez de carne comemos aguacates, tomates, otra cosa que no sea carne, encima de eso es por la observancia que tenemos a la regla. Y estamos llamados a observar siempre la abstinencia entre el miércoles y viernes santo. Por ejemplo, para nosotros el viernes siempre va a ser el viernes santo. Y entonces el jueves siempre es el jueves de la eucaristía, para nosotros la eucaristía es como una fiesta. Ahí si podemos comer carne. De ahí los domingos, los tenemos como los domingos de pascua de Resurrección y todos los domingos será pascua de resurrección para nosotros.

En Semana Santa, de acuerdo a Sor Lucita (2021), encargada de la cocina del Monasterio, explica brevemente, que, observando el silencio y recogimiento estricto, evitando ruidos fuertes, la alimentación consiste en:

- Viernes de vigilia que consistía en 8 días antes de semana santa, preparaba la Fanesca.
- Jueves santo, en la cena del Señor. Comida y sustanciosa.
- Viernes santo, pan de ayuno, que era un pan grande en forma de rosca y agua aromática de naranjilla.

Además, explica que en los días de solemnidad el menú es diferente y realizan parrilladas u otro tipo de platillos. Sin embargo, al referir que no existen recetas de la gastronomía conventual de los siglos pasados, algunos de los bocaditos que gustan preparar los mantienen en recetas que se encuentran en el Monasterio.

Una de las recetas que conservan y mantiene su receta es la de las empanadas de hielo. Aun cuando se observa mucha similitud con las empanadas de queso de las carmelitas, el toque dominicano, aseguran que es la diferencia.

Tabla 8: Receta empanadas de hielo

Nombre de la receta	Empanadas de Hielo	
Ingredientes	Cantidad	Unidad
agua congelada	1	taza
mantequilla	1/2	libra
manteca	1/2	libra
huevos	3	unidades
royal	2	cucharaditas
sal	1	cucharadita
Queso fresco	1/2	unidad
Procedimiento		

Se quiebra el hielo en un montero, hasta que queden trocitos bien pequeñitos, batir con la mantequilla, manteca, y poco a poco incorporar los huevos, la harina, royal seguir batiendo, hasta que quede una maza en estado de tender con el bolillo, cortar en redondo con un molde, poner el condumio de queso. Colocar mantequilla en las latas y colocar, bañar con clara de huevo a punto de nieve la empanada y esparcir azúcar meter al horno a fuego moderado.

Fuente: Entrevista a Sor Emilia Guamán (2021)

Elaboración: por la Autora

Por otra parte, la elaboración del vino es una actividad que se ha mantenido. En una entrevista realizada a Sor Ana María, del Monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra, el 6 de junio de 2021, compartió el proceso de elaboración del vino, mismo que se usa en contextos religiosos y también como medicina, y sirve de sustento para el Monasterio:

El vino de consagrar de aquí del monasterio, principalmente, como su nombre lo indica, es para consagrar y por este motivo, no contiene nada de químicos. Todo es natural. Pero también se lo utiliza para medicina, incluso para la anemia, dolor de cabeza, para algunas cosas, es bueno y recomendable también.

Proceso de elaboración del vino de consagrar de uva

Nuestro producto es obtenido de la uva, el mismo que se somete a un proceso físico-químico.

Nosotros, como es poco, lo hacemos todo manual. Al momento que llega la uva se la lava bien. Si es posible en agua tibia. A continuación, se separa la uva de la corteza, luego se tritura sin nada de líquido. Solita a la uva. Se la tritura y colocamos en barriles de roble inglés, ahí se lo deja, bueno, dependiendo de la cantidad, es según el tamaño del barril, porque hay unos que son más grandes y tienen más litros y otros son menos. Dependiendo de eso es la cantidad tanto de la uva como del agua. El agua al principio hacíamos con agua hervida, ahora tenemos unos tanques que ya viene el agua purificada y es mejor. Y ya es en menos tiempo también que se puede llegar a elaborar. A continuación, se coloca en el barril la uva y el agua y se deja en reposo de ocho días. Máximo hasta ocho días. Durante la semana que pasa el reposo, cada día hay que estarle moviendo esto, luego eso se va fermentando. Es un fermento natural. A los ocho días se separa el mosto del líquido. Luego el mosto va a otro barril, bueno nosotros le llamamos aquí, el de segunda. Se le coloca con el agua purificada, se lo deja ahí otros ocho días. Y el líquido que salió de la

primera, eso ya va al barril y se le tapa bien por espacio de dos a tres meses. Luego de ese tiempo se le va inspeccionando a ver cómo está, luego se le va filtrando. Nosotros tenemos unos filtros que son propios para eso y dependiendo cómo esté se le va filtrando para que vaya quedando el líquido puro. Luego a continuación se lo deja como cuando ya está totalmente claro de máximo de ocho a diez meses entre más tiempo se le deje, es mejor. Pero a los ocho meses ya clarifica totalmente, luego tenemos una filtradora. Va a la filtradora con placas filtrantes por ahí ya sale totalmente el líquido puro y luego ya va a la embotelladora que es manual. Ese es el proceso total del vino de consagrar.

La elaboración del vino, ha sido conservado desde los inicios de la orden, su modernización está en la innovación de los instrumentos usados para su proceso. La actividad vinícola, ha sido una característica fuerte de los dominicos desde la época colonial. Sin embargo, como lo relata Lacoste Adunka (2017), la producción del vino, estaba prohibido en América desde 1595. A lo que, la postura al sur de Latinoamérica era diferente. En razón de los altos costos de traer el vino desde Europa y los problemas logísticos encontrados en el trayecto del viaje, significó al mismo tiempo fue un aliciente para los frailes y monjes de las órdenes de los predicadores: dominicos, de dedicarse a la viticultura²⁷. El citado autor menciona que:

Las nuevas ciudades necesitaban vino: los colonos hispanos, para sentirse como en casa, y la Iglesia, para efectuar el sacramento más sagrado, ya que el vino y el pan representaban la transubstanciación de la sangre y la carne de Cristo, uno de los pilares doctrinales de la evangelización (Polvarini, 2005). Prueba de su importancia es el hecho de que, en Santiago de Chile, a fines del siglo xvi, «su majestad, el rey de las Españas» contribuía a los jesuitas con 608 pesos anuales por concepto de vino para las misas (Valdés Bunster, 1980, p. 37).

Si bien, se mantiene la producción en ciertos conventos, el proceso ha cambiado, por ejemplo, en la extracción del líquido mediante el pisado de las uvas o llevado a cabo por las maquinas, la colocación del mosto en cuba, lagar de madera o vasija en lugar de las de cuero.

²⁷ La viticultura es la ciencia del cultivo de la vid, para usar sus uvas en la producción de vino o de otros productos.

Las recetas o procedimientos en el Monasterio de Ibarra son de los más sencillos y frugales, “sin tanto condimento” como lo explicaría Sor Emilia. Los cambios de generación también han sido una influencia en la cocina conventual. La no preservación de los hábitos o la carencia de los mismos alimentos en épocas críticas, han dado origen a una nueva cultura gastronómica religiosa.

CONCLUSIONES

El proceso investigativo con los objetivos expuestos desemboca en las siguientes conclusiones:

La base teórica sobre la vida conventual a nivel local carece de bibliografía o diagnósticos previos, por lo que, y de la misma forma, la gastronomía de los conventos, no cuenta con estudios ni recetarios recuperados de al menos las órdenes religiosas estudiadas en esta investigación. Si bien, es cierto que, la formación religiosa en comunidad se ha mantenido en el transcurso de los años, los recetarios han sufrido cambios y adaptaciones en el paso del tiempo. Los únicos apartados recuperados de los platillos de ciertas órdenes en diferentes cantones del Ecuador se observan en libros contados como el de Pazos Barrera (2008) titulado *El Sabor de la Memoria*. El secretismo de las actividades conventuales, también es el argumento de algunos investigadores, así como el de la autora del presente estudio, para no exteriorizar muchas de las aristas que comprenden la vida dentro de los conventos.

Las órdenes religiosas estudiadas, las Carmelitas en el convento el Carmen, las dominicas en el Monasterio del Santísimo Rosario, tienen muy pocos años de vida en la ciudad de Ibarra. Aunque las carmelitas cuentan con más de un siglo de vida institucional, el terremoto de finales del siglo XIX, la reconstrucción del convento, su cambio de ubicación de infraestructura, como lo aseguraría la Hermana Morisco (2021), han significado un nuevo comienzo de la vida conventual en cada época, sin embargo, han mantenido su carisma con fundamento en la Regla de San Alberto, Santa Teresa y San Juan de la Cruz. Del mismo modo, la orden dominicana tiene menos de un siglo, conservando su Constitución basada en la Regla de San Benito. A pesar de estos esfuerzos religiosos de mantener, la vida conventual está entrando en un sistema de vida menos interesante para la nueva generación. Esto pone en riesgo la continuidad de las fundaciones religiosas, como lo afirmarían Sor Emilia Guamán (2021).

La cocina conventual en el Monasterio y el Convento de referencia, no cuenta con el fondo histórico que se resaltan en las órdenes religiosas de la época colonial ni mucho

menos originaria. Si bien es cierto, que ciertos platillos han sido conservados de las épocas coloniales, como el locro de papas, o de haba, no se cuenta con una receta específica comparativa en ambos tiempos. Puesto que la preparación actual se ajusta a las circunstancias y la carencia de una persona específica dedicada a la cocina. Las monjas ingresan en la orden con sus conocimientos previos en preparación de alimentos, y se ajustan a lo que existen en las huertas y la despensa, o de lo que reciben en donaciones. No existe una actividad fuerte en preparación de dulces como los conventos de monjas se caracterizaban en la época colonial, pero si conservan para el consumo interno, ciertos tipos de panes o empanadas que son una variación de las originarias.

El presente estudio, para la autora, ha significado una aproximación al intento de redescubrir la cocina conventual en las dos órdenes religiosas: carmelitas y dominicas, de la ciudad de Ibarra, en los dos tiempos, uno colonial y otro presente, sin embargo, la limitada información encontrada y acceso a la misma es una muestra de que el secretismo impide la preservación de un bagaje culinario religioso cuyo aporte, para algunas comunidades tiene mucha significancia. En este sentido, el análisis documentado sienta las bases investigativas de un área de la gastronomía muy poco estudiada, pero con gran valía y de contribución a la mesa de la comunidad.

- Carmelitas. (s.f.). *La vida Carmelita*. Obtenido de Orden de los Carmelitas:
<http://www.carmelitas.org/vocaciones/the-carmelite-life/>
- Cartay, R. (2015). Desigualdades y dulzuras en la viña del señor. El convento de Santa Clara, Mérida, Venezuela, 1651-1874. En S. Pazos, & A. Muñoz, *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas*. (págs. 69-76). Quito: Centro de Publicaciones, PUCE.
- Cartay, R. (2016). Breve historia de los Conventos y Monasterios, con especial referencia al Ecuador.
- Cartay, R. (s/f). Introducción a la Investigación Científica. Guía de clase. *Orientaciones de cómo escribir un artículo científico, una tesis de grado o un libro de texto universitario*.
- Cipriano, D. (s/f). *CREER Religioso Información Fuente - para los Misioneros: Benedictinos*. Recuperado el 1 de abril de 2021, de CREER: <https://mb-soft.com/believe/tsom/benedic.htm>
- Ciurana, J. V. (1978). Nota sobre los orígenes de la reforma capuchina (1525) y las Constituciones de Albacina (1529). *Selecciones de Franciscanismos*, 243-249. Obtenido de Directorio Franciscano.
- Clavijo Campos, G. (14 de octubre de 2018). *El Mercurio*. Recuperado el 2 de abril de 2021, de Monsaterios de Clausura en Cuenca: <https://ww2.elmercurio.com.ec/2018/10/14/monasterios-de-clausura-en-cuenca/>
- Conde, A. (2013). La dote monástica en las comunidades religiosas femeninas de Évora en el periodo post-tridentino. *INVESTIGACIONES HISTÓRICAS*, 13-36.
- Cruz del Castillo, C., & Olivares, S. (2014). *Metodología de la Investigación*. México : Grupo Editorial Patria .
- Díaz Cárdenas, S., & González, M. (2014). Viernes de café. *Historia del café capuchino y su preparación en prensa francesa*, (pág. 7). Puebla.
- Falcón Gordillo, S., Aguinaga del Hierro, C., Galarza Cachiguango, I., & López Egas, P. (2018). Gastronomía de Ibarra, identidad e historia dentro de un contexto socio cultural. En *Identidad Cultural Ibarra Redu*. (págs. 1-70). Ibarra. Obtenido de <https://issuu.com/aleja20k/docs/libro-gastronomia-ibarra-ntbs3>
- Fernández Carrasco, E. (2018). *La Inquisición: procesos y autos de fe en el Antiguo Régimen*. Alcorcón: Sanz y Torres, S. L.

- Fernández Peña, M. (2004). Sobre los hábitos de las monjas de clausura (desde los orígenes al siglo XVIII). *La clausura femenina en España: actas del simposium: 1/4-IX-2004*, 201-218.
- Fernández Peña, M. (2015). Los dos primeros conventos de la reforma carmelita en Madrid, S. XVI-XVII. *Santa Teresa y el mundo teresiano del Barroco*, 9-24.
- Ferruxo, X. (21 de enero de 2014). *La comida y la bebida en el Monasterio Benedictino de San Bartolomé de Rebordans-Tui- en el Siglo XI-XII*. Obtenido de Ferruxo Blogspot: <http://ferruxo.blogspot.com/2014/01/la-comida-y-la-bebida-en-el-monasterio.html>
- García González, Y. (2019). La relación del alimento dentro de la historiografía conventual novohispana. *Decires, Revista del Centro de Enseñanza para Extranjeros.*, 105-116.
- Giordano, S. (2014). Los carmelitas descalzos: entre Roma y España. *Libros de la Corte.es* 9, 87-90.
- González Peláez, M. (2016). *La Gastronomía como fenómeno de comunicación y de relación social. Aproximación histórica y estado actual*. Vigo: Universidade de Vigo.
- Guamán , E. (22 de mayo de 2021). La vida y gastronomía conventual en el Monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra. (D. Pozo, Entrevistador)
- Guerrero Bermeo, M., & Machuca Altamirano, M. (2017). *Tesis: Propuesta de desarrollo de una ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Guerrero Ferrer, A. (2007). Cocina, despensa y comida en los conventos franciscanos de Querétaro en la época colonial. *Ciencia*, 49-59.
- Guibovich Pérez, P. (2003). Velos y votos: elecciones en los monasterios de monjas de Lima colonial. *Elecciones*, 201-212.
- Gutierrez de Alva, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. Tlalnepantla: Tercer Milenio.
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Hernández Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. (2018). *Metodología de la Investigación: Las rutas Cuantitativa, Cualitativa y Mixta*. México: McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C. V.
- Hernández Sotelo, A. (s/f). ¿Quiénes son los capuchinos? Aportación historiográfica sobre los orígenes de una reforma franciscana. *Estudio*.

- Hernández, R., Fernández, C., & Babtista, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. México : sexta edición .
- Hinostroza, G. (3 de septiembre de 2007). *Dulcería y pastelería peruana. Los dulces del convento*. Obtenido de Historia de la gastronomía peruana: <http://cocinatradicional.blogspot.com/2007/09/historia-de-la-gastronomia-peruana.html#:~:text=Algunos%20conventos%20se%20convirtieron%20en,labrada%2C%20Pesti%C3%B1os%2C%20Bienmesabe%2C%20Huevo>
- Ikas, W.-V. (s.f.). *Biblioteca digital mundial*. Recuperado el 2 de abril de 2021, de <https://www.wdl.org/es/item/13467/>
- Intxaustegui, N. (2017). Beatas, Beaterios y Conventos: Origen de la vida conventual femenina Vasca. *Imago Temporis. Medium Aevum*. XI, 508-518.
- Iriarte, L. (1979). Fisonomía espiritual de los primeros capuchinos. Rasgos fundamentales de su espiritualidad. *Selecciones de Franciscanismo*, 277-296.
- Jáuregui-Lobera, I. (2021). Islas Galápagos, Teoría de la Evolución, Canal de Panamá y Dieta Mediterránea: Fray Tomás de Berlanga. *JONNPR*, 6(4), 716-727. doi:10.19230/jonnpr.4250
- Juan García, N. (2011). Modo de vida y arquitectura: Los Monasterios Benedictinos. *Revista de Ciencias Sociales del Instituto de Estudios Altoaragoneses*, 273-312.
- Lacoste Adunka, M. (2017). El convento y el vino: la vitivinicultura en la Recoleta Dominica en el siglo xix. *Colecciones Digitales, Subdirección de Investigación, Dibam*, 1-34.
- Lavín, M., & Benítez, A. (2000). *Sor Juana en la Cocina (Cocina virreinal novohispana - Tomo IV)*. México: Clío.
- Legarreta, A. P. (22 de Junio de 2018). *Revista virtual especializada en gastronomía*. Obtenido de <http://web.uaemex.mx/>: http://web.uaemex.mx/Culinaria/quince_ne/pdf_culinaria_quince/cocinas_monasterios_culinaria_uamex.pdf
- Lucita, S. (21 de julio de 2021). La cocina conventual del Monasterio del Santísimo Rosario. (D. Pozo, Entrevistador)
- Mapelli, E. (2004). *La dulcería monacal de las monjas*. Andalucía.
- Martinez Carreño, A. (1985). *Mesa y cocina en el Siglo XIX*. Bogotá: Ministerio de Cultura de Colombia.
- Mójica Legarre, J. (S/f). De la cocina medieval a la renacentista. La cocina conventual. *Revista la Alcazaba*, s/n.

- Molina Fuentes, M. G. (2012). La Iglesia católica en el espacio público: un proceso de continua adecuación. *Política y Cultura* (38), 49-65. Recuperado el 6 de abril de 2021, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-77422012000200004
- Morisco Guamán, V. (25 de mayo de 2021). Vida conventual actual del Convento el Carmen de Ibarra. (D. Pozo, Entrevistador)
- Navarro, J. (1950). *Contribuciones a la Historia del Arte en el Ecuador*. Obtenido de Cervantes virtual: <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcq2481>
- Navas, M. (21 de agosto de 2019). *El torno del monasterio del Carmen Alto*. Obtenido de Museo del Carmen Alto: <http://www.museocarmenalto.gob.ec/el-torno-del-monasterio-del-carmen-alto/>
- Navas, M. (28 de Julio de 2020). Obtenido de Investigación: Museo del Carmen Alto: <http://www.museocarmenalto.gob.ec/>
- Ochoa Leyva, K., & Santamaría Gómez, A. (2012). Cultura Gastronómica. En *Gastronomía y Turismo* (págs. 151-234). México.
- Pacheco Bustillos, A. (2000). *Historia del convento del Carmen alto*. Quito: ABYA-YALA.
- Palacios Martín, B. (1996). Los dominicos y las órdenes mendicantes en el siglo XIII. *VI Semana de Estudios Medievales*, 29-42.
- Pazos Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. FONSA.
- Pazos Barrera, J. (2015). Los dulces del Ecuador y los monasterios de monjas enclaustradas. En S. Pazos, & A. Muñoz, *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas. Tesoros de la Hospitalidad Andina. 28 al 30 de mayo de 2014* (págs. 52-68). Quito: Centro de Publicaciones, PUCE.
- Pazos Carrillo, S. (2015). Recetarios y manuscritos quiteños del siglo XX influenciados por el manual de la cocinera de Juan Pablo Sanz: los envueltos. En *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas. Tesoros de la Hospitalidad Andina. 28 al 30 de mayo de 2014* (págs. 128-149). Quito: Centro de Publicaciones, PUCE.
- Pazos Carrillo, S. (2019). *Informe de investigación: Patrimonio cultural culinario en Quito: pedos de nona, suspiros de monja o buñuelos en Juan Pablo Sanz y Adolfo Aquiles Gehin y su influencia en la cocina quiteña actual*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Peralta, A. (Septiembre de 2020). *Recetas con Historia*. Obtenido de Delicias de la Gastronomía Conventual :

- https://www.bicaalu.com/secciones/recetas_con_historia/2018/recetas_con_historia_20180701.php
- Pérez Morera, J. (2005). La República del Claustro: Jerarquía y estratos sociales en los conventos femeninos. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 327-389.
- Ramírez Méndez, L. (2008). De la Tentación al Pecado de la comida del Convento de Santa Clara de Mérida 1651-1874. *Ensayos Históricos*, 41-56.
- Rea Dávalos, M. (2019). *Gastronomía Conventual del Centro Histórico de Quito*. La Plata: Universidad de la Plata.
- Reder Gadow, M. (2000). Las voces silenciosas de los claustros de clausura. *Cuadernos de Historia Moderna*, 279-335.
- Rodríguez Jiménez, A., & Pérez Jacinto, A. O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista EAN*, 179-200.
- Romero González, S. (2017). *Breve historia de los alimentos y la cocina*. Antequera (Málaga): ExLibric.
- Rosales Rivadeneira, J. (22 de junio de 2014). *Madres Carmelitas de Ibarra*. *Fundación del Convento de Ibarra*. Obtenido de Jubileo Carmelitano: <https://jubileocarmelitano2014.wordpress.com/2014/06/22/fundacion-del-convento-de-ibarra/#respond>
- Salas Puente, M. (2014). *Tesis: Estudio de la cocina conventual quiteña como elemento innovador de la cocina contemporánea de la ciudad de Quito*. Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.
- Sánchez Fernández, L. (s/f). *La Leyenda del Mole poblano*. Obtenido de Wikipuebla.com: <http://www.wikipuebla.poblanerias.com/mole-poblano/>
- Sanoja, M., & Vargas, I. (2002). Visión Histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela. *Boletín Antropológico*, 753-774.
- Scalia, E. (17 de julio de 2016). *Aleteia*. Obtenido de Hermanas, monjas, aspirantes, postulantes, novicias: ¿qué significan estos términos?: <https://es.aleteia.org/2016/07/17/hermanas-monjas-aspirantes-postulantes-novicias-que-significan-estos-terminos/>
- Serrano Larráyo, F. (2007). Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. *Curso de Verano: Las cocinas paralelas: Del palacio al convento. Producción, elaboración y otras delicias* (págs. 141-185). Universidad de Córdoba.
- Sor Ana María. (5 de abr de 2020). Monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra. (S/N, Entrevistador)

- Tapia Tamayo, A. (2006). *Las Carmelitas: El antiguo Monasterio*. Obtenido de La Hora: <https://lahora.com.ec/noticia/450296/las-carmelitas-el-antiguo-monasterio>
- Torres, G. (2006). *El alimento, la cocina étnica, las gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural*. Buenos Aires (Argentina): Red Scripta Ethnológica.
- Valenzuela Sánchez, F. (2020). Los novicios carmelitas descalzos según los libros de toma de hábito del convento de los Mártires de Granada. *TIEMPOS MODERNOS*, 58-83.
- Zapata, S. (2015). Costumbres de mesa en el Perú de los siglos XIX y XX. En S. Pazos, & A. Muñoz, *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas. Tesoros de la Hospitalidad Andina. 28 al 30 de mayo de 2014*. (págs. 317-332). Quito: Centro de Publicaciones, PUCE.

Anexos

- Repostería y dulcería conventual comparada
- Fotografías de la vida conventual del Monasterio del Santísimo Rosario
- Guía de entrevista aplicado en el “Convento el Carmen”
- Guía de entrevista aplicada en el “Monasterio del Santísimo Rosario”
- Ficha de recuperación de recetas

Repostería y dulcería conventual comparada

REPOSTERÍA Y DULCES ESPAÑOLES Siglos XV – XVI - XVII	MONASTERIOS DE LA AUDIENCIA DE QUITO	DIFUSIÓN ACTUAL EN EL PAÍS
Electuarios	Dulces de frutas en almíbar	Dulces de frutas en almíbar
Manjar blanco	Dulces de leche	Manjar blanco (Azúcar). Manjar prieto (Raspadura).
Turrone de almendras	Turrone de maní	Turrone de maní.
Conservas	Dulces de cajeta	Dulces de cajeta de membrillo, de guayaba (Ambato).
Alfeñique		Alfeñique (Baños de Agua Santa, Alluriquín, Quito, etc. Cañas (Cuenca).
Mazapán de almendras	Mazapán de maní	Mazapán de maní, mazapán de leche, éste en forma de frutitas (Quito, Ambato, Cuenca). Mazapán de maní con glas invertido.
Diacitrón	Cáscaras y frutas confitadas	Higos confitados, mandarinas confitadas, látigos de naranja, de toronja, etc. (Rocafuerte- Manabí).
Empanadas	Empanadas de mejido	Empanadas de mejido, empanadillas de horno rellenas con mermelada y espolvoreadas con azúcar impalpable.
Nuéganos de almendras	Dulce con raspadura en cajeta	Nogadas de tocte con raspadura (Ibarra).
Rosquillas de anís	Rosquillas de anís	Rosquillas de anís con glas invertido. Rosquillas diversas (Quito, Cuenca).
Tortas o pasteles	Tortas o pasteles	Tortas o pasteles (Key) de naranja, de chocolate, de vainilla,
Suplicaciones		Barquillos
Fruta de sartén	Buñuelos y pristiños	Buñuelos de harina de trigo, buñuelos de harina de maíz ahornados o fritos.
Obleas (hostias)	Obleas (hostias)	Obleas (hostias) unidas con dulce de leche.
Quesadillas	Quesadillas	Quesadillas (Quito, Cuenca).
Confites de almendras y de avellanas	Garrapiña de maní, de maíz tostado	Garrapiña de maní y de maíz tostado (Caca de perro), Colaciones de maní (Quito).
Suspiros	Suspiros	Suspiros
Confitura de calabaza		Dulce de sambo (Cabello de ángel).
Macedonia de frutas		Ensalada de frutas.
Torrejas	Torrejas	Torrejas de choclo fritas y espolvoreadas con azúcar
Bizcochuelo de almidón	Bizcochuelo de almidón de achira	Bizcochuelo de almidón de achira (San Pedro de la Bendita, Manabí, Tungurahua, Pichincha...).
Natilla		Natilla de maíz (Manabí)
Mistelas	Mistelas de aguardiente de caña dulce y sabores de frutas	Mistelas de aguardiente de caña dulce de naranja, menta, leche... (Manabí...). Mistelas de figuras de azúcar (Quito)
Azúcar violado	Pastillas de azúcar y esencia de violeta	Pastillas de azúcar y esencias de violeta, menta, limón.
Mollete		Mollete relleno con carne de cerdo, raspadura y especias
Arroz con leche	Arroz con leche de vaca	Arroz con leche de vaca
Helados	Helados de jugos de frutas	Helados de jugos de frutas (Helados injertos de Salcedo)
Helados	Helados de paila	Helados de paila (Ibarra, Quito, Latacunga, Ambato, Riobamba).
Galletas de anís	Galletas de anís	Galletas de anís, mantequilla, etc.
Bizcochos	Bizcochos de sal y dulce	Bizcochos de sal y dulce (Cayambe)

Fuente: (Pazos Barrera, 2015, págs. 64-66)

Fotografías del Monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra

Autorizada por Sor Ana María y Sor Lucía de Fátima Moreno



La cocina



Las huertas



Las empanadas de hielo

Guía de Entrevista sobre la cocina conventual en el “Convento El Carmen” de la ciudad de Ibarra

La presente guía de entrevista se enmarca en el uso de los instrumentos de recopilación de información de tipo cualitativa que sustentará la tesis de Maestría en Gastronomía, denominada “Análisis comparativo de la cocina conventual colonial hispanoamericana con la cocina conventual actual del Monasterio del Santísimo Rosario y el Convento el Carmen de la ciudad de Ibarra”.

Objetivo general

- Determinar las recetas de preparaciones culinarias conventuales coloniales hispanoamericanas que existen en la actualidad en el convento el Carmen, mediante la recopilación de información, para una potencial muestra de recetario de cocina conventual.

Indicaciones

Las respuestas recibidas en la presente entrevista contribuirán a recuperar los recetarios conventuales coloniales hispanoamericanos y su conservación hasta la actualidad, misma que sentará las bases de la compilación en un recetario conventual ibarreño.

Entrevistador/a:

Datos informativos de Entrevistado/a

Nombre:	Fecha:
Función conventual:	Dirección:
Tiempo en la orden:	Hora inicio: Hora fin:
Nivel de instrucción:	

Preguntas introductorias

¿Puede contarnos un poco sobre la orden religiosa que preside en la localidad y cómo se diferencian de otras órdenes?

¿Qué motivaciones personales le instaron a pertenecer a esta orden religiosa? ¿Si existen requisitos para el ingreso, me puede contar cuáles son?

¿Cómo es la vida cotidiana conventual, nos puede comentar sobre actividades, trabajo y demás tareas que realizan?

¿En la historia del convento, cuáles son sus orígenes y fundación?

¿Quiénes llegaron a ser parte de la realización de este acontecimiento importante para la comunidad?

Preguntas de contexto

Entendiendo que la orden obedece una Regla de hace muchos siglos atrás, puede usted explicarnos ¿Cómo se aplicaba dicha Regla en la preparación de los alimentos?

¿Si existe información, puede comentarnos cuales fueron los recetarios de los alimentos que se preparaban dentro de la orden en los siglos pasados?

¿Cuáles son algunos de los menajes de cocina u otros instrumentos que se conservan de los modelos europeos o coloniales?

¿Cómo se organiza la cocina actualmente?

Preguntas de enfoque

¿Cuáles son las recetas de los platillos que se conservan hasta la actualidad y que no han sufrido muchos cambios en su preparación?

¿Dónde obtienen los alimentos para preparar los platillos?

¿Qué tipos de manipulación, conservación y preparación de los alimentos se mantienen?

¿Cómo ha influenciado la vida conventual en la cultura gastronómica del pueblo de Ibarra? ¿Cuáles son los platillos o dulces que han sido un aporte culinario conventual a la comunidad?

En su opinión, ¿cuáles serían las acciones adecuadas para conservar los recetarios y demás conocimientos culinarios conventuales? ¿Quiénes deberían tomar parte en estas acciones?

Guía de Entrevista sobre la cocina conventual en el Convento El Carmen de la ciudad de Ibarra

La presente guía de entrevista se enmarca en el uso de los instrumentos de recopilación de información de tipo cualitativa que sustentará la tesis de Maestría en Gastronomía, denominada “Análisis comparativo de la cocina conventual colonial hispanoamericana con la cocina conventual actual del Monasterio del Santísimo Rosario y el Convento el Carmen de la ciudad de Ibarra”.

Objetivo general

- Determinar las recetas de preparaciones culinarias conventuales coloniales hispanoamericanas que existen en la actualidad en el Monasterio del Santísimo Rosario de Ibarra, mediante la recopilación de información, para una potencial muestra de recetario de cocina conventual.

Indicaciones

Las respuestas recibidas en la presente entrevista contribuirán a recuperar los recetarios conventuales coloniales hispanoamericanos y su conservación hasta la actualidad, misma que sentará las bases de la compilación en un recetario conventual ibarreño.

Entrevistador/a:

Datos informativos de Entrevistado/a

Nombre:	Fecha:
Función conventual:	Dirección:
Tiempo en la orden:	Hora inicio: Hora fin:
Nivel de instrucción:	

Preguntas introductorias

¿Puede contarnos un poco sobre la orden religiosa que preside en la localidad y cómo se diferencian de otras órdenes? ¿Por qué se denomina cofradía?

¿Qué motivaciones personales le instaron a pertenecer a esta orden religiosa? ¿Si existen requisitos para el ingreso, me puede contar cuáles son?

¿Cómo es la vida cotidiana conventual, nos puede comentar sobre actividades, trabajo y demás tareas que realizan?

¿En la historia del convento, cuáles son sus orígenes y fundación?

¿Quiénes llegaron a ser parte de la realización de este acontecimiento importante para la comunidad?

Preguntas de contexto

Entendiendo que la orden obedece una Regla de hace muchos siglos atrás, puede usted explicarnos ¿Cómo se aplicaba dicha Regla en la preparación de los alimentos?

¿Si existe información, puede comentarnos cuales fueron los recetarios de los alimentos que se preparaban dentro de la orden en los siglos pasados?

¿Cuáles son algunos de los menajes de cocina u otros instrumentos que se conservan de los modelos europeos o coloniales?

¿Cómo se organiza la cocina actualmente?

Preguntas de enfoque

¿Cuáles son las recetas de los platillos que se conservan hasta la actualidad y que no han sufrido muchos cambios en su preparación?

¿Dónde obtienen los alimentos para preparar los platillos?

¿Qué tipos de manipulación, conservación y preparación de los alimentos se mantienen?

¿Cómo ha influenciado la vida conventual en la cultura gastronómica del pueblo de Ibarra? ¿Cuáles son los platillos o dulces que han sido un aporte culinario conventual a la comunidad?

En su opinión, ¿cuáles serían las acciones adecuadas para conservar los recetarios y demás conocimientos culinarios conventuales? ¿Quiénes deberían tomar parte de estas acciones?

Ficha de registro de recetas recuperadas en los conventos

Convento / Monasterio		
Nombre de la Receta		
Fecha de recuperación		
Ingredientes	Cantidad	Unidad
Procedimiento		