

LA REPOSTERÍA DE LAS CLARISAS ANTIGUAS: ARTÍFICES, MATERIAS PRIMAS Y TIPOS DE PREPARACIONES. SANTIAGO DE CHILE, SIGLO XVIII

Alejandra Fuentes González*
Universidad de Los Andes (Chile)

El presente artículo estudia el desarrollo de la repostería al interior del Monasterio Antiguo de Santa Clara de Santiago, durante el siglo XVIII. Específicamente, analiza tres aspectos esenciales del proceso de elaboración de esta manufactura femenina chilena: las características sociales de las artífices, la elección y obtención de materias primas, y las tipologías de los diferentes productos resultantes. A partir de los manuscritos contenidos en el archivo histórico de esta antigua institución religiosa, principalmente registros de profesiones, renunciaciones de bienes, visitas pastorales y libros de cuentas; se demuestra el mestizaje cultural de esta práctica culinaria, junto a su capacidad de vincular a este claustro clariano con su entorno.

Palabras claves: repostería, dulces, mujeres, monjas clarisas, Santiago de Chile

THE PASTRY OF THE ANCIENT CLARISAS: ARTICLES, RAW MATERIALS AND TYPES OF PREPARATIONS.
SANTIAGO DE CHILE, XVIII CENTURY

The present article studies the development of the confectionery inside the Old Monastery of Santa Clara de Santiago, during the XVIII century. Specifically, it analyzes three essential aspects of the manufacturing process of this Chilean female manufacture: the social characteristics of the artists, the selection and obtaining of raw materials, and the typologies of the different resulting products. From the manuscripts contained in the historical archive of this old religious institution, mainly records of professions, renunciations of goods, pastoral visits and account books; the cultural *mestizaje* of this culinary practice is demonstrated, together with its capacity to link this clarian cloister with its surrounding

Key words: confectionery, sweets, women, clarisas nuns, Santiago de Chile

Artículo Recibido: 11 de Junio de 2019
Artículo Aceptado: 4 de Diciembre de 2019

* E-mail: fuentesgonzalezalejandra@gmail.com

Este artículo forma parte de los resultados del proyecto Fondart N° 455618 titulado: «Una dulce tradición: Investigación de la repostería monástica femenina de Santiago de Chile (siglos XVII-XXI)», financiado por el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio (2018), y donde también participan como investigadoras: Isabel Cruz de Amenábar y Alexandrine de la Taille-Trétinville U.

Introducción

Originaria de la India y del sudeste asiático, y difundida en la Península Ibérica gracias a la conquista islámica de sus territorios², la producción en Hispanoamérica de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) revolucionó la vida cotidiana de los monasterios femeninos y permitió el desarrollo de una nueva práctica laboral en su interior: la repostería o la preparación de platinos dulces³.

Aunque los estudios del arte culinario chileno han estipulado que el contingente más valioso que impulsó el desarrollo de la repostería en los siglos coloniales, fue precisamente la llamada «mano de monja»; a la fecha no se ha llevado a cabo una investigación que permita relacionar directamente esta práctica con las mujeres que permitieron su elaboración y transmisión, desde y a través de los claustros de la ciudad de Santiago. Tampoco se han abordado sus orígenes hispano-árabes o las características del proceso productivo, ni se han identificado las recetas más representativas de cada comunidad religiosa. Igualmente, se

² Riera i Melis, Antoni, «El azúcar en la farmacopea y la alta cocina árabes medievales», ed. Sabaté, Flocel, *El sucre en la història: alimentació, quotidianitat i economia*, Pages, Barcelona, 2014 (pp. 39-88); Toussaint-Samat, Maguelonne, *Historia natural y moral de los alimentos*, Vol. 7: «El azúcar, el chocolate, el café y el té», Alianza, Madrid, 1987; García Sánchez, Expiración, «El azúcar en la alimentación de los andalusíes», *Actas del Primer Seminario Internacional: La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*, Casa de la Palma, Motril, 1989 (pp. 209-231).

³ Durante la época colonial, las Clarisas Antiguas realizaban diferentes tipos de trabajo manual al interior de su claustro. Fundamentados en la Regla de Santa Clara y en una extensa tradición monástica cristiana, muy distante de las lógicas comerciales vinculadas al capitalismo moderno; destacaron sus productos textiles, cerámicos y culinarios. Fuentes, Alejandra, «Entre la oración contemplativa y el «trabajo de sus manos»: Clausura femenina y prácticas laborales en el Monasterio Antiguo de Santa Clara de Santiago, 1678-1825», Tesis para optar al grado de Doctor en Historia, Universidad de los Andes, Inédita, Santiago de Chile, 2019.

evidencian algunas limitaciones metodológicas en la hipótesis que ha sostenido que la cocina colonial chilena, y con ello la repostería, se trataba de una práctica mestiza. Esto último se ha debido, fundamentalmente, a la falta de acceso que se tenía de los archivos monásticos femeninos⁴. Debido a un plan de rescate que ha liderado el Instituto de Historia de la Universidad de los Andes, el que ha permitido su catalogación, digitalización y acceso público; el panorama actual es mucho más alentador⁵.

En la actualidad, en un momento en que los monasterios de mujeres han comenzado a desaparecer en Santiago y, al mismo tiempo, cuando progresivamente su legado material e inmaterial empieza a ser revalorizado como patrimonio cultural de nuestro país; es preciso abordar la temática desde una perspectiva interna, situando el foco de análisis en las propias monjas y en los documentos de primera mano que aquellas conservaron intramuros, en algunos casos, por más de cuatro siglos⁶. En una mirada local, el caso del Monasterio Antiguo de Santa Clara de Santiago adquiere particular interés, pues corresponde a la primera comunidad religiosa fundada por mujeres en Chile, constituida alrededor de 1560 en Osorno y reinstalada en Santiago hacia 1605, donde hoy se encuentra ubicada la Biblioteca Nacional. Por su antigüedad y diversidad de prácticas sociales, culturales y económicas evidenciadas a lo largo del tiempo, su ejemplo permite acceder al problema desde múltiples puntos de vista⁷.

⁴ A la fecha, no existe publicación alguna que aborde el devenir de la repostería conventual chilena, de manera específica y desde una perspectiva histórica. Sin embargo, la temática ha sido estudiada tangencialmente por investigadores de distintas disciplinas, entre los que destacan antropólogos e historiadores que han trabajado con tópicos más generales, como la historia de la alimentación, de la cocina o del arte festivo en Chile. Pereira Salas, Eugenio, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Universitaria, Santiago de Chile, 1977, pp. 40-44; Valdés, Regina, «Con mano de monja. Los conventos y la cocina colonial», *Revista Universitaria*, n° 43, Santiago, 1994; Cruz, Isabel, *La Fiesta. Metamorfosis de lo cotidiano*, Ediciones UC, Santiago de Chile, 1995; Cruz, Isabel, «Dulces agasajos: notas sobre la creación culinaria y su significado en el arte festivo del Barroco en Chile», *Barroco Andino*, Vice-Ministerio de Cultura, La Paz, 2003 (pp. 87-94); Montecino, Sonia, *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa*, S. E., Santiago de Chile, 2004, p. 20; Sciolla, Carolina; Rodríguez, Carlos, «Llegó la hora del postre. Una mirada a la repostería chilena del siglo XIX», Sciolla, Carolina, *Historia y cultura de la alimentación en Chile*, Catalonia, Santiago de Chile, 2010 (pp. 163-193).

⁵ Al día de hoy, se han recuperado los archivos de las Clarisas Antiguas de Santiago y las Dominicas de Santa Rosa de Santiago, gracias a proyectos financiados por la Universidad de Harvard y la British Library.

⁶ De los siete monasterios femeninos fundados en Santiago de Chile durante la Colonia, únicamente han cerrado dos de ellos, el de las Clarisas Antiguas y el de las Dominicas de Santa Rosa. Se mantienen vigentes los claustros de las Agustinas de la Limpia Concepción (en Avenida Vicuña Mackenna), las Carmelitas Descalzas de San José (en Avenida Pedro de Valdivia, Ñuñoa), las Carmelitas Descalzas de San Rafael (en la comuna de La Reina), las Clarisas de Nueva Fundación (en La Florida) y las Capuchinas (en Santiago centro).

⁷ Hacia 1560, las Clarisas Antiguas iniciaron la tradición de vida contemplativa en Osorno, agrupadas como beaterio bajo la advocación de Santa Isabel de Hungría y la dirección de Isabel de Landa. Tras la rebelión indígena de 1598, iniciaron una travesía que las obligó a huir a Chiloé y a la Isla Quiriquina, para llegar más tarde a San Francisco del Monte. Después de varias gestiones con las autoridades, en 1605 reinstalaron su casa en Santiago y profesaron allí la Regla dada por Urbano IV en 1263. A principios del siglo XX se

Considerando dichos antecedentes, el presente artículo estudia el desarrollo de la repostería al interior del Monasterio Antiguo durante el siglo XVIII. Específicamente, analiza tres aspectos esenciales del proceso de elaboración de esta manufactura femenina chilena: las características sociales de las artífices, la elección y obtención de materias primas, y las tipologías de los diferentes productos resultantes. Para ello, se utilizan principalmente los documentos de su archivo institucional: registros de profesiones, renunciaciones de bienes, visitas pastorales y libros de cuentas⁸.

Manufactura de monjas y seglares

En el caso de las preparaciones dulces elaboradas al interior del Monasterio Antiguo de Santa Clara, el mestizaje culinario entre los usos y costumbres de los habitantes naturales y de los recién llegados, se devela en primer lugar, en los diversos grupos de mujeres que intervinieron en el proceso de elaboración intramuros, como descendientes de españoles, indígenas y africanos⁹. Al igual que la fabricación de textiles y cerámica, la repostería desarrollada por esta comunidad en el siglo XVIII, fue resultado del trabajo colaborativo entre las monjas y las seglares que habitaban este claustro santiaguino¹⁰.

De acuerdo a las jerarquías religiosas, sociales y laborales que organizaban la colectividad monástica, la manufactura fue liderada y administrada por las monjas de velo negro, cuyo poder económico y redes sociales determinaban consuetudinariamente que sus responsabilidades fueran, en lo fundamental, de

trasladaron primero hacia la calle Eusebio Lillo, actual barrio Recoleta, y luego hacia Puente Alto. En razón de la falta de vocaciones y las condiciones en que quedó el convento tras el terremoto del 27F, su monasterio cerró definitivamente sus puertas en febrero de 2017.

⁸ Los registros de profesiones, evidencian las diferentes mujeres que ingresaron al claustro durante el siglo XVIII, el tipo de velo escogido (negro o blanco) y la cantidad de dote pagada. Las renunciaciones de bienes, en tanto, constatan la procedencia familiar de cada una de ellas, al inventariar bienes y propiedades. Por su parte, las visitas pastorales expresan las disposiciones de los obispos de la época frente a diversas temáticas relativas a la vida espiritual y material; mientras que los libros de cuentas apuntan, detalladamente, todos los ingresos y los gastos efectuados por las religiosas.

⁹ Por lo general, las investigaciones acerca de la cocina colonial chilena, han desestimado el aporte de las mujeres africanas o afroestizas en sus técnicas y preparaciones, definiéndola como una cocina que combinaba únicamente lo español con lo americano. Aunque el presente artículo está lejos de profundizar al respecto, espera entregar un par de pistas y ser un aliciente para estudios futuros.

¹⁰ Desde su instalación en Santiago, estas religiosas recibieron seculares de diversa categoría social, cultural y económica; estableciéndose una verdadera ciudadela conventual en dicha ciudad. La expedición de Amadée Frezier constató alrededor de 200 personas en el Monasterio Antiguo; mientras que la de Alejandro Malaspina, 400, entre monjas y seglares. Frezier, Amadée, *Relación del viaje por el mar del sur a las costas de Chile y el Perú durante los años de 1712, 1713 i 1714 por M. Frezier*, Imprenta Mejía, Santiago de Chile, 1902, p. 84; Sagredo, Rafael, *La expedición Malaspina en la frontera austral del imperio español*, Universitaria, Santiago de Chile, 2004, pp. 473-474. Para el caso de la cerámica perfumada y policromada de las Clarisas Antiguas, se recomienda ver: Cruz, Isabel; de la Taille, Alexandrine; Fuentes, Alejandra, *Cerámica perfumada de las Clarisas: De Chile hacia el mundo. Oficio, terapéutica y consumo, siglos XVI-XX*, Ediciones UC, Santiago de Chile, 2019 [en prensa].

carácter directivo, de gestión y educativo. Ellas debían pagar una dote equivalente a 2.265 pesos¹¹, y provenían de las familias más importantes de Santiago, en su mayoría, vinculadas a los primeros conquistadores españoles del Reino o a antiguos encomenderos que se habían emparentado con los comerciantes vascos recién llegados al territorio¹². Al ser las herederas de la tradición culinaria del mundo hispánico, la que combinaba los influjos árabes con la mesa señorial del medioevo y las recetas de los grandes cocineros barrocos; eran las encargadas de la transmisión oral de sus preparaciones azucaradas entre las diferentes mujeres del convento. Considerando la falta de espacios colectivos para el desarrollo de la vida en comunidad –a excepción de la Iglesia y el locutorio–, la amplitud de las celdas de estas religiosas y la cantidad de personas que vivían en ellas; es muy probable que la repostería se realizara principalmente al interior de estos «micromundos», así como sucedió con la fabricación de productos textiles y cerámicos, y con el desarrollo del trabajo doméstico y las prácticas médicas¹³.

La ejecución propiamente tal fue realizada por las monjas de velo blanco¹⁴. Generalmente, estas mujeres integraban familias empobrecidas de la ciudad de Santiago o, como solía suceder en otras latitudes, formaban parte de un grupo numeroso de hijas en el que no todas lograban contraer matrimonio, por los elevados costos que este conllevaba. Por esta razón, no siempre podían pagar los 800 pesos que la costumbre exigía para profesar con este tipo de velo. Como forma de subsanar dichas carencias, debían comprometerse a realizar ciertos quehaceres corpóreos dentro del claustro, entre ellos, la repostería. Así, realizaban diversas tareas vinculadas a la elaboración de dulces: organizar los ingredientes, limpiar y mantener los azafates e implementos imprescindibles para cocinar, cernir harina, moler azúcar, preparar aceite de almendras y nueces, obtener leche de vaca o burra,

¹¹ Cantidad de dinero que la familia de la postulante debía entregar al Monasterio Antiguo para poder ser aprobada formalmente por la comunidad religiosa. La costumbre señalaba que las monjas de velo negro debían pagar 2.265 pesos, mientras que las de velo blanco podían ingresar con 800.

¹² Por ejemplo, Rita de Boza, profesora de velo negro de 1744, era hija de Antonio de Boza y Solís, proveniente de una reconocida familia de marqueses españoles (la Casa Boza) y de Catalina Andía e Irrarázabal, de ascendencia vasca. «Renuncia de Rita de Boza» (27 de agosto de 1745), en Archivo del Monasterio de Clarisas de Antigua Fundación (en adelante, MCAF), vol. 96, ff. 75-76v; Medina, José Toribio, *Diccionario Biográfico Colonial de Chile*, Elzeviriana, Santiago de Chile, 1906, p. 137; León, Dora, *Orígenes de la fortuna del primer Marqués de Casa Boza*, Universidad de las Palmas de Gran Canaria, Canarias, 2003; Felices de la Fuente, María del Mar, *La nueva nobleza titulada de España y América en el siglo XVIII (1701-1746). Entre el mérito y la venalidad*, Universidad de Almería, Almería, 2012, p. 341.

¹³ Las celdas de las monjas de velo negro, no tenían dimensiones establecidas. Llegaron a ser lujosos departamentos con varios recintos y ambientes, equipados con todo lo que necesario para que sus propietarias y sus parientes llevaran una vida confortable: habitación, oratorio, cocina, horno, chimenea, cuartos para criadas, corral, huerto y jardín. Frecuentemente moraban varias monjas de velo negro y blanco en una misma celda, además de acoger a niñas educandas, criadas y mujeres adultas.

¹⁴ Estas distinciones en el tipo de trabajo que realizaban ambas categorías de monjas, fundamentadas en primer término en la procedencia socioeconómica de estas mujeres, no implicaron una polarización entre quienes trabajaban y quienes no lo hacían por tener que dedicarse a la vida contemplativa.

pelar y picar trozos de frutas, preparar almíbar, controlar la temperatura del horno; además de seguir siempre las instrucciones de las profesas de velo negro.

A lo largo del siglo XVIII, se desempeñaron en este tipo de trabajo las religiosas que eran aceptadas por la comunidad con una dote igual o menor a 400 pesos: Micaela de la Mata, Gertrudis Hidalgo, Catalina Mardones, Margarita Contreras, Ángela Barahona y Eugenia Villaseñor, quienes habían ingresado pagando 400 pesos; María Antonia Canseco, quien había profesado con el velo de color blanco entregando 200 pesos; y las llamadas «perdonadas», Isabel de Ponce, Violanda Pizarro, Juana Godoy, María Josefa Ramírez, Josefa Ugalde, Loreta Martín, Francisca Reinoso, María Josefa Ampuero, Petronila Urquiza, Josefa Morales y Mercedes Silva, cuya dote había sido dispensada en su totalidad¹⁵.

Junto a ellas trabajaban las «donadas» de cocina, panadería y horno. Aquellas ingresaban al claustro sin entregar dote con el único requisito de servir a la comunidad, profesaban votos simples para llevar el velo de color blanco y, en su mayoría, correspondían a jóvenes mestizas de familias pobres, o bien, a esclavas negras o mulatas previamente manumitidas que habían quedado en situación de abandono en la ciudad de Santiago¹⁶. Aunque la historiografía chilena no se haya detenido en señalar su aporte en este tipo de trabajo manual, eran las «donadas» las encargadas de trabajar en los espacios del convento que se vinculaban al arte culinario, por lo tanto, es altamente posible que hayan sido también las responsables de preparar los agasajos de azúcar que caracterizaban a las Clarisas Antiguas durante el siglo XVIII. Asimismo, es posible que el salario que ellas recibían anualmente, elemento que las diferenciaba de las criadas, se haya justificado precisamente por su desempeño en esta práctica cotidiana del monasterio: la fabricación de platillos dulces.

Para la segunda mitad de esta centuria, los libros de cuentas del archivo monástico registran la existencia de nueve anónimas «donadas» que se desempeñaban en el servicio de cocina y panadería, mientras una décima se encargaba de las tareas domésticas, principalmente, de lavar los manteles y servilletas del refectorio. A esta última se le pagaban diez pesos anuales y al resto veinte, según constatan las fuentes entre 1758 y 1775¹⁷. No obstante, es factible que hayan trabajado más «donadas» en estas oficinas de comunidad, pues la autoridad eclesiástica intentó controlar constantemente su número a lo largo de todo el siglo¹⁸.

¹⁵ MCAF, vols. 96, 97, 98 y 101.

¹⁶ Ruiz, Javiera, «Recogidas, virtuosas y humildes. Representaciones de las donadas en el Monasterio de la Encarnación de Lima, siglo XVII», ed. Valenzuela, Jaime, *América colonial. Denominaciones, clasificaciones e identidades*, Ril editores, Santiago de Chile, 2010, pp. 240-241.

¹⁷ «Registro de cuentas» (1768-1771), en MCAF, vol. 61, f. 139v; «Registro de cuentas» (1771-1773), en MCAF, vol. 61, f. 227; «Registro de cuentas» (mayo de 1775), en MCAF, vol. 61, f. 296v.

¹⁸ MCAF, vol. 91, ff. 51 y 70v.

Si bien las fuentes son esquivas e imprecisas con respecto a la participación de las criadas indígenas y afroestizas en la elaboración de dulces, es posible deducir su contribución como mano de obra a partir de un ejercicio de comparación entre el Monasterio Antigo y los demás claustros femeninos del Virreinato Peruano –incluidos los del Reino de Chile– donde esta práctica sí se ha demostrado¹⁹. Considerando que las criadas de servicio personal de este monasterio chileno, compartían celda, cocina y horno con monjas de velo negro y blanco²⁰, y ante la evidencia de un rubro específico de cocina en el marco del servicio doméstico; no resulta inadecuado sostener una hipótesis como esta²¹. Asimismo, hay que tener presente que estas mujeres no estaban obligadas a la observancia de la clausura tridentina y, por lo tanto, tenían la facultad de entrar y salir fuera del convento, según lo estimara conveniente y necesario la abadesa de turno. En consecuencia, es factible que hayan sido ellas mismas las encargadas de la obtención de las materias primas y de la circulación extramuros de los dulces resultantes²².

En ciertas ocasiones, además, el Monasterio Antigo tuvo que considerar salarios extraordinarios para que otras personas colaborasen en la cocina, especialmente en los arduos preparativos que implicaban las fiestas religiosas celebradas al interior del claustro, en las cuales los dulces agasajos adquirían un importante significado social y culinario. En la fiesta de Santa Clara de 1771, por ejemplo, se gastaron tres pesos más de lo presupuestado para retribuir la ayuda de

¹⁹ En el Monasterio de Santa Clara de Lima, por ejemplo, las esclavas negras y mulatas eran las encargadas de preparar los dulces que los vecinos encargaban. En 1778, las criadas del Monasterio de Nuestra Señora de la Victoria de Santiago, el segundo constituido en esta ciudad conforme a la Regla de Santa Clara, recibieron 4 pesos como forma de pago por haber elaborado «unas tostadas y otros dulces» en la fiesta de la fundadora. En el caso de las Carmelitas Descalzas de San José, también de Santiago, una antigua crónica reeditada a fines del siglo XX, señalaba la participación de las criadas en los trabajos de aguja y repostería que realizaban las monjas. Van Deusen, Nancy, *Las almas del purgatorio: el diario espiritual y vida anónima de Úrsula de Jesús, una mística negra del siglo XVII*, Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 2012, p. 67; Guernica, Juan de, *El Monasterio de Clarisas de Nuestra Señora de la Victoria en sus cuatro periodos*, Sagrado Corazón de Jesús, Santiago de Chile, 1944, p. 285; Carmelitas Descalzas, *El arca de tres llaves: crónica del Monasterio de Carmelitas Descalzas de San José: 1690-1990*, Cochrane, Santiago, 1989, pp. 96, 129-130.

²⁰ En el Monasterio Antigo existían dos tipos de criadas: las comunitarias, encargadas de las distintas oficinas y espacios que componían el claustro, y las de servicio personal, que atendían de modo particular a una monja determinada. Las primeras compartían celda con sus «amas», «dueñas» o «doñas», mientras que las segundas debían vivir fuera de los límites de la clausura. La convivencia diaria entre monjas y criadas, fue criticada por los obispos de la época. «Auto de visita de Luis Francisco Romero» (31 de agosto de 1710), en MCAF, vol. 91, f. 1v; «Auto de visita de Alonso del Pozo y Silva» (26 de julio de 1725), en MCAF, vol. 91, ff. 22v-23v.

²¹ Para el siglo XVIII, solo se ha podido constatar una mención a las criadas cocineras, en el marco de las celebraciones de Semana Santa del año 1800: «Registro de cuentas» (abril de 1800), en MCAF, vol. 65, f. 19.

²² «Auto sobre la clausura del Monasterio, Luis Francisco Romero» (21 de septiembre de 1708), en MCAF, vol. 91, f. 4; «Auto de visita de Francisco Martínez Aldunate» (27 de noviembre de 1749), en MCAF, vol. 91, f. 52; «Auto de visita de Manuel de Alday» (30 de marzo de 1756), en MCAF, vol. 91, f. 69; «Auto de visita de Francisco José Marán» (2 de mayo de 1795), en MCAF, vol. 91, s.fj., ft. 135.

un conjunto de anónimas mujeres que colaboraron en la preparación de las comidas ofrecidas²³. Un par de años antes, inclusive, se pagaron ocho reales al criado Fernando por su salario de cocina, lo que demuestra que no solo las mujeres del claustro vivían y se relacionaban, a través del trabajo culinario, en dicho espacio monacal²⁴.

La obtención de materias primas

En segundo lugar, el mestizaje culinario se manifestaba en las diferentes materias primas que las Clarisas Antiguas utilizaron para elaborar platos dulces a lo largo del siglo XVIII, pues las religiosas mezclaban las especies europeas y orientales –varias de ellas ya aclimatadas en esta época– con la riqueza autóctona del territorio americano²⁵. Aunque la tradición culinaria de estas religiosas se transmitía de generación en generación a partir de la oralidad, los libros de cuentas de su archivo conventual permiten identificarlas y caracterizarlas²⁶.

En el Reino de Chile no fue posible implantar con éxito ingenios de azúcar en la zona central, por lo que este producto arribó paulatinamente a nuestros territorios como materia prima importada, primero desde Perú y a partir del siglo XVIII desde Cuba y Buenos Aires²⁷. La llamada «revolución del azúcar» acaecida a fines de 1600, permitió su expansión a las colonias inglesas, francesas y holandesas del mar de las Antillas, lo que conllevó una brusca caída de los precios y, junto con ello, la difusión de su consumo como edulcorante²⁸. En el caso del Monasterio Antiguo de Santa Clara, el azúcar fue incorporado específicamente en el ítem de «postres», pero sus polifacéticas cualidades condujeron a que también fuese incluido en los gastos de «enfermería», «botica», «azúcar y yerba» y «menudencias»²⁹, lo que demuestra sus múltiples usos al interior del claustro. Si bien había perdido importancia culinaria y terapéutica en esta época, las monjas también usaban miel importada o criolla proveniente de las abejas, de las rosas e incluso de la misma caña de azúcar³⁰.

²³ «Registro de cuentas» (agosto de 1771), en MCAF, vol. 61, f. 219.

²⁴ «Registro de cuentas» (febrero de 1763), en MCAF, vol. 60, f. 297v.

²⁵ Cruz, Isabel, «Dulces agasajos...», *op.cit.*, p. 88.

²⁶ El archivo del Monasterio Antiguo de Santa Clara no contiene recetas escritas, ni de cocina en general ni de repostería en particular; al menos para los siglos coloniales.

²⁷ Ramón, Armando de, Larraín, José, *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*, Centro de Estudios Públicos, Santiago de Chile, 1982, p. 156; Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, p. 26.

²⁸ Carmagnani, Marcello, *Las islas del lujo. Productos exóticos, nuevos consumos y cultura económica europea, 1650-1800*, Marcial Pons Historia/ El Colegio de México, México D.F., 2012, pp 153-154.

²⁹ MCAF, vol. 61, 63 y 64.

³⁰ Diego de Rosales incluyó la miel de abejas como uno de los tantos productos que se exportaban desde Chile hacia Lima a fines del siglo XVII. Rosales, Diego, *Historia General del Reyno de Chile. Flandes Indiano, Tomo I*, Imprenta del Mercurio, Valparaíso, 1877, pp. 390-391. Juan Ignacio Molina, por su parte, destacaba a principios del siglo XIX, la miel que se producía artificialmente en la zona de Quillota, en la actual región de Valparaíso. Molina, Juan Ignacio, *Ensayo sobre la historia natural de Chile*, Ediciones Maule, Santiago de

Entre los cereales más usados destacaron el arroz, la cebada³¹, el trigo, y el derivado de estos últimos, la harina.

El arroz (*oryza sativa*) es una planta originaria de Asia perteneciente a la familia de las gramíneas. Desde época milenaria, se ha caracterizado por su semilla comestible cuyos nutrientes están compuestos por hidratos de carbono, proteínas, minerales y vitaminas³². Al Reino de Chile llegó en pocas cantidades durante los siglos XVII y XVIII y, al parecer, como ha señalado Armando de Ramón, se consumía principalmente a través de la elaboración de postres, aunque se constata un sensible aumento en su uso a mediados de 1700³³. En medicina, el arroz se ha utilizado por tradición en preparaciones licuadas para los problemas estomacales, especialmente en diarreas³⁴. El Monasterio Antiguo compró arroz para sus enfermos en varias ocasiones durante el siglo XVIII, probablemente para contrarrestar los síntomas de la disentería, el tifus y la fiebre tifoidea³⁵. Aunque no se menciona explícitamente en los libros de cuentas del archivo conventual, es posible que este grano haya sido utilizado también para preparar arroz con leche³⁶ o manjar blanco, pues su importación se encuentra registrada junto a leche, azúcar y especias en el ítem de postres³⁷.

Chile, 1986, p. 200. Al igual que el azúcar, la miel de caña se importaba principalmente desde Perú. Ramón, Armando de, Larraín, José, *op.cit.*, p. 162.

³¹ La cebada era conocida en Chile desde la Conquista y su cultivo se extendió rápidamente desde Copiapó a Chiloé. Se plantaba para hacer harina tostada, sopaipillas y ulpo, especialmente entre los araucanos. A principios del siglo XIX, se utilizaba principalmente para fabricar cerveza. Gay, Claudio, *Historia Física y Política de Chile, Agricultura II*, Cámara Chilena de la Construcción-DIBAM-Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago de Chile, 2009, pp. 61-62. Probablemente las monjas compraban este cereal para preparar alguna de estas tres recetas, aunque en el archivo conventual no se constata específicamente cuál de ellas, al menos en lo que respecta al siglo XVIII.

³² En América fue introducida debido a la imposibilidad de cosechar trigo y otros cereales europeos en la región de las Antillas. Tras las primeras cosechas que se desarrollaron en Puerto Rico hacia el 1535, su cultivo se extendió por todo el Caribe, especialmente en las islas de Cuba y Jamaica; y en la segunda mitad del siglo XVI, con la colonización europea del continente, se amplió también a los Virreinos de Nueva España y Perú. El grano, para consumo y semilla, provenía principalmente de Filipinas y China a través de la ruta comercial establecida por el Galeón de Manila.

³³ Ramón, Armando de, Larraín, José, *op.cit.*, p. 156.

³⁴ El médico escocés William Cullen (1710-1790), por ejemplo, recomendaba lavar los intestinos con un cocimiento de arroz para combatir la tuberculosis. Laval, Enrique, *Botica de los jesuitas de Santiago*, Asociación Chilena de Asistencia Social, Santiago de Chile, 1953, p. 92.

³⁵ «Registro de cuentas» (noviembre de 1785), en MCAF, vol. 63, f. 1; «Registro de cuentas» (julio y agosto de 1789), en MCAF, vol. 64, f. 1-1v.

³⁶ El arroz con leche era una preparación conocida en las cocinas de los conventos españoles, femeninos y masculinos, como constata la receta publicada en Madrid por el franciscano Juan Altamiras en 1745. Altamiras, Juan, *Nuevo arte de cocina*, La Val de Onsera, Huesca, 1994, pp. 107-108.

³⁷ «Registro de cuentas» (agosto de 1758-julio de 1759), en MCAF, vol. 60, f. 143-144. Para la receta del manjar blanco del siglo XVIII: Hanisch, Walter, *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*, Ediciones NIHIL MIHI, Santiago de Chile, 1976, p. 77. Para una receta contemporánea del arroz con leche, extraída del Monasterio de Carmelitas Descalzas de Roda (España): Moreta, Miguel, *Recetario de dulcería andaluza*, Arguval, Málaga, 1993, p. 74.

A diferencia del arroz, el trigo, del cual procedía habitualmente la harina en el Reino de Chile, se podía conseguir sin menores complicaciones en Santiago, pues esta ciudad era abastecida con las siembras de sus alrededores y con la ayuda de los corregimientos y partidos vecinos cuando su producción escaseaba: Rancagua, Angostura, Melipilla, Quillota y Aconcagua³⁸. Entre ellos destacaba el rico valle del Aconcagua, que se había convertido en el productor más importante de la zona central y que exportaba a Lima mil fanegas al año, lo mismo que remitían Rancagua y Colchagua juntos³⁹.

A fines del siglo XVII y comienzos del XVIII, el Monasterio Antiguo contaba con las materias primas que le proporcionaba la estancia de Tango y la chacra de Peñalolén, entre ellos, trigo (*triticum spp*) y harina, aunque en esta época, también recurrían: a la tienda de Nicolasa Bravo de Naveda, como constata la causa criminal contra el esclavo Lorenzo Briceño, acusado de robo⁴⁰; y a los molinos que los jesuitas poseían en casi todas sus haciendas de Santiago⁴¹. Tras la venta de sus propiedades en la década de 1730, las religiosas se abastecieron de harina a partir de los molinos hidráulicos que estaban ubicados en el cerro Santa Lucía, muy cercanos a su claustro⁴². Aunque debían pagar por dicho producto⁴³, eran ellas mismas las encargadas de limpiar la acequia que los proveía de agua para su correcto funcionamiento⁴⁴. Cabe destacar, sin embargo, que la harina no fue incluida en el ítem de postres de los libros de cuentas, probablemente porque esta se ocupaba en su mayoría para elaborar el pan que se consumía dentro del convento⁴⁵.

³⁸ Ramón, Armando de, Larraín, José, *op.cit.*, pp.107-108.

³⁹ *Ibidem*, pp. 101 y 112.

⁴⁰ «Causa criminal en contra de Lorenzo Briceño, negro esclavo del Monasterio Antiguo, y Manuel, mulato esclavo del capitán Fernando Bravo» (1708), en MCAF, vol. 38, s.fj., fts. 1250-1261.

⁴¹ Lacoste, Pablo, «Molinos harineros en Chile (1700-1845): implicancias sociales y culturales», *América Latina en la Historia Económica*, vol. 25, n° 3, septiembre-diciembre 2018 (pp. 103-132), p. 108.

⁴² Hacia 1548 ya se habían construido tres varios molinos hidráulicos en esta zona, a cargo de los españoles Bartolomé Flores, Rodrigo de Araya y Juan Jufre. Gay, Claudio, *op.cit.*, p. 39; Lacoste, Pablo, *op.cit.*, p. 106.

⁴³ «Registro de cuentas» (septiembre de 1755), en MCAF, vol. 60, f. 39; «Registro de cuentas» (octubre de 1755), en MCAF, vol. 60, f. 39v; «Registro de cuentas» (mayo de 1765- abril de 1768), en MCAF, vol. 61, ff. 24-26v.

⁴⁴ Los libros de cuentas del archivo monástico para el siglo XVIII, constatan la presencia de un gasto recurrente para «limpiar la acequia del molino», tarea que estaba a cargo de los peones del convento. «Registro de cuentas» (noviembre de 1758), en MCAF, vol. 60, f. 127; «Registro de cuentas» (octubre de 1773), en MCAF, vol. 61, f. 174; «Registro de cuentas» (noviembre de 1768), en MCAF, vol. 61, f. 91.

⁴⁵ La elaboración de pan dentro del claustro, se constata a partir de la existencia de un espacio físico aparte de la cocina destinada exclusivamente para ello (panadería) y de un servicio doméstico encargado de dicha labor (las donadas de panadería). A principios del siglo XIX, por ejemplo, se desempeñaban como panaderas: Mercedes Silva, Trinidad Santander y Candelaria Pérez; todas ellas, donadas de comunidad. «Registro de cuentas» (noviembre de 1817), en MCAF, vol. 66, s.fj., ft. 103. Pero en algunas ocasiones, el excesivo consumo intramuros obligaba a comprar pan fuera del monasterio, como sucedió en las fiestas. «Registro de cuentas» (agosto de 1670), en MCAF, vol. 52, f. 116; «Registro de cuentas» (abril de 1678), en MCAF, vol. 104, s.fj., ft. 173.

Respecto de los productos de origen animal, fueron utilizados por las monjas en la preparación de platos con azúcar y dulces: aves de corral, distintos tipos de leche (de vaca, burra o de almendras), huevos y queso. Su obtención no era difícil, ya que las religiosas contaban primero con las bondades ganaderas de Tango y Peñalolén, y posteriormente con una pequeña granja dentro del claustro de la Cañada donde criaban pollos, gallinas y burras. Sin embargo, cuando el consumo intramuros superaba este autoabastecimiento, el Monasterio Antiguo se veía en la necesidad de comprar estos productos, lo que sucedió en reiteradas ocasiones a lo largo del siglo XVIII⁴⁶. El doble uso que estas materias primas tenían –culinario y terapéutico– se reflejaba en el modo que tenían los síndicos y las abadesas de registrar sus ingresos al claustro: en los ítems de postres, enfermería, botica, menudencias y gasto diario. En el caso de las aves, eran fundamentales para preparar el llamado manjar blanco y diversos tipos de caldos destinados al cuidado de los enfermos⁴⁷. La leche de vaca, burra o de almendras, no solo se ocupaba como base líquida de masas y postres (como el arroz con leche), sino que también, su suero servía para evitar la deshidratación de las enfermas⁴⁸. Con los huevos, en tanto, se elaboraban bizcochos, dulces, confites y helados; además de aceites y ungüentos para aliviar cicatrices, úlceras, dolores de oído, entre otras afecciones⁴⁹. Los quesos o quesillos se producían al promover el crecimiento de las bacterias en la leche, extrayendo los sólidos que se formaban cuando las grasas y las proteínas lácteas se separaban del suero y coagulaban («cuajado»)⁵⁰. Podían ser procesados dentro del claustro, considerando el suministro de leche que proveyó a las monjas durante toda la centuria, o bien, podían ingresar ya elaborados, como sucedió en la segunda mitad del siglo XVIII: queso o quesillos que fueron registrados en el ítem de postres⁵¹.

Las hortalizas y las frutas también eran bastante accesibles para las Clarisas Antiguas, ya que el monasterio de la Cañada contaba con una huerta común y con

⁴⁶ «Registro de cuentas» (septiembre de 1696), en MCAF, vol. 54, f. 87; «Registro de cuentas» (mayo a septiembre de 1765), en MCAF, vol. 61, f. 54; «Registro de cuentas» (junio de 1789), en MCAF, vol. 64, f. 1; «Registro de cuentas» (julio de 1765), en MCAF, vol. 61, f. 6v; «Registro de cuentas» (febrero y abril de 1766), en MCAF, vol. 61, ff. 8v y 9v; «Registro de cuentas» (1765-1767), en MCAF, vol. 61, ff. 1v, 2, 2v, etc.

⁴⁷ El recetario renacentista de Ruperto de Nola, cuya primera edición conocida surgió en 1520, incluyó varias preparaciones para enfermos a base de aves, entre ellas. Cruz Cruz, Juan, *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Ediciones La Val de Onsera, Madrid, 1997, pp. 300-304.

⁴⁸ «Registro de cuentas» (diciembre de 1767), en MCAF, vol. 61, f. 3; «Registro de cuentas» (1785-1787), en MCAF, vol. 63, ff. 1, 1v, 30, 30v, 31; «Registro de cuentas» (junio y junio de 1789), en MCAF, vol. 64, f. 1.

⁴⁹ En 1819 se compran huevos para las enfermas junto con canela, clavo y nieve: «Registro de cuentas» (marzo de 1819), en MCAF, vol. 66, s.fj., ft. 107. El mismo mes, pero en el año siguiente, se compraron huevos «para las necesidades de curación de enfermas», a dos pesos dos reales: «Registro de cuentas» (marzo de 1820), en MCAF, vol. 66, s.fj., ft. 147.

⁵⁰ Fernández-Armesto, Felipe, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Tusquets, Barcelona, 2004, p. 119.

⁵¹ «Registro de cuentas» (1760-1761), en MCAF, vol. 60, f. 239; «Registro de cuentas» (1778-1779), en MCAF, vol. 62, ff. 93v-94v; «Registro de cuentas» (1787-1788), en MCAF, vol. 63, ff. 98-99.

varias huertas individuales que albergaban las celdas de las profesas de velo negro⁵². Algunas de ellas, fundamentalmente a fines del siglo XVII y principios del siglo XVIII, eran llevadas también desde la estancia de Tango y la chacra de Peñalolén; en particular, aceitunas, almendras y uvas⁵³. Cuando el consumo intramuros superaba este suministro, las monjas adquirían estos productos en el mercado agrícola del Reino de Chile, cuyo vasto desarrollo se había basado desde los inicios de la colonización española –según Diego de Rosales– en la fertilidad de la tierra local, en la rápida adaptación de las semillas foráneas y en la pacificación de los indios⁵⁴. Amadée Frezier, a principios del siglo XVIII, señalaba: «Los árboles frutales llevados de Europa resultan en estas regiones perfectamente bien; el clima es tan fértil que, cuando la tierra es regada, los frutos se producen todo el año»⁵⁵. Del mismo modo, en 1782, Juan Ignacio Molina destacaba el cultivo local de manzanas, peras, membrillos, ciruelas, damascos, almendras, cerezas, higos, granadas, nueces, castañas, aceitunas, naranjas, limones, toronjas y duraznos⁵⁶. Como señalaba Claudio Gay, entrado ya el siglo XIX, dichas frutas eran distribuidas en Chile a través de los vendedores que recorrían las calles a mula o a caballo, llevándolas consigo en grandes canastas de cuero que llamaban «árguenas»⁵⁷. Los membrillos, por ejemplo, muy utilizados por las Clarisas Antiguas en sus dulces agasajos, se cultivaban en todo el territorio y pocas veces se comían crudos. Según el mismo naturalista francés, se empleaban en su mayoría para realizar jaleas, mermeladas, confituras y jarabes; y también se secaban para elaborar orejones⁵⁸, con los que se hacían en verano bebidas muy refrescantes, tan apetecidas que inclusive se exportaban al extranjero⁵⁹. Populares eran también las preparaciones que se hacían en la época a base de los distintos tipos de duraznos cultivados en Chile, tanto con hueso (huesillos) o sin (descarozados, orejones o en tiras). En el caso de las monjas, por lo general esta fruta venía ya deshidratada.

Así, las monjas fabricaban dulces, conservas y confituras con toda clase de frutas, frutos secos y hortalizas provenientes del Reino de Chile: almendras,

⁵² «Los árboles frutales no se cultivaban en los campos, como en el Viejo Mundo, sino en aquellos lugares cercados por muros, llamados quintas o huertas. Allí crecen en toda libertad, casi sin cultura y en medio de las hierbas naturales o que se cultivan para pasto». Gay, Claudio, *op.cit.*, p.109.

⁵³ A modo de ejemplo, en diciembre de 1687, se le entregaron a la abadesa del convento, dos fanegas de aceitunas provenientes de la chacra de Peñalolén: «Registro de cuentas» (diciembre de 1687), en MCAF, vol. 53, f. 43.

⁵⁴ Rosales, Diego de, *op.cit.*, pp. 390-391.

⁵⁵ Frezier, Amadée, *op.cit.*, p. 104.

⁵⁶ Molina, Juan Ignacio, *op.cit.*, pp. 200-201.

⁵⁷ Gay, Claudio, *op.cit.*, p. 110.

⁵⁸ Trozo de cualquier fruta que se deshidratada mediante calor natural (manzanas, higos, duraznos, albaricoques, entre otras).

⁵⁹ *Ibidem*, p. 117.

nueces⁶⁰, betarragas⁶¹, lechugas⁶², aceitunas, agraz, cidras, duraznos⁶³, granadas, guindas, higos, manzanas, membrillos, sandías⁶⁴, peras y uvas. No se ha constatado la compra de naranjas en el Monasterio Antiguo, situación que puede tener dos explicaciones: la primera es que las clarisas hayan tenido una producción intramuros tan vasta que alcanzaba para satisfacer las necesidades de la comunidad; la segunda, mucho más probable, que no hayan querido rivalizar con las naranjitas de las capuchinas, famosas por su tamaño y dulzor, ni con los postres y confites que ellas preparaban con tales frutas⁶⁵.

En su mayoría, dichas frutas se aderezaban con exóticas y lujosas especias orientales. Las más usadas por las monjas fueron: el achiote, la algalia, el almizcle, el anís, la canela, el clavo de olor y la pimienta. En ello no solo incidían sus reconocidas y milenarias propiedades terapéuticas y antibacterianas, sino que también, el agradable aroma que permitía que tales elaboraciones deleitaran al mismo tiempo, el gusto⁶⁶ y el olfato de monjas y seglares⁶⁷. Además de aromatizar

⁶⁰ Las nueces, frutos secos existentes en distintos árboles, como el castaño, avellano y nogal; se utilizaban en el Monasterio Antiguo para múltiples objetivos. Destacaba la preparación de dulces, aceites medicinales, aceites para encender lámparas, además de contribuir en la elaboración de pigmentos de color negro y barnices aromáticos para decorar y engalanar las cerámicas perfumadas. «Registro de cuentas» (abril de 1790), en MCAF, vol. 64, f. 8v, 13 y 15.

⁶¹ Durante la primera mitad del siglo XIX, también se intentó en Chile cultivar azúcar a partir de las betarragas, como constata el caso de los franceses de apellido Durán y Lavinge, pero no tuvieron éxito suficiente. Gay, Claudio, *op.cit.*, pp. 96-98.

⁶² Juan de la Mata, famoso repostero español del siglo XVIII, entregaba en el siglo XVIII, una receta para preparar tallos de lechugas confitados: Mata, Juan de la, *Arte de Repostería, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrone, y natas*, Por Antonio Marín, Madrid, 1747, p. 49.

⁶³ Pereira Salas hace alusión a los llamados «duraznitos de la Virgen» y a los «de San José». Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, p. 42.

⁶⁴ A fines del siglo XVIII y a comienzos del siglo XIX, la siembra de sandías o «sandillas», como las llamaban las Clarisas Antiguas, eran muy extensas. Según Claudio Gay, no había ningún hacendado, inquilino o pequeño chacrero que no tuviese cultivos de sandías en aquella época, desde Copiapó hasta Chiloé. Gay, Claudio, *op.cit.*, pp. 77-78.

⁶⁵ *Ibidem*, pp.110-111; Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, p. 55. De todos modos, las monjas usaban también el genérico «frutas para dulce» para registrar determinados gastos en sus cuentas, el que pudo considerar otras frutas diferentes a las ya señaladas, como por ejemplo, naranjas y frutillas.

⁶⁶ La teoría especializada en la cocina ha establecido que el olor es un elemento esencial del gusto gastronómico, pues interviene en dos quintas partes del sabor de los alimentos. Inclusive, hay autores que han establecido que el olfato y el gusto forman un solo sentido. Cruz Cruz, Juan, *Teoría elemental de la Gastronomía*, Universidad de Navarra, Pamplona, 2002, pp.126-131; Brillat-Savarin, Jean Anthelme, *Fisiología del gusto*, Imprenta de Juan R. Navarro, México D.F., 1852, p. 43.

⁶⁷ Durante el siglo XIX, el uso terapéutico de las especias se mantenía vigente. Ballano, Antonio, *Diccionario de medicina y cirugía o Biblioteca Manual médico-quirúrgica, Tomo I*, Imprenta Real, Madrid, 1805, pp. 323-325.

los dulces de frutas, los bizcochos⁶⁸ y los postres de leche⁶⁹, las especias se utilizaban para perfumar y dar sabor a los refrescos como la aloja de culén⁷⁰, las bebidas estimulantes como el chocolate⁷¹, y los helados que se preparaban en el claustro clariano, como se abordará más adelante.

Tipos de preparaciones dulces

De la combinación entre el azúcar y los diferentes ingredientes antes señalados, las Clarisas Antiguas elaboraban distintas preparaciones dulces, mestizas por la mano de obra que las ejecutaba, los ingredientes que en ellas se usaban y las adaptaciones locales evidenciadas en los productos resultantes. Durante el siglo XVIII las más destacadas fueron: las alcorzas, los alfajores, los bizcochos o bizcochuelos, las conservas y dulces de frutas, el manjar blanco, los helados y las bebidas frías y calientes (alaja de culén, horchata, chocolate y yerba mate).

La elaboración de alcorzas, se encuentra documentada en el relato de los cronistas del siglo XVII, aunque es muy probable que haya permanecido como tradición en épocas posteriores. Se trataba de una pasta de color blanco a base de azúcar y almendras, con la cual las religiosas realizaban distintas piezas que imitaban formas de la naturaleza, objetos y seres celestiales, entre ellos, frutas, vasijas, jarros, tazas, cuchillos, tenedores, ángeles, e inclusive, castillos y pirámides⁷². Tan difundida estaba dicha práctica en aquella época, que incluso el vocablo «alcorzar» se utilizaba como sinónimo de «adornar», «pulir» u

⁶⁸ Juan de la Mata incluía en su recetario titulado «Arte de Repostería», varias formas de preparar bizcochos incorporando especias como el anís y la canela. Canela también llevaba la torta presentada por Juan Ignacio Molina. Mata, Juan de la, *op.cit.*, pp. 83-95; Hanisch, Walter, *op.cit.*, p. 77.

⁶⁹ Según Miguel Moreta y Francisco Álvarez, el arroz con leche de origen andaluz llevaba canela y clavo de olor. Según el abate Molina, el manjar blanco del siglo XVIII se preparaba con poco de almizcle. Moreta, Miguel, *op.cit.*, p. 74; Hanisch, Walter, *op.cit.*, p. 77.

⁷⁰ Según Eugenio Pereira Salas, la preparación de la aloja de culén llevaba canela y clavos de olor. Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, pp. 66-67. De acuerdo a Isabel Cruz, también podía llevar pimienta y jengibre. Cruz, Isabel, «Dulces agasajos...», *op.cit.*, p. 92. Esta tradición se mantuvo hasta comienzos del siglo XIX, pues la viajera y escritora inglesa María Graham, la recordaba como una «infusión de culén, canela o cinamomo silvestre, y un poco de almíbar»: Graham, María, *Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823)*, Editorial América, Madrid, S.A., p. 214.

⁷¹ Mientras los indígenas americanos de las clases altas, fundamentalmente de Nueva España, preparaban esta bebida fría con vainilla, miel silvestre, jugo de agave y en ocasiones con chile; los españoles la hervían y sazonaban con anís, canela, almendras y avellanas importadas. Schuhmacher, Karl et al., *El gran libro del chocolate. Mercado, pastelería, confitería, postres*, Everest, León, 2004, p. 12.

⁷² Covarrubias, Sebastián de, *Parte primera del Tesoro de la lengua castellana o española*, Por Melchor Sánchez, Madrid, 1674, p. 8; Real Academia Española, *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*, Tomo I, Imprenta de Francisco del Hierro, Imprenta, 1726, p. 185.

«ornamentar»⁷³. Según Alonso de Ovalle (1601-1651), los dos claustros femeninos existentes en 1646 –el de Clarisas Antiguas y el de las agustinas– destacaban por aderezar sus iglesias con estas llamativas figuras, las que también se ofrecían en bodas y nacimientos para deleitar el olfato y la vista de sus asistentes⁷⁴. Unas décadas más tarde, Diego de Rosales (1601-1677) describía el suntuoso banquete de alcorzas que ofreció la ciudad de Santiago a Martín de Mujica, cuyas frutas y figuritas contrahechas de azúcar y almendra engañaron graciosamente el ojo y el apetito del nuevo gobernador⁷⁵.

Las alcorzas de las monjas chilenas, encontraban influencia en el arte culinario de las cortes musulmanas, donde imperaba una predilección por el trabajo de orfebres y joyeros. Por ello, sus cocineros empleaban azafrán para dorar las comidas, azúcar para imitar los diamantes, y carne cortada alternativamente en lonchas para reproducir monedas de oro y plata; además de elaborar platos con figuras de cornalinas y perlas⁷⁶. Desde el siglo XIII en adelante, la costumbre de utilizar azúcar como decoración se extendió por toda Europa, especialmente por Francia, Inglaterra e Italia⁷⁷. Estos adornos o «sutilezas», tenían formas humanas, de animales, objetos, edificios y seres mitológicos y, puesto que el azúcar era caro y difícil de obtener, eran muy admirados y consumidos por los reyes, la nobleza, los caballeros y la Iglesia en sus diferentes celebraciones. En el contexto americano, fueron conocidos como «figuras contrahechas», según constatan las descripciones de Ovalle y Rosales para el caso de Chile.

Dos preparaciones dulces que sí fueron registradas explícitamente en los libros de cuentas del Monasterio Antigo, fueron los alfajores que las monjas acostumbraban a repartir en la comunidad intramuros para la Semana Santa⁷⁸, y los bizcochos o bizcochuelos que elaboraban para empalagar el paladar de los diversos benefactores que visitaban frecuentemente el claustro⁷⁹. Los alfajores son de origen árabe y encuentran sus raíces en el *alajú* o panal de miel (del árabe *al-hasú*, que significa «relleno»), una pasta de almendras, pan rallado, miel y especias que se colocaba entre dos obleas que se elaboraban con harina, agua y azúcar⁸⁰. Los

⁷³ *Idem*.

⁷⁴ Ovalle, Alonso de, *op.cit.*, pp. 165-170.

⁷⁵ Rosales, Diego de, *op.cit.*, pp. 390-391.

⁷⁶ Fernández-Armesto, Felipe, *op.cit.*, p.189.

⁷⁷ Ritchie, Carson, *Comida y civilización*, Alianza, Madrid, 1981, pp. 93-94.

⁷⁸ «Registro de cuentas» (abril de 1708), en MCAF, vol. 57, s.fj., ft. 23; «Registro de cuentas» (abril de 1772), en MCAF, vol. 61, f. 168; «Registro de cuentas» (abril de 1773), en MCAF, vol. 61, f. 172.

⁷⁹ Por ejemplo, en septiembre de 1763, se compran varias cucharas para batir bizcochuelos: «Registro de cuentas» (septiembre de 1763), en MCAF, vol. 60, f. 255v.

⁸⁰ Por ello, en el *Diccionario de la Lengua Castellana* de 1726, el vocablo «alfajor» se utilizaba como sinónimo de «alajú». Real Academia Española, *op.cit.*, p.196. Una receta contemporánea del alfajor andaluz la entregó Miguel Moreta y Francisco Álvarez en su *Recetario de dulcería andaluza* de 1993, la cual incorpora los siguientes ingredientes: harina, mantequilla, huevos, azúcar, vainilla y cobertura de mermelada. Moreta, Miguel, *op.cit.*, p. 69.

bizcochos, por su parte, solían hacerse de diferentes tipos (largos, redondos, cuadrados, delgaditos)⁸¹ y eran muy populares en las cortes españolas, como constatan las diversas recetas presentadas en el siglo XVIII por Juan de la Mata, las que incluían además de azúcar, harina y huevo⁸²: almendras, pistachos, cáscara de limón, agua de azahar, nueces, avellanas, chocolate, nata, albaricoques, castañas y especias como canela o anís⁸³.

Entre las recetas con azúcar que realizaban las Clarisas Antiguas del siglo XVIII, destacaron sin duda los dulces, las conservas y las confituras de frutas, principalmente de aceitunas, agraz, cidras, duraznos, granadas, guindas, higos, manzanas, membrillos, sandías, peras y uvas⁸⁴. Esto se explica, como se ha señalado, por la riqueza de los árboles frutales cultivados en el Reino de Chile y por la facilidad con que las religiosas accedían a ellos en Santiago, incluso dentro de los límites de su claustro. Las monjas no solo invertían frecuentemente en «frutas para dulce»⁸⁵, sino que también, en los utensilios e implementos específicos para su realización: ollas, pailas y cajitas para envasar, entregar o enviar los productos resultantes⁸⁶.

En el caso particular de las conservas, Juan de la Mata entregaba en 1747 varias recetas para preparar frutas con almíbar⁸⁷ y/o aguardiente⁸⁸. Al respecto, es preciso señalar que las Clarisas Antiguas siempre estaban adquiriendo este licor, pues la utilizaban con fines higiénicos y terapéuticos por sus propiedades antisépticas y su capacidad de disolver ingredientes en la preparación de sustancias medicamentosas. En 1678, el Monasterio Antiguo gastó un real en comprar aguardiente para curar a sor Margarita Barbosa; mientras que en 1695 pagó dos reales para adquirir esta bebida alcohólica y restablecer la salud de sor Catalina de

⁸¹ Real Academia Española, *op.cit.*, p. 613.

⁸² De huevo y almendras, las monjas también elaboraron durante el siglo XVIII, las llamadas «tostadas»: «Registro de cuentas» (agosto de 1820), en MCAF, vol. 66, s.fj., ft. 157. Probablemente, también elaboraron los famosos «huevos chimbos», a los que hace alusión Pereira Salas. Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, p. 55.

⁸³ Mata, Juan de, *op.cit.*, pp. 83-95.

⁸⁴ Pereira Salas destaca en sus investigaciones, el dulce de sandía. Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, p. 56.

⁸⁵ «Registro de cuentas» (1765-1768), en MCAF, vol. 61, ff. 48v-53v; «Registro de cuentas» (1768-1771), en MCAF, vol. 61, ff. 130-133; «Registro de cuentas» (enero de 1791), en MCAF, vol. 64, f. 15.

⁸⁶ «Registro de cuentas» (octubre de 1695), en MCAF, vol. 54, f. 56v; «Registro de cuentas» (octubre de 1771), en MCAF, vol. 61, f. 166v; «Registro de cuentas» (julio de 1771), en MCAF, vol. 61, f. 164v.

⁸⁷ «Azúcar liquidada y disuelta en agua y cocida al modo, de modo que tome algún cuerpo»: Real Academia Española, *op.cit.*, p. 230. Según la tradición es de origen árabe y fue creado por casualidad por una desconocida princesa llamada Valentina.

⁸⁸ Mata, Juan de la, *op.cit.*, pp. 54-57.

Vera⁸⁹. Un par de años después se volvió a conseguir para curar a las monjas Ana María de los Nieves y María de los Reyes, y al criado Juan Antonio⁹⁰.

En las celebraciones vinculadas a la fiesta de Santa Clara, las religiosas de este monasterio acostumbran a elaborar una típica receta de la cocina medieval española: el manjar blanco. El clásico manual de Ruperto de Nola daba cuenta de sus ingredientes: una gallina, ocho onzas de harina de arroz, media libra de agua de rosas, una libra de azúcar fina, ocho libras de leche de cabra o cuatro libras de almendras blancas. El plato se preparaba cociendo lentamente la carne de gallina desmenuzada en la leche y el azúcar, lo cual le daba una consistencia muy cremosa⁹¹. A principios del siglo XVII, Martínez Montañó incluyó el manjar blanco entre los potajes, platos que se caracterizaban por mezclar verduras y legumbres en abundante agua cocida. Su receta era muy similar a la de Nola, ya que sus ingredientes comprendían: una pechuga de gallina recién muerta, leche, una libra harina de arroz, una libra de azúcar y un poco de sal blanca⁹². Sin embargo, también presentaba algunas preparaciones más sólidas, donde el manjar blanco no se situaba como plato en sí mismo sino como ingrediente –como se utiliza en la actualidad– por ejemplo, en buñuelos, en figuras con forma de frutilla y tortas⁹³. Entrado el siglo XVIII, continuaba elaborándose en la Península Ibérica como potaje, según demuestra el *Diccionario de la lengua castellana* de 1734, el que lo definía como «cierta suerte de guisado, que se compone de pechugas de gallina cocidas, deshechas con azúcar y harina de arroz, lo cual se mezcla, y mientras cuece se le va echando leche»⁹⁴. Por esta misma época, De la Mata lo menciona dentro de sus postres de leche, aunque no entrega específicamente su receta⁹⁵.

En el caso del Chile dieciochesco se advierten modificaciones importantes en dicha preparación renacentista, pues transitó de ser un potaje a un postre, al suprimírsele paulatinamente el pollo, según demuestra la receta entregada por el jesuita Juan Ignacio Molina⁹⁶. De este modo, el manjar blanco se adaptó en nuestro territorio a las costumbres y gustos locales y a la fascinación por lo dulce

⁸⁹ «Registro de cuentas» (octubre de 1695), en MCAF, vol. 54, f. 56v. Igualmente, las monjas adquirían aguardiente a través de los censuarios (deudores) del convento. Por ejemplo, en 1695, Diego Morales entregó siete cuartillos de aguardiente por los corridos que debía al claustro: «Registro de cuentas» (1695), en MCAF, vol. 54, f. 10v; mientras que, en 1817, Tránsito Rodríguez dio una arroba de aguardiente a cuenta de su censo: «Registro de cuentas» (junio de 1817), en MCAF, vol. 66, s.fj., ft. 92).

⁹⁰ «Registro de cuentas» (1696-1697), en MCAF, vol. 54, ff. 68v, 87v y 94; «Registro de cuentas» (octubre de 1754), en MCAF, vol. 60, ff. 3-3v; «Registro de cuentas» (1765-1766), en MCAF, vol. 61, ff. 1, 1v, 2 y ss.

⁹¹ Cruz Cruz, Juan, «La cocina mediterránea...», *op.cit.*, pp. 266-267.

⁹² Martínez Montañó, Francisco, *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*, Por Luis Sánchez, Madrid, 1611, pp. 139-140.

⁹³ *Ibidem*, pp. 140-142.

⁹⁴ Real Academia Española, *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases ó modos de hablar, los proverbios ó refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*, Tomo IV, Imprenta de la Real Academia Española, Madrid, 1734, p. 481.

⁹⁵ Mata, Juan de, *op.cit.*, pp. 138-142.

⁹⁶ Hanisch, Walter, *op.cit.*, p. 77.

demostrada por sus habitantes⁹⁷. En este contexto, es probable que las monjas hayan sido partícipes de esta transición, pues su archivo de cuentas solo vinculaba específicamente el gasto de leche con la elaboración de este manjar blanco⁹⁸.

Los helados que consumían las religiosas, las autoridades y los bienhechores del convento; también eran elaborados al interior del Monasterio Antiguo de Santa Clara⁹⁹. Al igual que en todo el Reino, el procedimiento para fabricarlos era una verdadera hazaña, ya que el arriero debía subir en mula a la cordillera durante septiembre, donde recogía y prensaba la nieve en sacos con sal, luego la compactaba en barras y finalmente la almacenaba en cuartos oscuros, fríos y húmedos en los alrededores de Santiago¹⁰⁰. Además de los sabores y la frescura que significaba este producto en los meses de calor, su fama se comprendía también por las propiedades curativas que desde la época clásica se le atribuían a las aguas frías¹⁰¹. En la España de los siglos XVI y XVII, se habían publicado numerosos libros de médicos que alababan sus cualidades: de Nicolás Monardes (c. 1508-1588), *Libro que trata de la Nieve y sus propiedades y del modo que se ha de tener en el beber enfriado con ella; y de los otros modos que ay de enfriar* (1571), de Juan de Carvajal, *Utilidades de la nieve, deducidas de la buena medicina* (1611), y de Alonso Burgos, *Methodo curativo y uso de la nieve* (1640)¹⁰². En Chile se preparaban con leche hervida, azúcar, especias y yemas batidas; siendo populares los helados de canela, de bocado (con vainilla) y de aurora (con almendras)¹⁰³. Las religiosas probablemente aprovechaban también las frutas para su elaboración.

Famosas eran también las bebidas frías y calientes que las Clarisas Antiguas, así como la mayoría de las monjas chilenas, fabricaban dentro de sus conventos a base de azúcar: la aloja de culén, el chocolate, la horchata y la yerba mate.

La aloja era una bebida hispánica que se originaba en el ya mencionado *alajú* o panal de miel, y que había sido descrita por los tratadistas y médicos españoles de la época como una mezcla compuesta por dieciséis partes de agua y una de miel, a la que se le añadían diferentes especias. Durante el siglo XVIII, las clarisas de la Cañada la ofrecían principalmente en sus fiestas religiosas, situación que comenzó

⁹⁷ Cruz, Isabel, «Dulces agasajos...», *op.cit.*, p. 93.

⁹⁸ «Registro de cuentas» (agosto de 1675), en MCAF, vol. 52, f. 251v; «Registro de cuentas» (agosto de 1758), en MCAF, vol. 60, f. 143; «Registro de cuentas» (agosto de 1760), en MCAF, vol. 60, f. 212.

⁹⁹ «Registro de cuentas» (octubre de 1697), en MCAF, vol. 54, f. 68v; «Registro de cuentas» (octubre de 1697), en MCAF, vol. 54, s.fj., ft. 191; «Registro de cuentas» (enero de 1765), en MCAF, vol. 60, f. 32; «Registro de cuentas» (noviembre de 1817), en MCAF, vol. 66, s.fj., ft. 99.

¹⁰⁰ Cruz, Isabel, «Dulces agasajos...», *op.cit.*, p. 92.

¹⁰¹ Se trataba según estos planteamientos de equilibrar los diferentes temperamentos y sus humores mediante los alimentos; en este caso los helados no solo humidificaban los temperamentos secos, sino que refrescaban a los participantes de la fiesta de su efervescencia vital. *Idem*.

¹⁰² Beltrán, Fernando, *Apuntes para una historia del frío en España*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 1983, pp. 85-120.

¹⁰³ Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, p. 143.

a cambiar entrado el siglo XIX, cuando se inició su venta y comercialización¹⁰⁴. En el Reino de Chile, así como en el Monasterio Antiguo, este refresco se elaboraba principalmente con palos de culén, arbusto nativo al que Diego de Rosales le atribuía extraordinarias propiedades curativas¹⁰⁵, y se le agregaba canela, clavo de olor, pimienta y jengibre. Según Pereira Salas, también llevaba maíz para macerar el líquido que se cocía a fuego lento¹⁰⁶. Su popularidad se mantuvo hasta el siglo XIX, pues María Graham la recordaba como una «infusión de culen, canela o cinamomo silvestre, y un poco de almíbar, a la cual se le atribuyen condiciones tan saludables como agradables»¹⁰⁷. Asimismo, la literatura chilena de dicha centuria la relacionó con los productos monjiles que se vendían en la feria de la Alameda para la celebración de Navidad¹⁰⁸. Según el relato algo exagerado de Benjamín Vicuña Mackenna, la aloja era una bebida típica de las clarisas, «de perfume más exquisito que la trufa y de sabor más confortante que la sopa de tortuga»¹⁰⁹.

La horchata también era una bebida refrescante, pero se preparaba con almendras y semillas de melón o zapallo, las que se machacaban con agua, leche, azúcar y ralladura de limón. Esta preparación se calentaba en una vasija y luego se agitaba hasta conseguir el enfriamiento deseado¹¹⁰. Derivaba del hordiate, una bebida que se preparaba en España con agua de cebada; como constata el *Diccionario de la lengua castellana* de 1734¹¹¹. Se había convertido en una bebida doméstica y familiar, aunque se fue adaptando con el tiempo al incorporársele aguardiente o pisco¹¹². De este modo se vendió durante el siglo XIX en la feria de Nochebuena¹¹³. Las Clarisas Antiguas no solo adquirían los ingredientes para su elaboración, sino que también, los implementos de cocina para llevar a cabo el proceso, como por ejemplo, coladores¹¹⁴.

El chocolate¹¹⁵, por su parte, era una bebida caliente y estimulante que las monjas preparaban frecuentemente con leche, azúcar y especias como canela y

¹⁰⁴ «Registro de cuentas» (julio de 1771), en MCAF, vol. 61, ff. 164v; «Auto de visita de Manuel Vicuña» (13 de septiembre de 1842), en MCAF, vol. 91, s.fj., fts. 183-185.

¹⁰⁵ Rosales, Diego de, *op.cit.*, p. 235.

¹⁰⁶ Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, pp. 66-67.

¹⁰⁷ Graham, María, *op.cit.*, p. 214.

¹⁰⁸ Délano, Jorge, *Botica de turno*, Zig-Zag, Santiago de Chile, 1965, p. 12.

¹⁰⁹ Vicuña Mackenna, Benjamín, *Historia crítica y social de la ciudad de Santiago desde su fundación hasta nuestros días (1541-1868)*, Tomo I, Imprenta del Mercurio de Recaredo S. Tornero, Valparaíso, 1869, p. 305.

¹¹⁰ Mata, Juan de, *op.cit.*, p. 152; Hanisch, Walter, *op.cit.*, p. 84.

¹¹¹ «Bebida que se hace de pepitas de melón y calabaza, con algunas almendras, todo machacado y exprimido con agua y sazonado con azúcar. Díjose así cuasi Hordeata, porque las más veces se hace con agua de cebada»: Real Academia Española, «Diccionario de la lengua castellana...», *op.cit.*, Tomo IV, p. 177.

¹¹² Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, p. 68; Plath, Oreste, *Folklore chileno*, PlaTur, Santiago de Chile, 1962, p. 341

¹¹³ Tornero, Recaredo, *Chile Ilustrado*, Librerías i Agencias del Mercurio, Valparaíso, 1872, 482.

¹¹⁴ «Registro de cuentas» (julio de 1771), en MCAF, vol. 61, f. 164v.

¹¹⁵ La popularidad que adquirió el chocolate, el té y el café desde el siglo XVII, contribuyó a la consolidación del azúcar como uno de los productos más importantes del mundo. Ritchie, Carson, *op.cit.*, pp. 159-165; Fernández-Armesto, Felipe, *op.cit.*, p. 274.

clavo de olor¹¹⁶. Originalmente, los mejicanos la tomaban fría y le agregaban vainilla, miel silvestre, jugo de agave, chile y, en algunos casos, maíz¹¹⁷. Con la llegada de los españoles al Nuevo Mundo, se comenzó a hervir y se le incorporó leche, canela, almendras, avellanas y azúcar. Extendida por Europa y América desde el siglo XVI en adelante, especialmente entre las mujeres de élite, la bebida fue ensalzada por los intelectuales de la época debido a sus propiedades vitales y curativas¹¹⁸. En el siglo XVIII, también fue considerada por los reposteros de la Península Ibérica, según demuestra el caso de Juan de la Mata, cuya receta de 1747 incluía cacao, canela, azúcar, vainilla, agua de azahar y leche hervida; además de señalar sus cualidades terapéuticas¹¹⁹. Por aquellos años, el *Diccionario de la lengua castellana* la definía como una pasta que se hacía de cacao, azúcar, canela y vainilla, la que se deshacía en agua dentro de la chocolatera¹²⁰. En Chile Colonial, el chocolate no podía faltar en las casas de los gobernadores ni en las fiestas religiosas y civiles celebradas con tanto esmero en la ciudad de Santiago¹²¹. Al comprobarse justamente que este no transgredía el ayuno promulgado por la Iglesia Católica, se convirtió en el acompañamiento clásico de la primera comida del día, y en una bebida fundamental para los agasajos ofrecidos en los monasterios masculinos y femeninos de la época, entre los que destacan el convento franciscano de la Alameda y las Clarisas Antiguas situadas a los pies del cerro Santa Lucía¹²².

Dentro de las bebidas calientes consumidas por las monjas de la Cañada durante el siglo XVIII, destacaba también la yerba del Paraguay, más conocida como yerba mate o simplemente «mate» por el tipo de vasija en la que solía ingerirse¹²³. Originalmente había sido utilizada por los indios guaraníes, en seco y disuelta en líquido, por sus propiedades estimulantes y curativas; y su difusión había estado a cargo de los jesuitas asentados en esta región desde el siglo XVII. Siguiendo la descripción entregada por Pedro de Montenegro (c. 1663-1728) en su tratado de plantas medicinales, el árbol que producía esta yerba era «tan hermoso y agradable a la vista, como gustoso y provechoso», y su aroma se asemejaba a las hojas del laurel

¹¹⁶ «Registro de cuentas» (julio de 1765), en MCAF, vol. 61, f. 6v; «Registro de cuentas» (agosto de 1777), en MCAF, vol. 62, f. 43v; «Registro de cuentas» (agosto de 1800), en MCAF, vol. 65, f. 19v.

¹¹⁷ Schuhmacher, Karl et al., *op.cit.*, p. 12. El ceremonial del cultivo incluía sacrificios humanos, danzas con máscaras, ritos propiciatorios y juegos amorosos. Ritchie, Carson, *op.cit.*, pp.149-151; Toussaint-Samat, Maguelonne, *op.cit.*, p. 48.

¹¹⁸ Cruz, Isabel, «Dulces agasajos...», *op.cit.*, p. 92.

¹¹⁹ Mata, Juan de la, *op.cit.*, pp. 144-145; 70, 86, 105, 122 y 158.

¹²⁰ Real Academia Española, *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua, Tomo II*, Imprenta de Francisco del Hierro, Madrid, 1729, p. 329.

¹²¹ Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, pp. 52, 54 y 82.

¹²² Iturriaga, Rigoberto (ed.), *Disposiciones del Convento de San Francisco de Santiago: 1796-1828*, Ediciones del Archivo Franciscano, Santiago de Chile, 2005, pp. 59, 79, 88, 96, 115, 134-135, 149.

¹²³ «Una media calabaza en que en las indias toman el agua caliente con la hierba que llaman del Paraguay, al modo que se toma el te; y por la figura metonimia llaman así a la misma bebida»: Real Academia Española, «Diccionario de la lengua castellana...», *op.cit.*, Tomo IV, p. 512.

de Europa¹²⁴. De acuerdo a sus investigaciones, no solo se utilizaba como pigmento de color negro, sino que también, permitía aliviar las graves consecuencias que tenían sobre los indígenas: el calor, el exceso de humedad y el sudor. Contribuía, asimismo, a relajar las extremidades, a mitigar los dolores de estómago y a cicatrizar las heridas. Por las características climáticas de esta zona, se tomaba generalmente con agua fría, aunque no se descartaba su disolución en agua templada, nunca caliente¹²⁵.

Aunque la historiografía no ha llegado a concluir una fecha exacta, se piensa que la yerba mate se introdujo en Chile en la segunda mitad del siglo XVI, pues en 1664 ya existía un comercio estable en la ciudad de Santiago que posibilitaba su uso y consumo¹²⁶. Se vendía, por ejemplo, en la tienda de Francisco Martínez de Argomedo, donde las Clarisas Antiguas adquirieron varios productos a fines del siglo XVII, entre otros, tabaco, paños y sombreros¹²⁷. En el siglo XVIII, su acceso estaba garantizado por la ruta que se había establecido entre el Reino de Chile y Lima, pues este producto solía comercializarse a través del puerto de Valparaíso, aunque provenía de otras regiones de América¹²⁸. Las Clarisas Antiguas registraron su compra tanto en el ítem de postres como en el de azúcar y yerba, lo que permite afirmar que se consideraba como uno de los tantos dulces agasajos que ofrecían estas religiosas para su comunidad y para los bienhechores del convento¹²⁹.

Conclusiones

Desde la intimidad de este claustro femenino, las Clarisas Antiguas ofrecían sus platillos con azúcar como símbolo de gratitud y como una estrategia para mantener las redes sociales, económicas y políticas establecidas entre ellas y diversos sujetos claves para su vida cotidiana: bienhechores, autoridades civiles y eclesiásticas, y miembros de otras órdenes religiosas. Así, la repostería desarrollada en este monasterio durante el siglo XVIII, ocupó un lugar destacado dentro de los distintos trabajos manuales que realizaban cotidianamente las mujeres que lo habitaban.

En este caso particular y en la época estudiada, el mestizaje cultural de la repostería clariana, se manifestó en tres aspectos del proceso de elaboración intramuros: las artífices, los ingredientes y los productos resultantes. En primera

¹²⁴ Montenegro, Pedro de, *Materia Médica Misionera: herbolario guaraní del siglo XVII* (1715), www.archive.org (última visita: 17-12-2018), f. 53: «Virtudes de la yerba».

¹²⁵ *Ibidem*, ff. 54-58.

¹²⁶ Pereira Salas, Eugenio, *op.cit.*, pp. 43-44.

¹²⁷ «Registro de cuentas» (octubre de 1669), en MCAF, vol. 52, f. 74.

¹²⁸ Ramón, Armando de; Larraín, José, *op.cit.*, p. 244.

¹²⁹ «Registro de cuentas» (1779-1780), en MCAF, vol. 62, ff. 128v-129v; «Registro de cuentas» (1780-1783), en MCAF, vol. 62, ff. 190-190v; «Auto de visita de Gregorio Eulogio Tapia» (05 de mayo de 1760), en MCAF, vol. 91, ff. 99-102.

instancia, ha quedado demostrado que la expresión «mano de monja», asociada con frecuencia a estas manufacturas, es inadecuada e imprecisa, puesto que fueron diversas «manos» –de monjas y seglares; españolas, indígenas y africanas; ricas y pobres; «doñas» y criadas– las que participaron conjuntamente en las distintas tareas que implicaban las preparaciones con azúcar. Asimismo, se ha comprobado la utilización de materias primas foráneas, aclimatadas y autóctonas, cuyas diversas propiedades daban cuenta del estrecho vínculo entre las prácticas culinarias, artísticas y medicinales de estas religiosas. Por último, se han identificado los principales productos con azúcar que realizaban (alcorzas, alfajores, bizcochos, conservas y dulces de frutas, manjar blanco, helados, aloja de culén, horchata, chocolate y yerba mate); sus características reflejan la adopción de tradiciones culinarias españolas, difundidas por los monasterios de monjas de la Península y, al mismo tiempo, su adaptación al medio local y regional.

Bibliografía

Fuentes Primarias

- ARCHIVO DEL MONASTERIO DE CLARISAS DE ANTIGUA FUNDACIÓN (Mcaf), Santiago-Chile:
Cuentas: 17, 39, 52, 53, 54, 57, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 104
Profesiones y renunciaciones: 96, 97, 98 y 101.
Visitaciones pastorales: 91.
- ALTAMIRAS, Juan, *Nuevo arte de cocina*, La Val de Onsera, Huesca, 1994.
- BALLANO, Antonio, *Diccionario de medicina y cirugía o Biblioteca Manual médico-quirúrgica, Tomo I*, Imprenta Real, Madrid, 1805.
- COVARRUBIAS, Sebastián De, *Parte primera del Tesoro de la lengua castellana o española*, Por Melchor Sánchez, Madrid, 1674.
- FREZIER, Amadée, *Relación del viaje por el mar del sur a las costas de Chile y el Perú durante los años de 1712, 1713 i 1714 por M. Frezier*, Imprenta Mejía, Santiago de Chile, 1902.
- GAY, Claudio, *Historia Física y Política de Chile, Agricultura II*, Cámara Chilena de la Construcción-DIBAM-Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago de Chile, 2009.
- GRAHAM, María, *Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823)*, Editorial América, Madrid, S.A.
- ITURRIAGA, Rigoberto (ed.), *Disposiciones del Convento de San Francisco de Santiago: 1796-1828*, Ediciones del Archivo Franciscano, Santiago de Chile, 2005.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco, *Arte de Cozina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*, Por Luis Sánchez, Madrid, 1611.
- MATA, Juan De La, *Arte de Repostería, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrone, y natas*, Por Antonio Marín, Madrid, 1747.
- MOLINA, Juan Ignacio, *Ensayo sobre la historia natural de Chile*, Ediciones Maule, Santiago de Chile, 1986.
- MONTENEGRO, Pedro De, *Materia Médica Misionera: herbolario guaraní del siglo XVII (1715)*, www.archive.org (última visita: 17-12-2018).
- ROSALES, Diego, *Historia General del Reyno de Chile. Flandes Indiano, Tomo I*, Imprenta del Mercurio, Valparaíso, 1877.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua, Tomo I*, Imprenta de Francisco del Hierro, Madrid, 1726.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua, Tomo II*, Imprenta de Francisco del Hierro, Madrid, 1729.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos*

de hablar, los proverbios ó refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua, Tomo IV, Imprenta de la Real Academia Española, Madrid, 1734.

Fuentes secundarias

- BELTRÁN, Fernando, *Apuntes para una historia del frío en España*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 1983.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Fisiología del gusto*, Imprenta de Juan R. Navarro, México D.F., 1852.
- CARMAGNANI, Marcello, *Las islas del lujo. Productos exóticos, nuevos consumos y cultura económica europea, 1650-1800*, Marcial Pons Historia/ El Colegio de México, México D.F., 2012.
- CARMELITAS DESCALZAS, *El arca de tres llaves: crónica del Monasterio de Carmelitas Descalzas de San José: 1690-1990*, Cochrane, Santiago, 1989.
- CRUZ CRUZ, Juan, *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Ediciones La Val de Onsera, Madrid, 1997.
- _____, *Teoría elemental de la Gastronomía*, Universidad de Navarra, Pamplona, 2002.
- CRUZ, Isabel, *La Fiesta. Metamorfosis de lo cotidiano*, Ediciones UC, Santiago de Chile, 1995.
- _____, «Dulces agasajos: notas sobre la creación culinaria y su significado en el arte festivo del Barroco en Chile», *Barroco Andino*, Vice-Ministerio de Cultura, La Paz, 2003, pp. 87-94.
- CRUZ, Isabel, DE LA TAILLE, Alexandrine, FUENTES, Alejandra, *Cerámica perfumada de las Clarisas: De Chile hacia el mundo. Oficio, terapéutica y consumo, siglos XVI-XX*, Ediciones UC, Santiago de Chile, 2019 [en prensa].
- DÉLANO, Jorge, *Botica de turno*, Zig-Zag, Santiago de Chile, 1965.
- FELICES DE LA FUENTE, María Del Mar, *La nueva nobleza titulada de España y América en el siglo XVIII (1701-1746). Entre el mérito y la venalidad*, Universidad de Almería, Almería, 2012.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Tusquets, Barcelona, 2004.
- FUENTES, Alejandra, «Entre la oración contemplativa y el «trabajo de sus manos»: Clausura femenina y prácticas laborales en el Monasterio Antiguo de Santa Clara de Santiago, 1678-1825», Tesis para optar al grado de Doctor en Historia, Universidad de los Andes, Inédita, Santiago de Chile, 2019.
- GARCÍA Sánchez, Expiración, «El azúcar en la alimentación de los andalusíes», en *Actas del Primer Seminario Internacional: La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*, Casa de la Palma, Motril, 1989 (pp. 209-231).
- GUERNICA, Juan De, *El Monasterio de Clarisas de Nuestra Señora de la Victoria en sus cuatro periodos*, Sagrado Corazón de Jesús, Santiago de Chile, 1944.
- HANISCH, Walter, *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*, Ediciones NIHIL MIHI, Santiago de Chile, 1976.
- LACOSTE, Pablo, «Molinos harineros en Chile (1700-1845): implicancias sociales y culturales», *América Latina en la Historia Económica* 25: 3, septiembre-diciembre 2018 (pp. 103-132).

- LAVAL, Enrique, *Botica de los jesuitas de Santiago*, Asociación Chilena de Asistencia Social, Santiago de Chile, 1953.
- LEÓN, Dora, *Orígenes de la fortuna del primer Marqués de Casa Boza*, Universidad de las Palmas de Gran Canaria, Canarias, 2003.
- MEDINA, José Toribio, *Diccionario Biográfico Colonial de Chile*, Elzeviriana, Santiago de Chile, 1906.
- MONTECINO, Sonia, *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa*, S. E., Santiago de Chile, 2004.
- MORETA, Miguel, *Recetario de dulcería andaluza*, Arguval, Málaga, 1993.
- PEREIRA SALAS, Eugenio, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Universitaria, Santiago de Chile, 1977.
- RAMÓN, Armando De, Larraín, José, *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*, Centro de Estudios Públicos, Santiago de Chile, 1982.
- RIERA I MELIS, Antoni, «El azúcar en la farmacopea y la alta cocina árabes medievales», ed. Sabaté, Flocel, *El sucre en la història: alimentació, quotidianitat i economia*, Pages, Barcelona, 2014 (pp. 39-88).
- RITCHIE, Carson, *Comida y civilización*, Alianza, Madrid, 1981.
- RUIZ, Javiera, «Recogidas, virtuosas y humildes. Representaciones de las donadas en el Monasterio de la Encarnación de Lima, siglo XVII», ed. Valenzuela, Jaime, *América colonial. Denominaciones, clasificaciones e identidades*, Ril editores, Santiago de Chile, 2010 (pp. 235-255).
- TORNERO, Recaredo, *Chile Ilustrado*, Librerías i Agencias del Mercurio, Valparaíso, 1872.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *Historia natural y moral de los alimentos, Vol. 7: «El azúcar, el chocolate, el café y el té»*, Alianza, Madrid, 1987.
- SAGREDO, Rafael, *La expedición Malaspina en la frontera austral del imperio español*, Universitaria, Santiago de Chile, 2004.
- SCIOLLA, Carolina, Rodríguez, Carlos, «Llegó la hora del postre. Una mirada a la repostería chilena del siglo XIX», Sciolla, Carolina, *Historia y cultura de la alimentación en Chile*, Catalonia, Santiago de Chile, 2010 (pp. 163-193).
- SCHUHMACHER, Karl *et al.*, *El gran libro del chocolate. Mercado, pastelería, confitería, postres*, Everest, León, 2004.
- VALDÉS, Regina, «Con mano de monja. Los conventos y la cocina colonial», *Revista Universitaria*, n° 43, Santiago, 1994.
- VAN DEUSEN, Nancy, *Las almas del purgatorio: el diario espiritual y vida anónima de Úrsula de Jesús, una mística negra del siglo XVII*, Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 2012.
- VICUÑA MACKENNA, Benjamín, *Historia crítica y social de la ciudad de Santiago desde su fundación hasta nuestros días (1541-1868), Tomo I*, Imprenta del Mercurio de Recaredo S. Tornero, Valparaíso, 1869.