

El pan conventual y sus imaginarios clarianos

Jiapsy Arias González ¹

RESUMEN

En el presente trabajo, se señalan formas del imaginario social alimentario, inmerso en uno de los alimentos importantes de los recintos femeninos, que fue el pan conventual, particularmente del convento de Santa Clara de Jesús, que formó parte fundamental de la ciudad de Querétaro entre los siglos XVII y XVIII. Este producto ha jugado un papel significativo en el carácter socializador de las monjas; pero también es primordial dentro de su individualidad, caracterizándola con rasgos identitarios particulares de creencias monacales. El pan, juega un papel preponderante en los diversos actos sacramentales de estas sociedades, son sagrados o profanos de acuerdo con la acción simbólica que manifiestan en algunos espacios conventuales.

Palabras clave: Clarisas, antropología alimentaria, pan.

The conventual bread and its poor Clares imaginaries

ABSTRACT

This paper highlights forms of social food imagery, immersed in one of the most important foodstuffs found in women's communities: conventual bread, particularly from the Convent of Santa Clara de Jesús, which was a fundamental part of the city of Querétaro between the 17th and 18th centuries. This product played a significant role in the nuns' socializing; however, it is also essential to their individuality, characterizing it with the particular identity traits of monastic beliefs. Bread plays a preponderant role in the various sacramental acts of these societies; they are considered sacred or profane according to the symbolic action they manifest in certain convent spaces.

Keywords: Poor Clares, food anthropology, bread

¹ Academia de Estudios Sociales e Históricos, Universidad Autónoma de la Ciudad de México, email: jiapsy.arias@uacm.edu.mx

Santa Clara mandó preparar panes para las hermanas en todas las mesas, arrodillándose con gran reverencia, rogó al Sumo Pontífice bendecir los panes, y él respondió: “yo quiero que tú los bendigas”. Entonces ella, bendijo devotísimamente los panes con la señal de la cruz, que al instante apareció sobre todos los panes. (Fonzo, 1978).

Avivando la introducción en el horno

El alimento, por sí mismo, es una designación cultural. Su etimología: *aliéré* significa “aliento”, “vida”, “energía del cuerpo”; y si lo aunamos al concepto *anthropos* o mejor dicho *anthroopos*. De acuerdo con la designación de Sócrates, al dialogar con Hermógenes, menciona que el hombre es el único, entre los animales, a quien puede llamarse con propiedad *anthroopos*, es decir, contemplador de lo que ha visto que deriva de *anathroon* y *opoopon*; lo que expresa igualmente la palabra opope: “la contempla y se da razón de ella” (Platón, 2009, pp. 260–261). Así se puede observar que la antropología de la alimentación es: la observación y estudio integral de la “realidad” humana, a través de lo que genera o entiende por alimento. Descubriendo el sentido de las investigaciones realizadas en la antropología de la alimentación, donde se estudia la nutrición de lo que se considera alimento, término aplicado a lo alimenticio—como lo hacen en su mayoría los nutriólogos—, y la forma social e individual de alimentarse los humanos, entendido como alimentario (Arias González, 2014).

Para el antropólogo, que analiza e interpreta el fenómeno humano, la alimentación no sólo es un sustento, sino también un código de representaciones culturales. Dichos códigos, son conocidos como imaginarios, ya que ellos fijan las realidades de una sociedad determinada en el tiempo y en el espacio que sea, así son aceptados o rechazados por las personas e instituciones de acuerdo con sus parámetros simbólicos, regidos por reglas, constituciones, leyes, entre otras.

El concepto del imaginario, se halla en todas las manifestaciones culturales de la sociedad a través del tiempo y de su espacio, porque pertenece a una forma de entender y convivir con la sociedad en que cohabita cada individuo; como bien lo refiere Baczkó (1999, p. 8): “A lo largo de la historia, las sociedades se entregan a una invención permanente de sus propias representaciones globales, otras tantas ideas-imágenes a través de las cuales se dan una identidad, perciben sus divisiones, legitiman su poder o elaboran modelos formadores para sus ciudadanos. Estas representaciones de la realidad social, inventadas y elaboradas

con materiales tomados del caudal simbólico, tienen una realidad específica que reside en su misma existencia, en su impacto variable sobre las mentalidades y los comportamientos colectivos, en las múltiples funciones que ejercen en la vida social”.

Estos llamados imaginarios, se encuentran muy vigentes en el tema que nos compete en esta ocasión. El pan, durante el proceso de cambio de la historia ha sido elemento fundamental dentro de varias religiones, asumiendo símbolos distintos de acuerdo con un tiempo y lugar. Dentro de la religión católica, existen muchas oraciones, en donde aparece como símbolo de alimento religioso, ya sea representando una imagen determinada de algún Dios o un Santo, o simplemente multiplicándose para dar de comer a los más necesitados. La mayoría de las órdenes clericales femeninas y masculinas dentro de la Iglesia Católica, dedican casi todo su tiempo a la contemplación. Sus prácticas alimentarias son un reflejo de esta tradición espiritual: sus alimentos se encuentran llenos de símbolos cargados de imaginarios para llegar a un estado de misticismo, en donde el pan, traducido de igual manera también en una hostia dentro de la Eucaristía, hacen alusión al pan que se comerá cada día en las mesas; teniendo un papel preponderante, ya que significa el “cuerpo de cristo”.

El problema, como un amasijo imaginario

Existe un milagro, que aún las clarisas actuales recuerdan con respeto y fervor. Se cuenta que en una ocasión en el monasterio no había más que un solo pan, para las monjas y los frailes que les servían, y llegada la hora de comer llamó santa Clara a la refitolera y le dijo que tomara ese pan y lo partiera en dos partes, llevándole una a los frailes y la otra para sus hermanas. De este segundo pedazo mando a que lo partiera en cincuenta trozos, que era el número de religiosas que moraban en el convento, y que los pusiera en la mesa común. Pero la refitolera le contestó a santa Clara que para que pudiera hacer eso necesitaría los milagros que realizaba Cristo al duplicar la comida.

Sin embargo, santa Clara le dijo que no se preocupara y que hiciera lo que ella le había señalado. Cuando la refitolera colocó el pan en la mesa, santa Clara comenzó a orar, creció y se multiplicó entre las manos de las hermanas, de manera que hubo suficiente para todas. Lo mismo hizo en otra ocasión cuando les faltaba aceite para aderezar sus alimentos; tomó la olivera y la lavó, poniéndola en el torno y pidiendo que fueran por el fraile limosnero para que la fuera a llenar de aceite, en ese momento cuando partieron en su búsqueda, algunas monjas que

estaban con ella vieron que comenzaba a orar y en ese momento la olivera se derramaba del aceite que tanto necesitaban para cocinar. Entonces llegó el fraile y refunfuñando les replicó que para qué lo habían llamado con tanta prisa sin ninguna necesidad, ya que estaba la olivera repleta. Y así se decía que cuantas veces sus hermanas necesitaban comer, tan sólo con las oraciones de santa Clara las proveía y remediaba sus necesidades de alimentación (De Miranda, 1610, pp. 68–69).

Otro ejemplo, es el sucedido en el convento de Nuestra Señora de Regina Coeli de concepcionistas, Castelló (2000, p.41), señala que, una de las religiosas comenzó a amasar su propio pan, dadas las cuentas altas que había que pagarle al panadero Antonio Quintana. La religiosa hizo unos panecillos redondos de trigo y otros ovalados, con la imagen de Santa Teresa. Los panes remediaban los males del cuerpo, cuando enfermó el esposo de Doña Poblete, desmoronó un panecillo en un jarro con agua, al revolverlo apareció el pan formado de nuevo con la imagen de la Santa. Por esta situación las autoridades levantaron un acta el jueves 19 de octubre de 1673, haciendo un procedimiento similar y en el cual los dos panes aparecieron enteros y con la imagen de Santa Teresa, siguieron haciendo más pruebas, obteniendo el mismo resultado, hasta que el 23 de agosto de 1677 se declaró: “el panecito de Santa Teresa por milagro”. La misma autora refiere sobre los panes ovalados, llamados tlacos, hechos en el convento de Nuestra Señora de Guadalupe y Santa Coleta de 1787, llamados así por el parecido a la moneda de cobre, que equivalía a la octava parte de un real de plata o mitad de la cuartilla. Además, que el convento de Santa María de Gracia de Guadalajara contaba con amasijo, los hornos eran de barro y se calentaban con leña y el pan se vendía por el torno (2000, pp. 91,153).

Tal como se observó, algunos conventos contaban con un amasijo y la panadería con varios hornos de pan. En el convento de monjas clarisas urbanistas de Querétaro, en el siglo XVII se dictó un arancel en donde se emite que, se prohíbe tener dentro de la clausura panadería, porque como mencionan sus Reglas y Constituciones, está prohibido mantener dentro del recinto personas seculares, declarando que se puede mandar hacer el pan necesario fuera de la clausura, y se concierne a un panadero secular. Pero, aun así, las monjas hicieron caso omiso de esto, ya que en los años siguientes seguían contando con la panadería y con varios hornos, preparando pan y bizcochería. Las esclavas, sirvientas y donadas eran las que estaban continuamente en estos espacios, porque ellas eran las que preparaban los alimentos, también lo hacían las monjas, pero por lo que

se observa, fungían más mediante la dirección y observación en la confección de éstos (Arias, 2007, p. 93).

También en el convento de concepcionistas de Jesús María del siglo XVII, se construyeron hornos de leña que favorecían la repostería y el horneado de alfajores, marquesotes o merengues. Además, existía un harinero, un amasijo, para hacer y fermentar el pan, una tercera celda para guardar los instrumentos necesarios para la elaboración del pan: “cedazos, raedores, coladores, cuchillos, un pala para el horno, un hacha para partir la leña, para tapar la artesa y un arca para guardar las hogazas de pan” (Gómez de Orozco, 1983, p. 44).

Carlos de Sigüenza y Góngora relata que, en el mismo convento, una india donada natural de Xochimilco, de nombre Petronila, le dieron los oficios más humildes del convento y uno de ellos fue en la panadería donde comenzó a servir (De Sigüenza y Góngora, 2002, p. 172).

Es muy interesante observar, que varias de las técnicas empleadas para hacer bizcochos, bizcotelas y panes dulces en varios conventos clarianos, fueron provenientes del Al-Ándalus, tomadas de recetas de libros de cocina árabe, como los buñuelos de miel y nardo, pasteles de nueces y mermelada, jaleas para pan, de manzana, pera y ciruelas; algunas veces la repostería y los mamones se mojaban con un licor especial de pimienta, clavo, canela y nardo (*La alimentación y la nutrición a través de la historia*, 2005).

Los imaginarios clarianos

En estos recintos, especialmente en los conventos llamados calzados, su forma de vida era más holgada, pudiendo tener bienes, celdas privadas e incluso mujeres a su servicio. En estos espacios el pan era la base de la alimentación, a la vez era símbolo de estatus en algunas elaboraciones, pero también de mortificación, castigo, penitencia, caridad y sustento.

Como sucedió en el convento clariano de Santa Clara de Jesús, en Querétaro en donde el refectorio o refitorio no sólo funcionaba para consumir los alimentos, sino que también eran espacios ceremoniales en donde se llevaban a cabo las penitencias o castigos por una ofensa cometida:

A toda religiosa que cometa alguna falta tendrá que hacer culpa en el refitorio..., ninguna religiosa podra entrar al aposento del torno, ni llegarse a el, sin especial licencia de la Abadessa, sopena que le quiten el velo en el refitorio, y coma pan y agua en tierra y lleve un palo en la boca..., si alguna religiosa se le encuentre libros de comedias o qualesquiera que contenga vanidades, dira la culpa en el refitorio llevando el libro al cuello (*Constituciones generales para todas las monjas y religiosas sujetas a la obediencia de la Orden de nuestro Padre San Francisco en toda la familia cismontana. De nuevo recopiladas de las antiguas. Y añadidas con acuerdo, consentimiento y aprobación del Capitulo General, celebrado en Roma a once de junio de 1639, 1748*, pp. 98, 291).

Otra forma de mortificar el cuerpo o en este caso el sentido del gusto era no comer platillos sazonados o condimentados, ingiriéndolos insípidos, desabridos e invariables, o de igual forma a través de la vista; un ejemplo de esto era Sor María Gertrudis del Señor San José, también del convento de Jesús de Querétaro, quien mientras fue novicia, por mandato de la Maestra de novicias, tenía que sentarse en el refitorio, y después de ver la comida unos minutos, se la quitaban inmediatamente y al poco rato se repetía dicha operación sin probar ella bocado alguno. También se relata que siendo ya profesa de velo negro sus comidas eran a base de sopas insípidas de pan remojado en agua caliente sin aceite ni sal; además se dice que a cada instante se lamentaba del tiempo utilizado para comer y que no permitía jamás la satisfacción de su apetito (Arias, 2007, p. 78). Así, dentro del imaginario el consumir sólo pan y agua es un castigo, y más si el pan se encuentra desabrido o muy salado, y al comerlo en espacios en donde toda la comunidad las vea, expiaran sus culpas, ya que el pan es significado de pureza, porque representa el cuerpo de Cristo.

Esto se puede relacionar con el control de los sentidos, que actuaban como mecanismos reguladores del alma, a partir de las expiaciones. “Los sentidos eran la comunicación del cuerpo con el exterior, como si fueran independientes, y conducían el cuerpo hacia el pecado. Por esta razón el cuerpo no era malo, era sólo un instrumento al servicio de los sentidos, es decir, de las pasiones. Ahora, en la medida en que existían mortificaciones para la carne, los sentidos requerían del mismo adiestramiento y domesticación, de allí la necesidad de mortificarlos a través de los cilicios, y otras penitencias” (Borja, 2006, p.236).

Los conventos de clarisas urbanistas eran de vida holgada, las monjas con más recursos económicos recibían una cantidad semanal en efectivo para sus gastos personales de parte de sus familiares, además de tener una ración de pan y

carne, una celda o casa con alacena, cocina, refectorio, gallinero, patio, esclavas, habitación para ella y sus serviciales, incluso hasta baño propio, además de disfrutar una taza de chocolate acompañado de puchas y soletas, antes de *sexta*, *nona* y *vísperas*, que eran sus tres oraciones de todos los días: en la sexta se dan gracias por los alimentos recibidos en ese día, la nona se dice para recordar la muerte de Jesucristo y *vísperas* se ora para dar gracias por las labores que finalizaron en el día (Arias, 2018, p. 99).

A pesar de que en algunos conventos se hacían los panes, bizcochos y algunos tipos de empanadas, puchas, mamones, buñuelos (fig.1), alamares (fig.2) y soletas, también los obtenían de los gremios panaderos, bizcocheros y confiteros o hacían venta o intercambio entre ellos. Regresemos al convento de las clarisas de Querétaro, quienes continuamente hacían regalos como: dulces, bizcochos y chocolate a sus familiares, a los seglares, a los diáconos, padres, vicarios, etc., y la colación o refrigerio que estaba prohibida salir del convento, en cada momento salía de ella, ya sea por algún convenio o negocio como es el caso del confitero. Don José de la Peña, a quien la provisor del convento le hizo un recibo de 137 cajillas de, puchas y aleluyas, para dicho maestro. O por medio de las mandaderas que se ausentaban del convento para dejar conservas o cajetas para algún pariente de las monjas, novicias y niñas que estaban bajo la tutela de las Clarisas (Arias, 2007, pp. 99, 100).



Fig. 1, buñuelos clarianos de molde, Convento de Clarisas del Pueblito, Querétaro, imagen propia 2025.

También existía un panadero del convento especial, quien les hacía a las clarisas el “pan de semitas”, y lo mandaban hacer para las serviciales, en donde la medida eran veinte onzas de semitas, que se ajustaban al precio que les daba el panadero.

El pan de semita, era el pan más barato que comía la población queretana y otras poblaciones de la Nueva España con más escasez económica, y se hacía con los desechos y sobrantes del salvado, mezclados con un poco de harina; también se vendía en los mercados o se entregaba a los vendedores ambulantes (García, 1989, como se citó en Garritz et al., 2000). De esta manera los gremios panaderos, fueron muy importantes en la Nueva España, especialmente en las principales ciudades de peninsulares y criollos que se ubicaban en rutas comerciales de paso en la actual Ciudad de México, tal como Puebla y Querétaro, dado que el trigo era la base de alimentación de los españoles, y además en estas ciudades los climas eran benéficos para su producción. De hecho (Super, 1983, p. 54), en 1744 el convento de Santa Clara de Jesús estableció un molino de trigo con permisos del Virrey, instalándolo en las afueras de la población.



Fig. 2, alamares, este pan se hace en especial el día de los Santos fieles difuntos, imagen propia 2022.

A mediados y finales del siglo XVIII, el pan de trigo, se le consideraba un alimento de lujo, al igual que algunos dulces secos, ciertos tipos de azúcar y el cacao. Las clases de pan que se consumían en la última década del siglo XVIII en Querétaro y en México, y entre las cuales se encuentran: el bazo, bollos

de manteca, blanco, común, floreado, francés, fruta de horno, soletas, puchas, piosca, sobado, manteca y rosca; el pan floreado y el francés eran prestigiados por ser más blancos y suaves, ya que en su preparación se utilizaba harina de trigo muy blanca o también llamado candeal; el común era más burdo y de un color más oscuro, hecho con harina menos refinada; el enmantecado, se elaboraba con manteca o mantequilla, el pan bazo o bazo, estaba hecho de “trigos pelones sicilianos, picados y mojados”, se obtenía con granos inferiores que conservan la mayor parte del salvado; el pan sobado, era de textura suave y esponjosa, el de rosca era muy costoso en la ciudad de México. Las frutas de horno, las soletas o bizcotelas y las puchas (fig.3) se elaboraban frecuentemente con huevos y azúcar, pero su preparación era por los panaderos y no por los pasteleros. De los panes que se hacían en Querétaro, el floreado, el francés, el de manteca y el común se encontraban sujetos a la calicata, que se basaba en la postura del trigo en la alhóndiga de la ciudad, tratando de poner la uniformidad en el peso y en la calidad para el pan (Super, 1980, pp. 250, 254-255).



Fig. 3, puchas con atole blanco, imagen Ramiro Valencia 2007

Los productos que conformaban la triada sagrada católica y son importantes para llevar la celebración litúrgica de la Eucaristía y que por supuesto no debían de faltar en los conventos: la vid, para el vino de consagrar, el olivo para el aceite litúrgico o crisma y por supuesto el trigo, no sólo para la elaboración de pan, sino también para la confección de las hostias u obleas, éstas se hacían principalmente en los conventos masculinos, sin embargo por la

demanda, especialmente a finales del siglo XVI también los elaboraban algunas ordenes femeninas, que contaban con amasijo; era de suma importancia por decreto Papal que fuera hecho de agua y harina de trigo floreada, que era la más fina, además no debía de contener levadura, por ello también se le llamó obleas ácidas.

Conclusiones

El imaginario es una condición de especularidad, de evocación o reproducción de lo real como algo dado de antemano. Las significaciones imaginarias sociales, son las apropiaciones de las personas para darle sentido al mundo en el que habitan, para crearse determinadas realidades, representaciones, figuras y formas que son inherentes a la sociedad.

Los imaginarios surgen de sentidos subjetivos atribuidos al discurso, al pensamiento y a la acción social, esto hace reflexionar en los estudios de Le Goff (1999, pp. 108-109), sobre el imaginario, en donde menciona que no existe diferencia entre el imaginario y las mentalidades, ya que las dos traducen un medio social mediante significados, en un punto de conjunción entre lo individual, con lo colectivo y entre un espacio y un tiempo, en donde un ejemplo claro es el estudio de las religiones o lo que él llama *producciones del espíritu*.

Y es precisamente en estos recintos conventuales, en donde el imaginario Eucarístico toma una referencia preponderante reflejada a través del pan como intercesor, entre Dios y el ser humano, ya sea para algo sublime o, asimismo, para fungir como penitencia del cuerpo y purificación del alma.

Referencias

Arias González, J. (2007). *Los místicos sabores del convento: Las monjas urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro (siglos XVII-XVIII)* (1. ed). Consejo del IV Centenario de la Fundación del Convento de Santa Clara de Jesús, Gobierno del Estado de Querétaro.

Arias González, J. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48(1), 79–95. doi: [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70490-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70490-4)

Arias González, J. (2018). *Sistemas de alimentación en dos conventos clarianos de la actualidad en la ciudad de México y la ciudad de Querétaro: Un estudio de antropología alimentaria* (Tesis de Doctorado). Instituto de Investigaciones Antropológicas, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Autónoma de México.

Baczko, B. (1999). *Los imaginarios sociales: Memorias y esperanzas colectivas* (2^o edición). Nueva visión SAIC.

Borja, J. H. (2006). El cuerpo y los sentidos. La imagen y el discurso colonial neogranadino. En *Saberes, culturas y derechos sexuales en Colombia* (pp. 233–258). Tercer Mundo y Universidad Nacional de Colombia. Recuperado de: <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/3119>

Castelló Yturbide, T., & Martínez del Río de Redo, M. J. (2000). *Delicias de antaño: Historia y recetas de los conventos mexicanos*. Océano.

Constituciones generales para todas las monjas y religiosas sujetas a la obediencia de la Orden de nuestro Padre San Francisco en toda la familia cismontana. De nuevo recopiladas de las antiguas. Y añadidas con acuerdo, consentimiento y aprobación del Capítulo General, celebrado en Roma a once de junio de 1639. (1748).

De Miranda, L. (1610). *Vida de la religiosa Virgen Santa Clara, con la declaración de su primera y segunda Regla Salamanca*.

De Sigüenza y Góngora, C. (2002). *Parayso Occidental, plantado y cultivado por la liberal benéfica mano de los muy catholicos y poderosos Reyes de España Nuestros Señores en su magnífico Real Convento de Jesús María, de México, Facsímil de la primera edición 1648*.

Fonzo, L. (1978). *I Frati Minori Conventuali, Storia e Vita 1209-1976*. Curia Generalizia O.F.M. Miscellanea francescana.

Garritz, A., Muriel, J., y Universidad Nacional Autónoma de México (Eds.).

(2000). *Una mujer, un legado, una historia: Homenaje a Josefina Muriel* (1. ed). Universidad Nacional Autónoma de México.

Gómez de Orozco, F. (1983). *El mobiliario y la decoración en la Nueva España en el siglo XVI* (1a ed). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Estéticas.

La alimentación y la nutrición a través de la historia (Salas-Salvador, J., García Lorda, P., y Sánchez Ripollés, J. M.). (2005). Glosa.

Le Goff, J. (1999). *La civilización del Occidente Medieval*. Paidós Iberoamericana.

Platón (2009). *Diálogos de Platón*. Porrúa.

Super, J. (1980). Pan, alimentación y política en Querétaro en la última década del siglo XVIII. *Historia mexicana*, 30(2), 247–272.

Super, J. (1983). *La vida en Querétaro durante la colonia, 1531—1810* (1. ed. en español). Fondo de Cultura Económica.