

DE LA TENTACIÓN AL PECADO DE LA COMIDA DEL CONVENTO DE SANTA CLARA DE MÉRIDA.

1651-1874

Por: Luis Alberto Ramírez Méndez.

RESUMEN: Las líneas que siguen se orientan hacia la identificación y conocimiento de la gastronomía consumida por las religiosas de Santa Clara, desde la fundación del monasterio en 1651 hasta su exclaustración en 1874, como representación de un sector social privilegiado de la sociedad colonial y decimonónica de Mérida, a través del cual se evidencia las substanciales modificaciones que representó proceso de alimentación de las madres, omitiendo el valor nutricional de los comestibles consumidos por las clarisas debido a la carencia de información relativa a esta interesante temática.

La investigación se asienta en la revisión de la documentación original e inédita que reposa en el Archivo General del Estado Mérida (AGEM) particularmente sobre el Fondo de Conventos y Congregaciones Religiosas: Convento de Santa Clara, donde se ha localizado las cuentas del síndico Andrés Alarcón Ocón, que permiten conocer con asombrosa precisión los productos consumidos por las clarisas.

PALABRA CLAVE: Religión, gastronomía, pecado, Mérida, Historia de la Alimentación.

Abstract:

These following lines are focused on identifying and knowing the Gastronomy into the Convent of Saint Clare, since its establishment on the Monastery in 1651 until the end of the enclosure in 1874. This order represent a privileged social sector into that colonialist and decimononic society in Merida. It is clear the radical changes suffered on the Nun's diet, omitting food's nutritional values consumed by the Clarisses due to lack of information about that interesting subject.

This research is based on the original and unpublished documents revised that are filled into the Merida State's General Archive (AGEM), specifically into de Convents and Religious Congregations Found: Convent of Saint Clare. Here, we found the counts of Syndic, Andrés Alarcón Ocón, that allow us to know, very precisely, about the products consumed by the Clarisses.

Keywords: Religion, Gastronomy, Sin, Mérida, History of Food.

Résumé:

Les prochaines lignes sont orientés sur l'identification et connaissance de la consommation gastronomique des religieuses de Sainte Claire, depuis la fondation du monastère en 1651 jusqu'à l'exclautration en 1874. Elles sont représentatives d'une classe sociale privilégiée de la société coloniale du dix-neuvième siècle de Mérida. Il y a des évidences des modifications très importantes de l'alimentation des sœurs, en faisant abstraction de valeur nourrissante des aliments mangés par les Clarisses. Cela pour le manque d'information du sujet alimentaire.

La recherche s'appuie sur la révision des documents originaux et inédits de « Archivo General » de l'État Mérida (AGEM), en particulier ces qui sont au Fondo de Conventos y Congregaciones Religiosas : Convento de Santa Clara où on a trouvé les comptes du syndic Andrés Alarcón Ocón qui permettent de connaître spécifiquement les produit mangés par les Clarisses.

Mots-clés: Religion, Gastronomie, Péché, Mérida, Histoire de l'Alimentation.

INTRODUCCIÓN.

La degustación de diferentes y variados platos en el monasterio de Santa Clara de Mérida tuvo notables variaciones que estuvieron directamente vinculadas con el proceso de mestizaje de los alimentos, en el cual confluyeron los aportes milenarios eurasiáticos y africanos con los indígenas. Los comestibles utilizados por la población de aquellos extensos continentes, diferentes y heterogéneos cristalizaron en Mérida en lo que constituye actualmente el patrimonio gastronómico del área andina¹. El estudio de tan singular tópico se orienta hacia la importancia que reviste la necesidad de historiar la alimentación², requerimiento vital del ser humano, que involucra el proceso de nutrición en estricto

¹El interesante tópico de historia de la alimentación venezolana se hallan los trabajos pioneros de José Rafael LOVERA y Armando SCANNONE: La Cocina Venezolana en: **Enciclopedia Conocer Venezuela**. Barcelona. Salvat Editores. 1986. T. 20. y Rafael CARTAY: **La Mesa de la Meseta**. Mérida ULA, 1994. Carmen Luisa FERRIS: "Régimen Alimentario de los Esclavos en la Provincia de Caracas 1750-1784" en **Tierra Firme** Caracas. enero-marzo, 1991. N° 33, Año 9, Vol. 9. pp. 340-370.

² En cuanto al proceso alimentario se hallan las interesantes publicaciones de Manuel CALVO: " De la contribución actuelle des sciences sociales et humaines al connaissance de l'alimentation" en: **Ethnologie Francaise** Nouvelle Serie T. 10 N° 3 julio-septiembre 1980 pp. 335-352. Paul FIEDLHOSE: **Food, Nutrition Customs, Culture**. New York Crom Helm, 1988. y Claude FISCHLER: **El (H)onívoro, el gusto la Cocina y el Cuerpo**. Barcelona. Edit. Anagrama, 1995.

sentido, pero también en el acto de ingesta de comidas se perfilan los gustos individuales, los roles sociales del *homo edens*, los factores morales, éticos y hasta filosóficos³.

El estudio se orienta hacia la identificación y conocimiento de la gastronomía consumida por las religiosas de Santa Clara, desde la fundación del monasterio en 1651 hasta su exclaustación en 1874, como representación de un sector social privilegiado de la sociedad colonial y decimonónica de Mérida, a través del cual se evidencia las substanciales modificaciones que representó proceso de alimentación de las madres, omitiendo el valor nutricional de los comestibles consumidos por las clarisas debido a la carencia de información relativa a esta interesante temática.

La investigación se asienta en la revisión de la documentación original e inédita que reposa en el Archivo General del Estado Mérida (AGEM) particularmente sobre el Fondo de Conventos y Congregaciones Religiosas: Convento de Santa Clara, donde se ha localizado las cuentas del síndico Andrés Alarcón Ocón, que permiten conocer con asombrosa precisión los productos consumidos por las clarisas. De igual forma, sobre la información procedente del Archivo Arquidiocesano de Mérida (AAM) especialmente de las visitas al monasterio realizadas por los diferentes visitadores al claustro en las cuales se emitían detalladas instrucciones sobre la dieta de las reverendas y la forma de su preparación.

1.-DE LA COCINA Y SUS INSTRUMENTOS.

La cocina del monasterio era amplia, dividida en dos ambientes, la cocina propiamente dicha y los hornos separados de ésta. En la primera, se hallaba la estufa, que consistió en una armazón de ladrillo y mampostería, con hornillas de hierro, en el interior de la misma se introducía la leña, mientras en un extremo se ubicaba la chimenea que absorbía el humo que despedía la madera al hacer combustión. Las hornillas se componían de un aro y una tapa, ésta, se retiraba del aro y sobre este se colocaba la olla, generalmente los aros y tapas que conformaban las hornillas eran de diferentes dimensiones para permitir colocar ollas grandes y chicas⁴.

Las monjas emplearon una batería de cocina que les permitió elaborar los exquisitos platos que les nutrieron por más de dos siglos, conformaba por ollas y olletas de barro, hierro y hojalata, cuchillos, cucharas, cucharones⁵, numerosos petates, manares y

³José Rafael LOVERA: Sobre la Historia de la Alimentación. en: José Ángel RODRÍGUEZ (comp.): **Visiones del Oficio. Historiadores Venezolanos en el Siglo XXI**. Caracas. Academia Nacional de la Historia y Universidad Central de Venezuela. 2001. p. 184

⁴ La cocina del segundo monasterio fue construida hacia 1685, durante el priorato de Luisa de San Agustín como se evidencia al afirmarse que ella "...costeó asimismo una cosina muy capaz de tapia y teja con su corredor en el ynterior del convento..." AAM: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita de Sr. Dr. Dn. Diego de Arteaga y Velasco al Monasterio de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 20 de mayo de 1697. ff. 71v.-72r.

⁵ En Mérida colonial los maestro fundidores fueron contratados para realizar esos utensilios. CFR: Luis Alberto RAMIREZ MÉNDEZ: **La Artesanía Colonial de Mérida**. (en publicación)

cestas que eran utilizadas a manera de coladores y sebucanes, lógicamente no podía faltar el pilón, y la necesaria "mano de moler" que estaba conformada por una piedra cóncava, sobre la cual se colocaba otra piedra pequeña que se utilizaba para triturar ajos, granos, pimentones, tomates al igual que hierbas finas. Las actividades culinarias se iniciaban diariamente en la madrugada, las esclavas, sirvientas y donadas, tomaban los haces de leña, se las introducían en la estufa y los hornos para encender las llamas, mientras otras pilaban el maíz, amasaban la harina de trigo, y procedían a elaborar los guisos y sopas.

El abastecimiento de los productos de la dieta de las religiosas tuvo diversa procedencia, mientras el pescado, la sal, el cacao provenían de Gibraltar, el trigo, las arvejas, frijoles, garbanzos y las habas se cultivaban en Mucuchíes, Acequias y Cacute; el aceite y vino se traían de Castilla vía Gibraltar, la carne, la leche y la mantequilla se obtenían de los hatos de El Valle y Cacute y particularmente la leña provenía de Mucumpate, (La Hechicera). El transporte de los alimentos y útiles a el monasterio se realizaba sobre animales de carga, como las mulas, en 1651, las clarisas contaban con 20 mulas mansas, las cuales periódicamente fueron incrementadas y substituidas con frecuentes compras de otras bestias⁶, no sólo de estos animales sino también de burros, que eran dirigidos por los arrieros para recorrer los caminos desde el páramo y Gibraltar hasta Mérida y acarrear los diversos productos que las religiosas requerían. La introducción de los alimentos a la clausura se hacia a través de una puerta colocada inmediata a la portería, dividida en dos postigos, uno superior y otro inferior, que en el caso de la fajina sólo se abría el último para permitir el ingreso de la misma al claustro⁷.

2.- LAS FORMAS DE PREPARAR LA MASA Y EL GUIISO.

La preferencia de las clarisas por alimentos de la dieta española, fue expresión de la estratificación social de la época, que privilegió las preparaciones que provenían del viejo mundo, en particular aquellas que se elaboraban con el trigo, colocado en un puesto superlativo con respecto al maíz y la yuca⁸. Ello también fue posible gracias al cultivo y producción de ese grano⁹ el área suburbana de Mérida desde la segunda mitad del siglo XVI, lo que posibilitó su exportación y propició que éste se convirtiera en un ingrediente básico de la dieta consumida por los primigenios pobladores europeos, que

⁶ Entre otros asientos se hace referencia a la "...data de sesenta y tres pesos de tres bestias mulares que compró para el servicio de dicho convento de la almoneda de Joseph Rabasco..." AGEM: Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara. Expediente N° 5 Cuentas del Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón. Mérida 27 de diciembre de 1668. s-f

⁷ "La puerta segunda mandada a poner por dentro de la que sale a la portería por la que ha de entrar la leña o mas cosas ha de tener dos postigos se compondrá de dos partes alta y baja y han de cerrarse por separado i abriendo el de arriba solamente quando el de abaxo no sea necesario..." AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Constituciones para el Monasterio de Sra. Santa Clara de Mérida por el Ilustrísimo Obispo Sr. Dr. Dn. Santiago Hernández y Milanés. Constitución N° 23. Mérida, 2 de septiembre de 1803. f. 51v.

⁸ José Rafael LOVERA: **Ob. Cit.** p. 190.

⁹ Tulio FEBRES CORDERO: "El Trigo en los Andes Venezolanos" en: **Archivo de Historia y Variedades.** Caracas. Parra León Hermanos Editorial, 1930 T. I. pp. 192-197.

conformaron el núcleo originario de familias creadoras de la sociedad emeritense, en cuyo seno se gestaría la intención de fundar un monasterio de religiosas para las mujeres de la elite citadina¹⁰.

Por esa razón, no es extraño que las monjas, blancas, miembros de la elite, consumieran el pan de trigo¹¹ como base de su alimentación, específicamente un tipo de pan que denominaron "mojicón", que pesaba una libra y a cada religiosa le correspondió semanalmente una ración de ocho panes y cuatro onzas, entregados en dos ocasiones los martes y sábados¹², norma impuesta por el visitador Don Diego de Arteaga y Velasco en 1697 y cumplida estrictamente en el monasterio, como lo observó el Obispo Juan Hilario Boset, quien ordenó abandonar esta practica, porque consideró insuficiente la ración y además el pan no estaba fresco para el consumo de las religiosas¹³. Ese cereal, también se empleó en la preparación de las ostias para el servicio litúrgico¹⁴.

Las hermanas procuraban abastecerse de harina de trigo en los meses de cosecha como diciembre y enero, siguiendo las instrucciones formuladas por el Arzobispo Primado de Santa Fe Antonio Claudio Álvarez de Quiñónez¹⁵ y en ocasiones las remesas

¹⁰ Se puede considerar a Don Hernando Cerrada como padre fundador del monasterio pues expresó la idea de crear uno en la ciudad de Trujillo para lo cual destinó 150 pesos, que deberían entregarse a cuenta de la dote de una de sus hijas, pero como todas habían contraído matrimonio, esa cantidad se aplicara a una de sus nietas. AGEM: Mortuorias T. I. Testamento del Capitán Hernando Cerrada. Trujillo, 11 de enero de 1613. ff. 10v-12v. Esa intención perduró en su familia pues sus nietos: Doña Juana Bedoya y el presbítero Don Juan de Bedoya, consumaron la fundación de esa institución, generaciones sucesivas de ésta familia hicieron aportes económicos, profesaron y dirigieron el monasterio, en el siglo XVII.

¹¹ Las monjas se proveían de trigo mediante compras constantes del cereal como se puede apreciar de los recibos de gasto en donde se hizo referencia al gasto "...de ciento y noventa y cinco pesos que se han llevado de arinas a dicho convento..." AGEM: Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara Expediente N° 3 Descargos. Mérida, 16 de julio de 1667. s.f. Un año mas tarde, se afirma que las monjas había consumido en ese lapso temporal "... quinientos noventa y seis pesos y un real por seiscientos sesenta arrobas de arina que ha tenido de gasto este convento de este año, constan por medio de este libro..." Ibidem. Exp. 4 Gastos del Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón . Mérida, 6 de abril de 1688. s-f.

¹² "... y mejorándose la carestía de trigos que ay y padese esta ciudad generalmente se le den a cada religiosas ocho panes de a libra y cuatro onzas que pueden compartirse dándoles cuatro panes el martes y cuatro el sábado de cada semana..." AAM:: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita de Sr. Dr. Dn Diego de Arteaga y Velasco al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida (Mandatos) Mérida, 2 de junio de 1697. f. 83v.

¹³ "... se destierre la practica de tres en tres días dos panes pequeños de trigo a cada religiosa para su sustento diario en el refectorio por no creerse suficientes y también para evitar el inconveniente de no estar siempre recientes o frescos..." AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Ordenes de su Señoría Ilustrísima Dr. Dn. Juan Hilario Boset. (Mandato 7º) Mérida, 16 de noviembre de 1842. f. 69v.

¹⁴ En la visita del Maestro Francisco de Sosa y Echevarria se hizo constar en el inventario de bienes "...yerros de asser ostias y un formero y unas tijeras..." AAM: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita del Maestro Don Francisco de Sosa y Echeverría al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 7 de julio de 1679. f. 54v.

¹⁵ En este sentido la recomendación de primado fue "... que la cantidad de 1000 pesos de la dote de una religiosa a se conserve en ser en la caja de deposito de este dicho convento para sacar de ella la cantidad que se considera represiva para comprar trigo o harinas en los meses de diciembre y enero que son los de cosecha..." AAM: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita De Arzobispo Primado de Santa Fe Antonio Claudio Alvarez de Quiñónez al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 21 de enero de 1730 f. 160v.

también se obtuvieron como pago de las rentas procedentes de censos y arrendamientos; figura a la que frecuentemente recurrieron las religiosas para adquirir provisiones y comestibles¹⁶.

Asimismo, las reverendas privilegiaron otros platos peninsulares como las sopas originarias de Andalucía, preparadas con guisantes, arvejas¹⁷, garbanzos, habas¹⁸, cebada, lentejas y arroz¹⁹, aderezadas con pimienta²⁰, aceitunas, aceite de oliva²¹, vino²² y también los fideos²³. Al igual que los guisos de carne de res²⁴ cochino, cordero; aves como pollo, patos, gansos y pavos los que eran preparados en diversas y exquisitas recetas, como mechados, estofados, asados y aderezados con tocino²⁵. A cada

¹⁶ En 1743, las religiosas arrendaron las tierras de Mufés y Mucuyty en el Valle de las Acequias al Alcalde Ordinario de Mérida Don Joseph Quintero Príncipe y Joseph Baldez en 500 pesos anuales que deberían ser cancelados en 30 arrobas de harina de las Acequias y 25 pesos de los frutos de esta ciudad al precio corriente. AGEM: Protocolos T. L Escritura de arrendamiento de las tierras de Mufés y Mucuyty en Acequias del Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 26 de octubre de 1743. f. 314r-v.

¹⁷ Las monjas compraron arvejas a Doña Inés de Arismendi como se hace constar en un recibo de “... catorce pesos en seis botixas de miel y arvejas para dicho convento...” AGEM: Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara Expediente N° 4 Cuentas del Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón. Mérida, 6 de abril de 1688 s-f.

¹⁸ Se hace referencia a “... una anega de abas que me dio el Capitán Diego de la Peña que importa doce pesos la dicha fanega...” AGEM: Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara Expediente N° 3 Descargos. Mérida 16 de julio de 1667. s-f.

¹⁹ El Visitador Diego de Arteaga y Velasco ordenó que “...y en lo días de biernes y de ayuno se le den a cada religiosa dos platillos o biandas de garbanzos de arberjas o frijoles en aquella cantidad a cada una que le fuere suficiente para su alimento dicha bianda de los géneros referidos o de otros que pueda ofreser la oportunidad de los tiempos procuraran baja bien guisada y aliñada con manteca y los mas recaudos que se pudieren cómodamente y el otro platillo se podrá componer de arroz...” AAM: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita de Sr. Dr. Dn Diego de Arteaga y Velasco al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida (Mandatos) Mérida, 2 de junio de 1697. f. 84r.

²⁰ En un recibo se hace constar el ingreso de “...dos libras de pimienta en dies reales...” AGEM: Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara Expediente N° 5 Cuentas del Convento de Santa Clara presentadas por el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón. Mérida 27 de diciembre de 1668. s-f-

²¹ Las monjas pagaron “...cuatro botixas de aceite a cuatro pesos y medio...” AGEM: Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara Expediente N° 5 Cuentas del Convento de Santa Clara presentadas por el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón. Mérida 27 de diciembre de 1668. s-f-

²² Se hizo cargo de “...treinta y dos pesos en que se compraron dos votixas de vino, que se compraron en Gibraltar...” **Idem.**

²³ Carmen Luisa FERRIS: **Art. Cit.** p. 58. Tulio Febres Cordero registra ocho recetas preparadas con fideos macarrones y ravioles. Tulio FEBRES CORDERO: **Ob. Cit.**

²⁴ Las adquisiciones de carne para el monasterio fueron constantes como se aprecia en los recibos de pago por “... cuatro pesos que cobré a Alonso Ruiz Valero en ocho arrobas de carne para dicho convento ...”, en otro asiento se expresa “...me ago cargo de seis pesos que cobré a Gonzalo Sánchez en doce arrobas de carne...” AGEM: Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara Expediente N° 3 Descargos del Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón. Mérida 27 de diciembre de 1668. s-f.

²⁵ La preparación de guisos comprendía “...carne de baca bien cosida y guisada con el mayor aseo y limpieza que permita la posibilidad que dichas tres libras se cuesan y aliñen con pedasso de tocino...” AAM: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita de Sr. Dr.

religiosa diariamente le correspondían tres libras de carne, como se dispuso en 1697²⁶, ración que fue drásticamente reducida a doce onzas por el Obispo Lasso de la Vega en 1828²⁷. También, fueron incluidos en la dieta de las clarisas jamones y embutidos como chorizos y salchichones²⁸, que eran producidos para el monasterio en los hatos del Valle y Cacute, al igual que suficientes raciones de leche, queso²⁹ y mantequilla³⁰.

Las tradicionales recetas españolas para preparar los guisos y sopas fueron utilizadas para obtener la sazón que aportaron los peninsulares, la cual se lograba con otros ingredientes como cebolla, aceituna, alcaparra, pasas, zanahoria, ajo, cilantro, perejil³¹, azafrán, comino, orégano, vinagre y sésamo³², que en Los Andes se conoce aún con el nombre de "apio España". De la misma forma, las madres consumieron hortalizas como repollo, coliflor, pepino, alcachofas y frutas como el membrillo, los higos y la vid³³.

Mientras las monjas se alimentaban con platos de la dieta española, manteniendo su status privilegiado, en el extremo inferior de la estratificación social las sirvientas indias y esclavas negras consumían otra dieta que elaboraban con ingredientes tradicionales indígenas, en los cuales predominaba el maíz, en diversas formas como las tortas o "erepas"³⁴, mazatos y chichas³⁵, la utilización de raíces como papa, yuca, apio,

Dn Diego de Arteaga y Velasco al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida (Mandatos) Mérida, 2 de junio de 1697. f. 84r

²⁶ El visitador Diego de Arteaga y Velasco ordenó que "... a cada religiosa que de aquí en adelante se de a cada religiosa de refesión todos los días para el mediodía y la noche tres libras de carne de baca bien cosida y guisada con el mayor aseo y limpieza que permita la posibilidad que dichas tres libras se cuesan y aliñen con pedasso de tocino a cada religiosa ..." AAM: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita de Sr. Dr. Dn Diego de Arteaga y Velasco al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida (Mandatos) Mérida, 2 de junio de 1697. f. 84r.

²⁷ AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos del Obispo Rafael Lasso de la Vega al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 9 de noviembre de 1828. f. 66r.

²⁸ La elaboración de embutidos y jamones se remonta en Mérida al siglo XVI, cuando eran exportados al caribe y la costa del Nuevo Reino de Granada. AGEM Protocolos T. I Concierto para vender mercaderías de Mérida. Mérida 13 de febrero de 1581. ff. 194v-199.

²⁹ Se hace referencia a "...ocho pesos que se hicieron de quesos..." AGEM: Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara. Expediente N° 5 Cuentas del Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón. Mérida 27 de diciembre de 1668. s-f

³⁰ **Ídem.**

³¹ Fray Pedro de Aguado expresa que "...acá los españoles han puesto parras, higueras, naranjas, limones, cidras, granadas, plátanos y todo género de hortalizas..." Fray Pedro de Aguado: **Recopilación Histórica de Venezuela**. Caracas (*Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela N° 63*) Academia Nacional de la Historia, 1963. T. II, p. 455.

³² La recomendación al respecto establecía "... que las tres libras de carne arriba dichas yran acompañadas de algunas berzas usuales y que hordinariamente sirven para lo referido y en los días de adviento..." AAM: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita de Sr. Dr. Dn Diego de Arteaga y Velasco al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida (Mandatos) Mérida, 2 de junio de 1697. f. 84r.

³³ José Rafael LOVERA y Armando SCANNONE: **Ob. Cit.** pp. 612-613.

³⁴ Pan hecho de masa de maíz, de forma circular y plana de dos caras. Se cuece en budare, corrupción del vocablo haitiano burèn. Del nombre cumanagoto "erepa", que significa maíz, se deriva arepa; y por eso en Caracas y otros lugares suele decirse pan de arepa con verdadera propiedad. Maíz en dialecto Mirripuy es hussá y arepa es surridipa CFR: Gonzalo PICÓN FEBRES : **Libro Raro**. Mérida. (*Colección de Autores y Temas Merideños*) Talleres de Imprenta Universitarios, 1964. p. 51

ocumo, ñame, con las cuales aderezaban las sopas, "hervidos" o "sancochos" a los que se agregaban carnes de diversos tipos, aderezadas con ají, pimentones, tomates³⁶, y distintas y variadas yerbas aromáticas comunes en los bosques andinos. Mientras existía un producto común a ambas dietas como lo fue el pescado salado³⁷. A este régimen alimentario, se agregaron las exquisitas frutas comunes en el área como piñas, guanábanas, guayabas, caimitos, aguacates, lechosas³⁸ y por supuesto el cacao preparado con miel a manera de "chorote"³⁹. Asimismo, se sumó la influencia africana con el uso de la "guasacaca" y el "sofrito" para aderezar carnes y el pescado fresco relleno y envuelto en hojas de plátano, especialmente servido en los días de cuaresma, ayuno y abstinencia, al igual que la banana y el coco en la preparación de dulces y la mazamorra⁴⁰.

Esa situación se modificó abruptamente a inicios del siglo XVIII, cuando Mérida y por ende las religiosas soportaron los fuertes efectos de la crisis que experimentó la ciudad desde 1660, agudizada a partir de 1685, por la extrema escasez de trigo ocasionada por el "aljorra" plaga que afectó los cultivos del cereal y los arruinó, causando aquella carestía⁴¹. Al mismo tiempo, los piratas saquearon a Gibraltar⁴², el principal puerto de abastecimiento de la ciudad, circunstancia que obligó a la población y en especial a las clarisas a enfrentar una terribles penurias económicas⁴³ y desabastecimiento de los

³⁵Julio César SALAS: **Tierra Firme (Venezuela y Colombia) Estudios sobre Etnología e Historia.** Mérida Universidad de los Andes, 1971. p. 52

³⁶ José Rafael LOVERA y Armando SCANNONE: **Ob. Cit.** p. 613.

³⁷ Se hace referencia al "... cargo de doce pesos y medio de una carga de pescado salado..." AGEM: Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara. Expediente N° 5 Cuentas del Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón. Mérida 27 de diciembre de 1668. s-f

³⁸ Fray Pedro de Aguado expresó que los indígenas de Mérida cultivaban frutas como "...guayabas, guaímaros, caimitos, pigibaos, ciras, ciruelas, piñas pitahayas..." Fray Pedro de AGUADO: **Ob. Cit.** p. 455.

³⁹ Tulio FEBRES CORDERO: "El Chocolate y el Chorote" en: **Archivo de Historia y Variedades.** Caracas. Parra León Hermanos Editorial, 1930. T. I. pp. 55-67.

⁴⁰ Carmen Luisa FERRIS: **Art. Cit.** p. 58.

⁴¹ El tercer fruto que era grandemente interesada esta ciudad eran los trigos de que tenían cuantiosísimas cosechas por ser toda tierra muy a propósito de esta jurisdicción para este efecto casi se llegó a perder por el aljorra que totalmente ha inutilizado las tierras que tocaban en algo mas de templadas reduciéndose solo al frío de los páramos, en suma ni se siembra el diesmo de lo que se sembraba ni se coje de lo poco que se siembra..." AGEM: Documentos Históricas de la Gobernación. Expediente Promovido por el Procurador Don Cristóbal Gómez de Costilla ante el cabildo solicitando se inhibiese esta ciudad de satisfacer los impuestos. Mérida, 24 de febrero de 1711. f. 13r.

⁴²Ibídem. ff. 11r-v.

⁴³ La intensa pobreza de las monjas fue evidente en 1711 cuando se observó el interior de las clausuras "...donde asiste de día y lugar o cuarto donde se ponen las difuntas las oficinas las entradas y comunicaciones de dichas religiosas y algunos cuartos estrechos donde tiene algunas cosas necesarias manifestando en su cortedad la profesión de suma pobreza que comprueban también el ámbito de pocas viviendas y lo confirma la recolección y pobreza la habitación del dormitorio por lo estrecho de sus camas prueba su vida estrecha de religiosas pues aviendo esparcido la vista dicho señor visitador al hambito de su dormitorio contristado el ánimo de su pobreza salió luego de salón y pasó a recorrer las ventanas y miradores que caen al lado de la calle y los halló tan estrechos que casi con falta de luz y sin capacidad para poder dichas religiosas asomarse de tan continuas necesidades que padezían por aberse perdido los senzos y los que avía yncobrables de donde se ynfería que por obra milagrosa se mantenían aquellas pobres religiosas pues aunque con su trabajo pudieran tener alguna ynteligencia estaba la tierra en tan miserable estado que se la han profanado de raiss que no se oien sino clamores de hambres y esterilidades lo cual comprime más el ánimo de esta pobres religiosas..." AAM: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de

productos importados de la península, lo cual les compelió a consumir comestibles que hasta entonces habían sido despreciados por ellas, propiciando un rápido e intenso mestizaje alimentario. Aquella difícil circunstancia, motivó que las recetas tradicionalmente preparadas con ingredientes provenientes de la península se les incorporarán otros de la tierra, substituyendo aquellos importados, imposibles de obtener, así el azafrán fue remplazado por el onoto⁴⁴, y el membrillo era cultivado en los Ejidos. Mientras el consumo de la "erepa" fue haciéndose frecuente y otros comestibles asumían el rol de irremplazables como la papa y el cacao, lo que dio origen a la autentica bebida mestiza el chocolate, preparado con el chorote agregándole leche y aderezado con canela y nuez moscada, que en el monasterio debió ser servido con suficiente antelación a los ejercicios de las horas y el coro para que las monjas lo pudieran consumir sin apremio alguno⁴⁵.

Ese proceso dio paso a los platos que armonizaban la masa de maíz con diversos tipos de guisos de carne, en sopas, las cuales eran conocidas como "sopas de indios". Al mismo tiempo, la extensión de los cultivos del plátano y los bananos o "cambures" en el área suburbana de Mérida en la segunda mitad del siglo XVIII, popularizó su consumo. La integración de esos elementos dio origen al plato típico de Venezuela la "hallaca", que consistió en la utilización de la sazón española para aderezar un guiso de carnes de aves, res y cochino, colocado sobre una torta de masa de maíz y envuelto en hojas de plátano, ingrediente que le proporcionó un particular sabor, en la que se advierte la indudable influencia africana, pues es similar a la preparación del pescado relleno envuelto en hojas de plátano y cocido en brasas.

La creación de nuevos platos no se limitó a los anteriores y las monjas fueron verdaderos artífices en la elaboración de dulces, especialmente en el siglo XIX, cuando la notable reducción de sus rentas las obligó a buscar otras formas de subsistencia. Los florecientes cultivos de la caña de azúcar en el área suburbana de Mérida proporcionaban conservas, papelones, melotes y batidos, y el azúcar, materia prima para elaboración de otras golosinas⁴⁶ mientras el consumo del cacao en pasteles, bombones, conservas y barras era común en el siglo XVIII⁴⁷. Otros confites armonizaron la mezcla del el azúcar con

Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita de Sr. Dr. Dn. Lucas Ybarres Guerrero. Mérida, 22 de abril de 1711. ff. 244r.245v.

⁴⁴ LOVERA Y SACNNONE: **Ob. Cit.** p. 613

⁴⁵ AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos del Obispo Lora al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 4 de enero de 1786. f. 28v.

⁴⁶ En 1711, se hace referencia a la elaboración de dulces y chocolates en el monasterio cuando "...queriendo la venerable madre abadesa cortejar a dicho señor visitador y los que le acompañaban con la cortedad que se le debe atender el miserable estado en que se hallán con unos dulces y chocolate..." AAM: Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) # 142. Visita de Sr. Dr. Dn. Lucas Ybarres Guerrero. Mérida, 22 de abril de 1711. ff. 244r.245v. Asimismo el Obispo Lasso de la Vega determinó que "... Así para esto como para otros regalos que en particular quieran hacer las religiosas en las comuniones de regla se les dará a cada una un platoncillo de dulces seco o de almíbar cacao u otras cosas que no exceda todo el valor de dos pesos...". AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos del Obispo Rafael Lasso de la Vega al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 7 de septiembre de 1818. f. 64r.

⁴⁷ En las raciones de comida dispuestas por el Obispo Lasso de la Vega se ordena entregar a cada religiosa "... sólo el chocolate para dos porciones de día, se dará en pastillas una docena por semana a cada religiosa y las otras dos porciones ya hecho o ervido..." AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones

el coco que permitía elaborar las exquisitas "cocadas" y el "bien me sabe", con la guayaba, los "bocadillos", pero indudablemente los obsequios de gala del monasterio de clarisas emeritenses, lo constituyeron los azafates cubiertos de "ovejitas de alfeñique", "quesadillas dulces", las nevadas "floreτας" y los dulces "abrillantados"⁴⁸.

3. LA QUERRELLA POR LA COMIDA DE SANTA CLARA.

La cotidianidad de las clarisas estuvo caracterizada por un constante intercambio de sus exquisitos platos entre el monasterio y los familiares de las reverendas así como sus bienhechores, también se encargaban a las madres la preparación de comidas en el claustro. Además, los pobres mendicantes de la ciudad que se acercaban a suplicar por una ración de alimento a la portería a quienes las monjas con extrema piedad, socorrían en su necesidad de sustentarse, aún a expensas de dejar de tomar sus propios alimentos. De igual forma, en la celebraciones especiales como la toma de hábitos, profesiones y las días de advocación de San Juan Bautista y Santa Clara las venerables se esmeraban en realizar diversos guisos que se dirigían a las familias mas conspicuas de la sociedad emeritense, en los que se incluían al capellán del monasterio y el sacristán monigote.

Aquellas gentiles costumbres fueron abruptamente y expresamente vedadas por un mandato del Obispo Santiago Hernández y Milanés en 1803, quien prohibió a las religiosas enviar algún plato de comida, ni un sólo plato, a familiares fuera de la clausura, menos aún aceptar encargos para preparar alimentos, tampoco se podía dispensar una taza de chocolate, ni dulces en los locutorios⁴⁹, ni preparar pucheros para las festividades y devociones del monasterio⁵⁰, el prelado sólo condescendió que se obsequiara a los asistentes a las vísperas con una limonada o naranjada⁵¹.

Esas prohibiciones fueron justificadas por el obispo como una necesidad para guardar el voto de clausura, pero las religiosas se resintieron por ese mandato, lo que generó un inmediato resquemor entre la venerable comunidad. El Obispo Hernández y Milanés ante las "dudas" de las reverendas tuvo que rectificar su anterior mandato, reconociendo que las monjas podían enviar a sus parientes y benefactores, diáconos y

Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos del Obispo Rafael Lasso de la Vega al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 9 de noviembre de 1828. f. 66r.

⁴⁸Tulio FEBRES CORDERO: "Antigua Semana Santa en Mérida" en: **Mitos y Tradiciones**. 2ª edc. Mérida. Universidad de los Andes, 1983. p. 150.

⁴⁹ En este sentido, "...su señoría ilustrísima prohíbe a la comunidad religiosa particular se encargue de hacer comidas meriendas o un sólo plato para fuera del convento, ni para el locutorio es el que ni aún se ha de servir chocolate a persona alguna con titulo de refresco o con otro cualquier motivo y sólo se permite haser esta demostración en la sacristía con algún sacerdote que hubiese celebrado y entonces estará presente la madre sacristana y ha de haber pretendido lisencia de la madre abadesa..." AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos N° 14 del Obispo Santiago Hernández y Milanés al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 2 de septiembre de 1803. f. 50r.

⁵⁰ "... ni aún en el día de la gloriosa fundadora Santa Clara se mandará comida a persona alguna fuera del convento con pretexto alguno..." AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos N° 15 del Obispo Santiago Hernández y Milanés al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 2 de septiembre de 1803. f. 50r.

⁵¹ **Ídem.**

subdiáconos un plato de alimentos o dulces, pero el prelado acordó éste que fuera de “su comida”⁵².

Ese entredicho motivaría serios cargos de conciencia entre las monjas en 1806, cuando se verificó el acto litúrgico de la toma de hábitos de Juana Paula Becerra. Por ese evento, los familiares de la novicia procedieron a realizar los gastos acostumbrados de comida y obsequios para celebrar tan insigne acto, lo que motivó las inmediatas reservas de la madre abadesa Lorenza de San Rafael, quien se dirigió al prelado consultándole sobre si había cometido el pecado de simonía⁵³ al aceptar tales obsequios⁵⁴. En virtud de tal comunicación, el prelado procedió a solicitar la calificada opinión del Canónigo Matheo Joseph Mass y Rubí a quien consideró de estar “bien impuesto de las costumbres de este convento”⁵⁵, y respondió a la abadesa revelando que desconocía las tradiciones del monasterio y la excusó de haber incurrido en tal pecado, al mismo tiempo ratificó que las familias podían obsequiar al monasterio durante las actividades y celebraciones especiales, rituales y devocionales con lo que gustosamente desearan⁵⁶.

Finalmente, el Obispo de Rafael Lasso de la Vega, quien disfrutaba de la exquisita comida preparada por las monjas, quienes le enviaban diariamente en la mañana

⁵² “ En los mandatos 14 y 15 se prohíbe a las religiosas en común y particular hacer comidas y meriendas o un sólo plato para fuera del convento y que el día de la santa madre se mande comida a persona alguna de afuera declaramos que no intentamos prohibir que cualquier religiosa en este día envíe un plato de su comida a pariente o bienhechora ni que se envíe un plato al celebrante diacono subdiácono y predicador ni fue nuestro animo prohibir que en común o en particular graciosamente o no graciosamente hagan algunos platos de dulce...” AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos N° 15 del Obispo Santiago Hernández y Milanés al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida 17 de julio de 1804. f. 55r.

⁵³ Pecado que consiste en la compra o venta de las cosas espirituales, o inseparablemente unidas a ellas, como los sacramentos o los cargos eclesiásticos.

⁵⁴ En ese aspecto se expresaba “... Ilustrísimo Señor Nuestro Venerado Prelado como aún no se concluyen las dudas de algunas monjas sobre lo que han recibido en la profesión de Juana Paula me ha parecido conveniente expresar ya el caso a vuestra señoría ilustrísima para que con su resolución se serene todo...” AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos del Obispo Santiago Hernández y Milanés al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 8 de octubre de 1806. f. 57r.

⁵⁵ **Ídem.**

⁵⁶ “... declarando antes para quitar todo escrúpulo que las madres monjas de nuestro monasterio de Santa Clara de esta ciudad no han pecado en el caso presente y de consiguiente no han incurrido en pena alguna canónica prosiguiendo la costumbre observada hasta hoy y de que no teníamos noticia mandamos lo primero: 1° que de aquí en adelante al tiempo de darnos parte o a nuestro sucesores de las niñas pretendientes a entrar en religión se nos haga la pregunta si deben o no deben pagar dote y nos lo habemos de declarar siguiendo la práctica que se observó y encomienda mucho uno de los mejores prelados San Carlos Borromeo = Mandamos lo segundo 2° Que con pretexto de que ha sido costumbre no se reciba refresco i comida o vela ni cosa alguna temporal aunque sea para la sacristía altar o iglesia = Mandamos lo tercero 3° que si la novicia, sus padres u otras personas preguntaren que propina o que comida refresco honra se acostumbran dar en el tiempo de la toma de habito o de la profesión la Sra. M. Abadesa u otra qualquiera religiosa preguntada sobre esto responda lo que voluntariamente quisiere ofrecer y todo lo que voluntariamente ofrecieren a las religiosas, sacristía altar o iglesia declaramos que puede recibirse y cederá a las religiosas sacristía abadesa...” AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos del Obispo Santiago Hernández y Milanés al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 11 de octubre de 1806. ff. 57v-58r.

una taza de sopa con pan⁵⁷, levantó aquellas censuras permitiendo que las viandas salieran de los claustros a las diversas casas de la ciudad y fueran degustadas por los familiares y bienhechores de las reverendas⁵⁸.

CONCLUSIÓN.

El proceso de alimentación de la comunidad de las clarisas emeritenses tuvo dos fases: en el primero las religiosas consumieron alimentos predominantemente de la gastronomía española, en los que se privilegiaba el trigo y la sazón peninsular, la cual era el resultado de la milenaria influencia euroasiática. Ello se debió a una estricta jerarquización de la ingesta de alimentos, motivada en la estratificación social, en la que las monjas blancas de primera calidad se adherían a aquellas especificidades culinarias.

Por otra parte, en los otros estratos de la sociedad se consumían alimentos de otros orígenes en los que se evidenciaba la influencia indígena y africana, los que inicialmente fueron subestimados por los blancos. Esa aguda diferenciación se mantendría casi por dos centurias hasta su culminación en la crisis económica y alimentaria de Mérida de finales del siglo XVII y principios del XVIII, cuyas dificultades determinó que los blancos se aceptaran el consumo de alimentos de otros estratos sociales produciéndose entonces un mestizaje alimentario que cristalizó en la creación la culinaria particular de Mérida y la región andina, en las que la monjas clarisas tuvieron una significativa influencia, a través de la creación de recetas que hoy se consideran típicas y únicas de la ciudad. En ese interesante proceso incidieron las manifestaciones sociales, étnicas, religiosas, económicas y vivenciales de las madres clarisas.

⁵⁷Ricardo LA BASTIDA: **Biografía de los Obispos de Mérida.** Mérida. (*Colección Fuentes para la Historia de Mérida # 5*) Consejo Municipal de Libertador. 425 años de la fundación de la ciudad de Mérida. 1983. p. 22.

⁵⁸ “...Prohíbese aun por vía de limosna sacra porción alguna de comida sino es después de acabada la segunda mesa y haber comido las criadas, entonces ésto es mediodía y no por la mañana ni a la noche abierta la puerta exterior de la portería por el torno se repartirá lo que sobre, asistiendo las porterías aunque no hayan dado las dos y se permite ya con licencia de la prelada darse o mandarse a algunos parientes pobres uno u otro plato almuerzo y cena a ninguna persona un posillo de chocolate podrá brindarse tal cual día al capellán u otro sacerdotes de lo mismo de la comunidad y un platillo de dulce pero sin chocolate, con un vaso de agua por la tarde, también tal cual día personas o bienhechoras del convento o deudos de las religiosas ...” AAM: Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Mandatos del Obispo Rafael Lasso de la Vega al Convento de Sra. Santa Clara de Mérida. Mérida, 31 de julio de 1818. ff. 63v-64r.

FUENTES:

A: INÉDITAS:

AAM:

Sección 45B. Libros Varios. Libro de la Fundación del Convento de Santa Clara (1651-1837) N° 142.

Sección 45B. Libros Varios Libro de Constituciones Mandatos y Ordenes del Convento de Señora Santa Clara de Mérida. Constituciones, Mandatos y Ordenes. N° 143.

AGEM:

Conventos y Congregaciones Religiosas. Convento de Santa Clara T. I Causa seguida contra el Maestre de Campo Andrés Alarcón Ocón por las Monjas de Santa Clara.

Protocolos T. L.

B.- EDITAS.

CALVO, Manuel: “ De la contribución actuelle des sciences sociales et humaines al connaissance de l'alimentation” en: **Ethnologie Francaise** Nouvelle Serie T. 10 N° 3 julio-septiembre 1980 pp. 335-352

CARTAY, Rafael: **La Mesa de la Meseta**. Mérida ULA, 1994.

FERRIS, Carmen Luisa: “Régimen Alimentario de los Esclavos en la Provincia de Caracas 1750-1784” en **Tierra Firme** Caracas. enero-marzo, 1991. N° 33, Año 9, Vol. 9 . pp. 340-370.

FIEDLHOSE, Paul: **Food, Nutrition Customs, Culture**. New York Crom Helm, 1988.

FISCHLER, Claude: **El (H)onívoro, el gusto la Cocina y el Cuerpo**. Barcelona. Edit. Anagrama, 1995.

LOVERA, José Rafael y SCANNONE, Armando: La Cocina Venezolana en: **Enciclopedia Conocer Venezuela**. Barcelona. Salvat Editores. 1986. T. 20.

LOVERA, José Rafael: Sobre la Historia de la Alimentación. en: José Ángel RODRÍGUEZ (comp.): **Visiones del Oficio. Historiadores Venezolanos en el Siglo XXI**. Caracas. Academia Nacional de la Historia y Universidad Central de Venezuela. 2001. p. 184

RAMÍREZ MÉNDEZ: **La Artesanía Colonial de Mérida**. (en publicación)