

ELENA IRRARRAZABAL SÁNCHEZ

Aunque hoy se considera casi veneno, la blanca e inmaculada apariencia del azúcar de caña ayudó a expandir su uso en América, al vincularla —para suerte de los golosos— con la virtud de la pureza y no con el pecado de la gula. En su buena fama influyeron sus supuestas propiedades saludables, ya que se usaba para limpiar el organismo y aplacar inflamaciones.

Profundizada en España a través de la conquista islámica de sus territorios, la producción en América de la caña de azúcar —desde México a Perú— caló hondo en los conventos, donde se desarrolló una delicada repostería que sería un vínculo fundamental de los monasterios con la ciudad. Alfajores, bizcochos, garrapiñados, hojaldres, yemitas y horchata eran preparaciones que se hacían en los monasterios. Algunas las disfrutamos hoy —con o sin cambios— en la vida cotidiana o en los grandes festejos.

Los conventos fueron lugares donde las mujeres tenían algo más de espacio que en el mundo laico para desarrollar sus capacidades y llevar una vida más autónoma, pero estos microcosmos femeninos comienzan a ser investigados en profundidad hace pocas décadas. En el caso de Santiago, existían siete conventos femeninos de claustro. Dentro de ellos, el Monasterio Antiguo de Santa Clara reviste especial interés. Fue la primera comunidad religiosa fundada por mujeres en Chile, constituida en Osorno y reinstalada en Santiago hacia 1605.

Este convento fue poblándose de monjas, niñas educándose, familiares, viudas, criadas libres, esclavas y hombres que ayudaban al sustento de este. A fines del siglo XVIII, Malaspina afirmó que el convento albergaba unas 400 personas, relata la historiadora Isabel Cruz, quien junto a Alejandra Fuentes y Alexandrine de la Taille —todas, académicas de la UAndes— han investigado, gracias a un Fondart regional (convocatoria 2018), el archivo de las clarisas en sus distintas facetas, entre ellas su arista culinaria.

Rastrear este patrimonio culinario es difícil y engorroso. Es una tradición que se transmite de generación en generación y casi no hay recetas escritas. Por eso ha sido clave la revisión de dos archivos monásticos (Clarisas Antiguas y el de las Dominicas de Santa Rosa). "Sus libros de cuentas son su principal tesoro. Las religiosas registraban todo lo que compraban, lo que permite reconstruir su vida cotidiana y sus prácticas de trabajo, como la repostería. Más adelante esperamos registrar otros archivos monásticos", explica Alejandra Fuentes. Según la investigadora, las monjas "ofrecían sus preparaciones con azúcar como símbolo de gratitud y como estrategia para mantener sus vínculos con el mundo exterior y con sujetos clave para la subsistencia del convento: parientes, bienhechores, autoridades civiles y eclesiásticas y miembros de órdenes religiosas".

También las consumían las propias religiosas. En un archivo se detectó que en una fiesta en torno a la Virgen, a cada monja se le regalaba "un cartucho de bolas de dulce de huesillo". Ocasiones como la Navidad, Pascua de Resurrección y fiestas de San Francisco, Santa Clara, Santa Teresa y Santa Rosa de Lima eran motivo de agasajos. Hacia el siglo XIX, estos dulces se comenzaron a vender —por ejemplo, en el mercado navideño de la Alameda— y en el XX se recibían pedidos en algunos conventos.

Elaborar estas delicatas era delicado. Exigía labores como cernir harina, moler azúcar, preparar aceite de almendras y nueces, obtener leche de vaca o burra, pelar y picar trozos de frutas, hacer almibar, controlar el horno e ir armando los dulces. Según la chef Pía Larraín, "su elaboración es delicada y minuciosa. Cocinarlos requiere paciencia y tiempos de reposo".

A juicio de las tres doctoras en Historia, la expresión 'mano de monja' es algo imprecisa, ya que diversas manos intervenían en las preparaciones. "Dentro del convento, monjas, seglares, españolas, criollas y descendientes de los pueblos indígenas y africanos participaban en las tareas que exigían las recetas. En la fiesta de 1771, por ejemplo, se registra el gasto de tres pesos para retribuir a anónimas mujeres que colaboraron".

Lúcuma, membrillo, canela

El ingrediente fundamental para los dulces era el azúcar de caña, que se importaba desde Perú. Se compraba no solo para la cocina, sino para medicinas y remedios. "El azúcar fue considerado en el ítem de 'postres', pero sus cualidades condujeron a que también fuese incluido en los gastos de 'enfermería', 'botica' y 'medicinas', entre otros, explica Alexandrine de la Taille.

El azúcar solía llegar a Chile desde Lima en forma de panes o pilones. Cereales como el arroz y el trigo se utilizaban, también, para postres y remedios. En el caso de la harina de trigo, los archivos demuestran que, ya en la década de 1730, las religiosas se abastecían en los molinos del cercano cerro Santa Lúca.

Isabel Cruz destaca una serie de productos americanos usados por los indígenas, que se introducen en la repostería monástica. "Por ejemplo, el camote, la lúcuma, la piña, la papaya. Y de productos como la papa y el maíz se hacen harinas, chuño y maicena".

Duraznos, granadas, higos, manzanas, membrillos, sandías, peras y uvas también se usaban de materia prima para los dulces, así como almendras y nueces. Y, curiosamente, algunas hortalizas como betarragas, lechugas y alcachofas. "Los membrillos eran muy usados por las clarisas. Pocas veces se comían crudos. Según Claudio Gay, con ellos se cocinaban jaleas, mermeladas, confituras y jarabes. También se secaban para elaborar orejones y hacer bebidas refrescantes. Los duraznos secos, con hueso (huesillos) o sin hueso, también eran fre-



De las delicatas que salen de los conventos nació la expresión "mano de monja". Sorbetes, pastas de yemas y almendras, masas como bizcochos y alfajores eran fabricados colaborativamente en monasterios chilenos. Este azulejo español (siglo XVIII) muestra a una monja revisando el punto de la confitura.

PLACERES Y PECADOS | Nuevas investigaciones

MONJAS, AZÚCAR Y FIESTA: tradición que ha dejado huella

Tras un año tenso, los chilenos se aprestan a festejar la Navidad. Y toda celebración incluye dulces y confites. Tres historiadoras investigan cómo se forjó en los conventos una peculiar tradición repostería, que se transmitió a los hogares chilenos y que hasta hoy se nota en algunos dulces y postres.



En su "dulcería de María Inmaculada" (Carmen 876) las capuchinas ofrecen dulces que preparan en su céntrico convento. Se pueden hacer pedidos tras la misa y por teléfono.



La llegada a Chile del azúcar de caña y los orígenes hispano-moriscos de esta repostería están entre los temas que investigan Alexandrine de la Taille, Alejandra Fuentes e Isabel Cruz, académicas de la UAndes.

cuentes", agrega Fuentes.

No se ha encontrado, en cambio, rastros de la compra de narajitas. Puede ser que los huertos de las clarisas tuvieran una producción tan vasta que satisfacía las necesidades de la comunidad. Pero, según las investigadoras, "la explicación más probable es que no querían rivalizar con los famosos narajitas confitados de las monjas capuchinas".

Los preparados con frutas se solían aderezar con especias, que tenían propiedades antibacteriales y perfumaban los dulces. Entre ellas el achiche, la algalia, el almizcle, el anís, la canela, el clavo de olor y la pimienta. También se registra el uso de huevos, leche de vaca, burra o de cabra, queso y aves de corral.

Alfajores árabes

Tradiciones árabes e hispanas se conjugan en la repostería conventual. Las clarisas eran conocidas por sus "alcorzas", una pasta de color blanco a base de azúcar y almendras que se moldeaba para imitar frutas, animales, ángeles y hasta castillos, que servían de decoración y se comían. Incluso hay registro de que se "exportaban" a Perú. "Como relata Alonso de Ovalle, las clarisas destacaban por adornar sus iglesias con estas llamativas figuras de azúcar, las que se ofrecían en bodas y nacimientos. Las alcorzas también se usaban en banquetes: las figuras de azúcar y almendra simulaban tazas, servilletas, platos y cubiertos, que engañaban gra-

ciosamente a los comensales".

Dos preparaciones explícitamente registradas en los libros de las clarisas son alfajores y bizcochos. Los alfajores, de origen árabe, consistían en dos obleas que se elaboraban con harina, agua y huevos y tenían como relleno una pasta de almendras, pan rallado, miel y especias (después llevarían manjar).

Los bizcochos —de masa esponjosa— eran muy populares. Sus diversas recetas contemplaban, además de azúcar, harina y huevos, ingredientes como almendras, pistachos, nueces, nata, castañas, canela y anís. Los confites solían tener nombres de santos, como las "yemas de santa Teresa" o las "virtudes de san José". En los postres, brillaba el arroz con leche y las peras en almibar.

Ayuno y celebración

Si las capuchinas eran famosas por sus "narajitas", las clarisas eran reconocidas por sus alcorzaz y por su "aloja de culén". La aloja era una bebida hispánica que consistía en una mezcla de dieciséis partes de agua y una de miel, más especias. Según el entusiasta Vicente MacKenzie, esta aloja tenía "un perfume más exquisito que la trufa y sabor más confortante que la sopa de tortuga".

Otras bebidas que se preparaban en conventos eran el chocolate, la horchata y la yerba mate. La horchata se preparaba con almendras y semillas de melón o zapallo, las que se machacaban con agua, leche, azúcar y ralladura de limón. "Se calentaba en una vasija y luego se agitaba hasta conseguir el enfriamiento deseado", explica Fuentes. "El chocolate, en cambio, se consumía como bebida caliente, que se preparaban en base a cacao con leche, azúcar y especias como canela. Los antiguos pueblos de México, en cambio, lo tomaban frío, sin azúcar, con chile y a veces maíz".

Las monjas también preparaban helados, que suponían un engorroso procedimiento que incluía buscar nieve a la cordillera. "Se preparaban con leche hervida, azúcar, especias y yemas batidas. Eran populares los helados de canela, de bocado (con vainilla) y de aurora (con almendras)".

¿Y como era posible tanta delicia en conventos donde se supone había un clima de ascetismo y austeridad? Según Isabel Cruz, "el barroco fue una época de paradojas y contrastes. Si los moralistas promovían prácticas ascéticas de ayuno y abstinencia, en festines y banquetes se prodigaba el disfrute y la celebración".

A su juicio, "era tal el prestigio del azúcar en este micromundo, que no solo permitió la coexistencia de estos confites con las prescripciones eclesiásticas, sino que también posibilitó una incipiente revalorización del sentido del gusto, antes muy despreciado". Igual, el intenso tráfico de personas en los conventos a raíz de los dulces motivó reprimendas y normas de parte de obispos y autoridades, no siempre muy obediencias.

Hoy, parte de los monasterios de clausura femeninos han desaparecido. Pero hay conventos que siguen fabricando dulces entre sus muros, como las clarisas capuchinas de Santiago. Su céntrica "dulcería de María Inmaculada" —calle Carmen 876— ofrece variedad de alfajores, frutas, licores medicinales, sorbetes y otros dulces. Las huellas de esta tradición repostería también se pueden percibir en innumerables hogares y pastelerías donde se elaboran esponjosos empujados, dorados, canchulillos, narajitas confitadas y pastas de almendra como mazapanes y dulces de san Esteban. Bendito legado.

Las raíces del manjar blanco

Ingrediente esencial en la dulcería chilena es el manjar, cuyo origen se pierde en la historia. Según explican las historiadoras, "en los alrededores de la cocina medieval española: el manjar blanco. Tenía la consistencia de un potaje o sopa y se preparaba cocinando la carne de gallina desmenuzada en la leche y el azúcar, lo que le daba una textura cremosa". Entre sus ingredientes figuraban: "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". En el caso del Chile dieciochesco, se reportan modificaciones en esta preparación, que transitó de ser un potaje a un postre, al eliminarse el pollo, según demuestra la receta del jesuita Juan Ignacio Molina. El manjar blanco se adaptó en nuestro territorio a las gustos locales y a la fascinación por lo dulce demostrada por sus habitantes", explica Alejandra Fuentes. En América, el manjar blanco tuvo distintas derivaciones y posiblemente el aji de gallina es una de ellas.

Datos sobre esta tradición aparecerán en enero en un nuevo sitio web: reposteriamonjas.cl