

**‘Entre los pucheros también anda Dios’:
despensa y (posible) mesa de las Carmelitas
descalzas a fines del Antiguo Régimen según
el Convento cordobés de Santa Ana**

Soledad GÓMEZ NAVARRO.
Almudena VILLEGAS BECERRIL.
Universidad de Córdoba

I. Introducción.

II. Lo que importa vivir: Las cuentas.

III. El acopio de los recursos: La despensa.

IV. El empleo de los recursos: De la despensa a la mesa.

I. INTRODUCCIÓN

El objetivo de esta aportación, parte, a su vez, de un estudio más amplio que hace tiempo llevamos a cabo sobre el convento carmelita cordobés de Santa Ana, y que ya ha dado algunos frutos, es conocer la despensa de este cenobio femenino a fines del Antiguo Régimen y a través de su contabilidad privada -una de las muchas potencialidades de esta fuente-, así como su posible mesa, adjetivo que ponemos entre paréntesis porque tanto podía ser, efectivamente, la dieta de aquellas religiosas, como los ingredientes que utilizaran para preparar viandas destinadas al torno y/o a la venta; particular sobre el que aún no podemos pronunciarnos, así como si aquella respondía o no a la de su sociedad cordobesa, con la que lógicamente debe referenciarse, por el estado actual de la investigación, en gran medida aún *in fieri*, y de solo resultados parciales de momento, como ya se ha indicado¹. Según, pues, lo señalado, la presentación de la fuente, el acopio de los recursos -la despensa- y el uso de esos recursos -la mesa, o de la despensa a la mesa- son los tres puntos de esta elaboración.

II. LO QUE IMPORTA VIVIR: LAS CUENTAS

En el indudable actual interés historiográfico por las órdenes regulares, en general, y los cenobios femeninos, en particular, sin duda imantado por aportaciones al efecto aún inexcusables², y que por citar solo algunos ejemplos va desde

¹ GÓMEZ NAVARRO, S., “Vida cotidiana de monjas y religiosas en la España moderna a través de sus contabilidades. El convento cordobés de Santa Ana a fines del Antiguo Régimen”, *Historia Social y de las Mentalidades*, 14/2 (2010) 103-136; “Intramuros: Una contribución a la utilidad historiográfica de las contabilidades monásticas”, *Anuario de Historia de la Iglesia*, 19 (2010) 339-359 –ambas publicaciones dimanadas de la primera presentación de la fuente que analizamos a fondo [“La Historia de las Mujeres: Perspectivas actuales”, XIII Coloquio Internacional de la Asociación Española de Investigación de Historia de las Mujeres, AEIHM, Barcelona, 19-21/10/2006]-; y “*Ora et Labora*: Cotidianidad de monjas y religiosas en la España Moderna y hasta fines del Antiguo Régimen”, XIII Reunión Científica de la Fundación Española de Historia Moderna, FEHM, Sevilla, 4-6/06/2014 (En prensa).

² ATIENZA LÓPEZ, Á., *Tiempos de conventos. Una historia social de las fundaciones en la España moderna*, Madrid 2008; MARTÍNEZ RUIZ, E. (dir.), *El peso de la Iglesia. Cuatro*

Santiago de Compostela³, hasta Málaga⁴, pasando por Salamanca⁵, Segovia⁶, Madrid⁷, Valencia⁸, Zaragoza⁹, Sevilla¹⁰, Jaén¹¹, Córdoba por supuesto¹², y aun Méjico¹³, una faceta, sin embargo, aún muy poco explorada en los estudios *ad hoc* es la relativa a la existencia diaria de los claustros femeninos de la España Moderna y, en concreto, la que reflejan las fuentes privadas de las comunidades religiosas femeninas hasta que los procesos desamortizadores y las exclaustaciones

siglos de Órdenes Religiosas en España, Madrid 2004; o SÁNCHEZ LORA, J. L., *Mujeres, conventos y formas de la religiosidad barroca*, Madrid 1988. A ellos habría que añadir los congresos sobre monacato femenino celebrados en León en 1992 y 1995; por supuesto, los *Simposia* de El Escorial sobre el clero regular, en general, y la orden jerónima, en particular, en 1995 y 1999, respectivamente, o la clausura femenina en España, en 2004 y 2011; los trabajos de VIFORCOS MARINAS, M^a I., y LORETO LÓPEZ, R. (coords.), *Historias compartidas. Religiosidad y reclusión femenina en España, Portugal y América. Siglos XX-XIX*, León, 2007; VIFORCOS MARINAS, M^a I., y SÁNCHEZ-BORDONA, M^a D. (coords.), *Fundadores, fundaciones y espacios de vida conventual. Nuevas aportaciones al monacato femenino*, León 2005; o GRAÑA CID, M^a del M., y BOADAS LLAVAT, A. (coords.), *El Franciscanismo en la Península Ibérica. Balance y perspectivas*, Barcelona 2005, entre otras.

³ BURGO LÓPEZ, M^a C., *Un dominio monástico femenino en la Edad Moderna: El Monasterio benedictino de San Payo de Antealtares*, autor-editor, Santiago de Compostela 1986.

⁴ GÓMEZ GARCÍA, M^a C., *Mujer y Clausura. Conventos Cistercienses en la Málaga Moderna*, Málaga 1997; REDER GADOW, M. (coord.), *IV Centenario de la Abadía de Santa Ana del Cister. Málaga 1604-2004*, Málaga 2008.

⁵ TORRES SÁNCHEZ, C., *La clausura femenina en la Salamanca del siglo XVII. Dominicas y carmelitas descalzas*, Salamanca 1991.

⁶ BARRIO GOZALO, M., *Segovia, ciudad conventual: el clero regular al final del Antiguo Régimen, 1768-1836*, Valladolid 1995.

⁷ SÁNCHEZ HERNÁNDEZ, M. L., *Patronato regio y órdenes religiosas femeninas en el Madrid de los Austrias*, Madrid 1997; VELASCO BAYÓN, B., *Acercamiento a una institución madrileña: El Monasterio de monjas carmelitas de Nuestra Señora de las Maravillas*, Madrid 2004.

⁸ CALLADO ESTELLA, E., *Mujeres en clausura. El convento de Santa María Magdalena de Valencia*, Valencia 2014. FERRE DOMÍNGUEZ, J. V., “Una breve aproximación descriptiva al monasterio de agustinas de Bocairant (Valencia)”, en CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, J., (coord.), *La clausura femenina en el Mundo Hispánico: una fidelidad secular*, 1, San Lorenzo del Escorial 2011, pp. 333-346.

⁹ ATIENZA LÓPEZ, A., *Propiedad, explotación y rentas: El clero regular zaragozano en el siglo XVIII*, Zaragoza 1988; *Propiedad y señorío en Aragón. El clero regular entre la expansión y la crisis (1700-1835)*, Zaragoza 1993.

¹⁰ LÓPEZ MARTÍNEZ, A. L., *La economía de las órdenes religiosas en el Antiguo Régimen. Sus propiedades y rentas en el Reino de Sevilla*, Sevilla 1992.

¹¹ RAMÍREZ JUAN, E., *Las propiedades urbanas de los conventos de Jaén a través del Catastro de Ensenada*, Jaén 2003.

¹² CERRATO MATEOS, F., *Monasterios femeninos de Córdoba. Patrimonio, rentas y gestión económica a finales del Antiguo Régimen*, Córdoba 2000; *El Cister de Córdoba. Historia de una clausura*, Córdoba 2006. PORRES ALONSO, B., *Nuestra Señora de Gracia: un convento cordobés del XVII*, Córdoba 1998. VILLAR MOVELLÁN, A. (dir.), *El convento de Dominicas del Corpus Christi de Córdoba (1609-1992)*, Córdoba 1997, entre otros.

¹³ LAVRÍN, A., y LORETO LÓPEZ, R. (edits.), *La escritura femenina en la espiritualidad barroca novohispana. Siglos XVII y XVIII*, Méjico 2002.

y reagrupaciones decimonónicas, si fueron cenobios femeninos, las llevaron al fondo de “libros y legajos del clero” de los archivos históricos provinciales, como al menos sucede en el de Córdoba. Que nos conste, sólo unos pocos trabajos tratan aquel aspecto y no siempre por la fuente que aquí se hará ni, sobre todo, con su enfoque, bien por la naturaleza y disponibilidad de aquélla, bien por la aún cierta escasez de estudios sobre vida cotidiana en la época preindustrial, como también sabemos¹⁴. Pues de un segmento o manifestación de esa cotidianidad versa, precisamente, esta elaboración, concretamente la relativa a la despensa y posible mesa de las carmelitas descalzas cordobesas de santa Ana, en Córdoba desde 1589 por dos miembros de los Fernández de Córdoba¹⁵, y que a mediados del Setecientos según el catastro de Ensenada acumulan en inmobiliario rústico, de altísima productividad por cierto, urbano y bienes de capital un producto bruto de casi 21.000 reales de vellón anuales¹⁶. De este convento también podemos conocer esos otros aspectos sociales, económicos y culturales, quizás menos relevantes mas forjadores de su intrahistoria, de su vida diaria -dimensión social de lo cultural-, por su documentación contable privada.

En efecto, para esta elaboración hemos manejado el “*Libro para escribir en él y que por sus cuentas y apuntaciones conste todas las partidas y cantidades que se reciban en cada mes del año; y el gasto que asimismo haya habido*”, esto es, una contabilidad privada del fondo de Libros del Clero del Archivo Histórico Provincial del Córdoba¹⁷, centro, ciertamente, de las dos primeras partes de

¹⁴ TORRES SÁNCHEZ, C., *La clausura...*, p. 155. Algunos trabajos, empero, para cenobios masculinos: BARRIO GOZALO, M., “La vida cotidiana de los monjes jerónimos de Santa María del Parral de Segovia en vísperas de la exclaustración”, en CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, J., (coord.) *Monjes y monasterios españoles*, III: *Bibliotecas, archivos y escritorios, historiografía y bibliografía, documentación, vida cotidiana, religiosa, material y cultural, jurisdicción, museos, hospitalidad, misiones*, El Escorial 1995, pp. 815-832; CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, J., “La vida cotidiana en el Monasterio de San Lorenzo el Real del Escorial a fines del Antiguo Régimen (1780-1830)”, en *Monjes y...*, III, pp. 833-903.

¹⁵ MADDOZ, P., *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Andalucía*. Córdoba, Valladolid 1987, p. 127; MORENO CUADRO, F., y PALENCIA CEREZO, J. M^o, *San Juan de la Cruz y Córdoba. El Convento de Santa Ana*, Córdoba 1989, pp. 11-12; GÓMEZ NAVARRO, S., “Por esos caminos de Dios: asentamiento y expansión del monacato femenino en la Córdoba Moderna”, en VIFORCOS MARINAS y SÁNCHEZ-BORDONA (coords.), *Fundadores, fundaciones y...*, p. 211.

¹⁶ CERRATO MATEOS, F., “Monasterios femeninos de Córdoba: Bases económicas a mediados del siglo XVIII”, *Actas del II Congreso de Historia de Andalucía. Las mujeres en la Historia de Andalucía*, Córdoba 1994, pp. 312-313.

¹⁷ AHPCO, en lo sucesivo, Libro 1082, *Santa Ana de Córdoba*, s. f. Continúa el encabezamiento señalando que todo “lo cual firmado por las Reverendas Madres Priora y Clavarias que por tiempo fueren, pase a la vista de Nuestro Reverendo Padre Provincial al tiempo de la visita, que lo vea, y ponga su aprobación en él o reparo que tenga, si alguno se le

aquel voluminoso legajo, completado con otra tercera y última dedicada a “certificar cada mes la deuda que se ha contraído en aquel mes, o existe de los antecedentes, y si ni uno ni otro se verificare haber, porque o no la haya habido de nuevo y no la hubiere de antiguo, se certificará esto mismo, diciendo hay o no hay deuda en este mes”¹⁸, y eslabón de otros libros antiguos previos del mismo tipo, como específicamente consta¹⁹. Huella documental, por tanto, a medio camino entre los “libros del arca de capitales para anotar ingresos y salidas; y libros de cuentas, para calcular los balances”²⁰, porque también éstos se hallan en la fuente que sustenta este texto. Dentro asimismo de ese grupo de libros conocidos como “libros becerro”, “libros maestros” o “libros protocolo”, estos testimonios son indispensables para el conocimiento completo de los patrimonios cenobíticos femeninos y de su cotidianidad por su contenido económico, social y cultural; porque a veces solo ellos brindan ciertos datos; y, especialmente, porque, precisamente por su propio origen, superan bien la importante crítica interna de la veracidad.

En serie ininterrumpida entre enero de 1801 y febrero de 1837, aunque de este último año solo constan los dos primeros meses, por lo que se ha obviado en la serie; ocupando la vida de cuatro prioras distintas que siempre firman las cuentas mensuales y correspondientes certificaciones junto a la supriora y también clavaria, y dos clavarias más, encargadas de la custodia de las llaves de las arcas, como sabemos; y siendo siempre visitado por el Reverendo Padre Provincial de Descalzos y Descalzas de Nuestra Señora del Carmen de la Provincia de san Juan de la Cruz de Andalucía, dicho legajo consiste en una relación mensual de conceptos por ingresos y gastos. En los ingresos entran censos, dotes de monjas, juros, labor de manos de las religiosas, legados testamentarios y beneficios por la muerte, limosnas en dinero, memorias y otros servicios religiosos, préstamos, rentas de casas, rentas de tierras y ventas de propiedades. En los gastos, apartado de correos, culto divino, labores de posesiones, limosnas de misas por los difuntos de la orden y obligaciones del convento, mantenimiento de animales, mantenimiento alimenticio de la comunidad, mantenimiento no alimenticio de la comunidad -consumo de

ofreciere. Se hizo este libro al principiar siglo y año nuevo de 1801, en que finaliza su Priorato Nuestra Reverenda Madre Catalina del Espíritu Santo, en este nuestro convento de Señora Santa Ana, carmelitas descalzas de Córdoba”.

¹⁸ AHPCO, Libro 1082, s. f.

¹⁹ “Certificamos las Madres Priora y Clavarias de este convento de mi Señora Santa Ana carmelitas descalzas de Córdoba, que en este mes de enero no se ha contraído deuda ninguna de nuevo, y sólo existe la antigua que consta *del libro antiguo de cuentas* y certificaron nuestras antecesoras de...”: AHPCO, Libro 1082, s. f., subrayado nuestro.

²⁰ REY CASTELAO, O., “Las economías monásticas femeninas: un estado de la cuestión”, en BORDERÍAS, C. (ed.), *La Historia de las mujeres: perspectivas actuales*, Barcelona 2009, pp. 204-205.

carbón, cera, papel, menaje, otro mobiliario...-, menudencias del torno, obras y reparaciones de la casa, pago de deudas, préstamos y contribuciones, recado de escapularios, salarios de sirvientes, tabaco y vestuario. Y en ingresos y en gastos la mirada de las historiadoras descubren posibilidades y dificultades por ser, a la par, contenidos de contabilidad, fuente de financiación y modos de gestión -las potencialidades-, y asimismo un estilo de contabilidad, estilo algo problemático por cierto -las limitaciones-.

Entre las primeras, sin duda permitir el conocimiento de la economía de las carmelitas descalzas cordobesas, el incremento de sus miembros, las necesidades de su edificio conventual, la dependencia de los servidores externos por la clausura obligada de las religiosas, los servicios religiosos que les requieren, o sus gustos culinarios. Entre las segundas, principalmente las inherentes a contabilidades preestadísticas o “creativas”, como también se las ha denominado²¹, como sumas erróneas de las religiosas, acumulación de contabilidades mensuales, o quincenas partidas para la contabilidad de un mismo mes²², taras pequeñas y subsanables que en modo alguno ocultan las enormes posibilidades de esta primorosa documentación para conocer el día a día de los cenobios femeninos, pues ingresos y gastos, cubriendo lo material y lo espiritual, traducen la cotidianidad de un cenobio femenino, parcela necesitada aún de indagación, como decíamos²³, y de alguna forma también el discurrir y pulso de la misma sociedad que la acoge. De todas esas posibilidades de estudio este texto analiza la relativa a la despensa y posible mesa del convento de santa Ana a fines del Antiguo Régimen –y quizás de su misma ciudad-; su sustento, en suma, y en sentido amplio, pues algunos de los productos comprados son para los animales que las mantienen.

III. EL ACOPIO DE LOS RECURSOS: LA DESPENSA

Y de la fuente al armario: ¿Qué ingredientes abastecerían la posible mesa de las carmelitas descalzas cordobesas de santa Ana a fines del Antiguo

²¹ REY CASTELAO, O., “Las economías...”, p. 208.

²² GÓMEZ NAVARRO, S., “Vida...”, pp. 115-116.

²³ BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ, J. M., “De lo material a lo cotidiano: Bases económicas y vida interna en el convento de la Concepción de Ponferrada en la Edad Moderna”, en PANIA GUAPÉREZ, J.; VIFORCOS MARINAS, M^a I. (coords.), *Claustros leoneses olvidados: aportaciones al monacato femenino*, León 1996, pp. 249-265; GÓMEZ EXPÓSITO, D., “Aportación al estudio del clero cordobés: El ‘día a día’ de una vida conventual en la Córdoba del Antiguo Régimen”, *Actas del III Congreso de Historia de Andalucía. Andalucía Moderna*, II, Córdoba 2003, pp. 132-141; TARIFA FERNÁNDEZ, A., “La intrahistoria de un convento de clausura. El *Libro de los oficiales* que sirven al convento de las carmelitas descalzas de Úbeda (1763-1901)”, en CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, J., (coord.), *La clausura...*, I, pp. 597-619, entre las aún escasas contribuciones al efecto.

Régimen, qué hallaríamos en esa virtual despensa en que sumergen las anotaciones del gasto y de las limosnas que también recibían en especie y con que conformarían su hipotética dieta, aunque algunas anotaciones son también de carácter medicinal y tampoco todas afectan solo a la alimentación personal sino también a la de los animales domésticos que aquéllas tenían e indispensables para el mantenimiento alimenticio de la comunidad? Justamente de ello versa este segundo apartado, colaborando así a la ampliación de la magra literatura científica todavía al efecto disponible, ya en temática afín²⁴, o específica²⁵. Sostenido en la sistematización de las 109 entradas diferentes acopiadas, esto es -y según riguroso orden alfabético-, aceite, aceitunas, acemite, aguardiente, ajonjolí, ajos, albures, alhucema, aliños, almendra, almendrón, almidón, andregüelas, arrope, arroz, arvejones atún, aves, azafrán, azúcar, bacalao, batatas, besugos, bizcochos, bogas, bonito, buñuelos, café, camuesas, canela, canela de la China, carne, castañas, cazón, cebollas, cerdo, chocolate, ciruelas pasas, clavos, cominos, dulce, empanadas, escaña, espárragos, espinazos, fideos, fruta, gallinas, garbanzos, granadas, habas, habichuelas, harina, higos, hornazos, hortaliza, huesos, huevos, jamón, leche, lentejas, lomo, manná, manteca blanca, matalahúg(v)a, matanza, meloja, membrillos, miel blanca, miel de caña, morena, morillas, nieve, nueces, orejones, pajarillas, pan, pan de higos, panales, pasas, pastelitos, patatas, peces, peras, peros, pescada, pescado fresco, pimienta, pimiento molido, pollo, polvos de salvadera, queso, quina, sábalos, sal, sardinas, semillas, sollo, tabaco, tabaco rapé y de granzas, té, tocino, tolo, tortas, trigo, turrón, uvas, vinagre y vino, el examen de las diez posibilidades de análisis que estos recursos brindan -a su vez, los mismos conocimientos que ofrecen-, permiten saber sobre los siguientes conceptos:

²⁴ ARANA AMURRIO, J. I. de, "Medicina medieval en el Monasterio de Guadalupe", en CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, J., (coord.) *Monjes y...*, I, pp. 403-429; BILBAO ARÍSTEGUI, P., *Santa Teresa de Jesús enfermera (la salud corporal en sus obras y escritos)*, Vitoria 1952; CUBILLO DE LA PUENTE, R., *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*, León 1998; *Comer en León: un siglo de historia (1700-1800)*, León 2000; GARCÍA VÁZQUEZ, I. "Vida cotidiana en Ávila durante la época de Santa Teresa", conferencia pronunciada en la Casa Museo de Santa Teresa (Ávila, 22-10-11): <http://es.slideshare.net/ivangarciavazquez/vida-cotidiana-en-avila-en-tiempos-de-santa-teresa-ivn-garca-vzquez> [15/05/2015].

²⁵ BURGO LÓPEZ, M^a C., "El consumo alimenticio del clero regular femenino en el Antiguo Régimen: El ejemplo del monasterio de San Payo de Antealtares", *Studia histórica. Historia Moderna*, 5 (1987), pp. 221-240; GRAS I CASANOVAS, M^a M., "Cuerpo y alma en el Carmelo descalzo femenino. Una aproximación a la alimentación conventual en la Cataluña moderna", *Studia histórica. Historia moderna*, 14 (1996) 207-221; MAPELLI LÓPEZ, E., "Gastronomía monacal", en CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, J., (coord.) *Monjes y...*, III, pp. 765-793; "Ora et Labora". La dulcería monacal de las monjas", en CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, J., (coord.), *La clausura...*, I, pp. 181-200. SIERRA GARCÍA, M^a B., "La alimentación en un convento en el siglo XVIII: las concepcionistas de León", en PANIAGUA PÉREZ, J.; VIFORCOS MARINAS, M^a I. (coords.), *Claustros...*, pp. 227-236.

1) Tipología: Al respecto, la despensa de las carmelitas descalzas cordobesas consta de líquidos y sólidos, de materias primas y productos manufacturados, y de condimentos, concretado todo así: Dominio de los sólidos sobre los líquidos, que solo están en el aceite -lógico, es indispensable para cocinar-, aguardiente, arrope, leche, vinagre y vino, y éste tanto para las misas o la sacristía, como para “lo que se ofrece además en el convento” y “alguno para las enfermas”²⁶; predominio de las materias primas sobre los productos manufacturados directamente listos para el consumo, como son bizcochos, buñuelos, dulce, empanadas, hornazos, pastelitos, tortas, turrón, y por supuesto el pan; amplio surtido de condimentos -aceitunas, ajonjolí, ajos, aliños, azafrán, azúcar, canela, cebollas, ciruelas pasas, clavos, cominos, harina, manteca blanca y miel de caña, matalahúga, meloja, miel blanca, morillas, nueces, pajarillas, pimienta, pimiento molido, sal, espinazos, hueso y tocino-, como requiere el cocinado de los platos pero quizás también su variedad y riqueza; versatilidad, pues ciruelas pasas, nueces, orejones o pasas se comprarían para consumir como frutos secos o para aderezo de otras preparaciones; y, sobre todo, cierta variedad en todas las reservas, como por lo demás sucede en otros casos²⁷, pues se halla un poco de todo: Carne -así literalmente expresada, y siempre para las monjas enfermas, pero también aves, jamón, matanza de cerdos, lomo y pollo-, pescado -albures, atún, bacalao, besugos, bogas, bonito, cazón, morena, pescada y pescado fresco, sábalos, sardinas, sollo y tollo-, cereal -arroz, trigo-, lácteos -leche, queso-, pasta -fideos-, leguminosas -arveiones, garbanzos, habas, habichuelas, lentejas-, hortalizas, verduras y tubérculos -batatas, espárragos, hortaliza, así, sin más detalle, patatas-, y fruta y frutos secos -para la primera, bien así, fruta, como la recoge el gasto, aunque bien podía ser las “naranjas y limas vendidas de la huerta” por los 116 reales de vellón del recibo de febrero de 1818, o las granadas, peras, peros y uvas de otros gastos; para los segundos, camuesas, castañas, ciruelas pasas, higos, membrillos, pan de higos, pasas-

2) Origen: Mayoritaria y masivamente es la compra efectuada por las religiosas, como ya sabemos por ser el gasto el suministrador de la información que analizamos, la procedencia dominante de los productos que abastecen su despensa, indicándose incluso a veces el lugar concreto de adquisición, como se dice del vinagre traído de las localidades cordobesas de Posadas o Aguilar -octubre y abril de 1807 y 1815, respectivamente-; pero también la limosna en especie es vía por la que suelen recibir arroz, azúcar, garbanzos, habichuelas, algún

²⁶ Para evitar repeticiones innecesarias, se obvian las citas porque las textuales que aparezcan lógicamente siempre corresponden al mismo fondo y situación de foliación, esto es: AHPCO, Libro 1082, s. f.

²⁷ BURGO LÓPEZ, M^a C., “El consumo...”, pp. 228-230, 232-238. GRAS I CASANOVAS, M^a M., “Cuerpo y...”, p. 218; MAPELLI LÓPEZ, E., “Gastronomía...”, pp. 783-791; SIERRA GARCÍA, M^a B., “Alimentación en un...”, p. 229.

cerdo, sobre todo aceite y bacalao, esto es, ingredientes o alimentos recurrentes en aquélla, y sin duda una forma de aliviar la maltrecha economía monacal, especialmente a fines del periodo estudiado, como indica su contabilidad²⁸; y aun no pocas veces compra y limosna a la vez, como suele ocurrir con el arroz, el azúcar, el aceite o el bacalao.

3) Proveedores: Información conocida cuando materias primas o productos manufacturados llegan como limosna, aquéllos son casi siempre -y como era esperable- gente notoria de la ciudad, como el marqués de Villaseca o el de Atalayuelas, que entregan a santa Ana aceite o cerdos, respectivamente; el patrón del cenobio, también para el aceite; el padre prior -granadas, en la sola entrada, por cierto, de esta fruta en octubre de 1815-; benefactores y bienhechores cordobeses en general, que hallamos donando aceitunas, por ejemplo; y, sobre todo, el obispo, también para el aceite, y cumpliendo así con la consabida obligación de los preladados de atender con limosnas a su grey, entre la que obviamente están los conventos. En todo caso, la limosna recibida por las religiosas puede traducir su dificultad para acceder a determinados víveres caros o difíciles, y desde luego la necesidad económica del convento, y por ende de socorros, como sucede en otros cenobios, especialmente a fines del Antiguo Régimen²⁹.

4) Destinatarios: Obviamente son las personas y los animales que comparten vidas y afanes en el monasterio carmelita descalzo cordobés de santa Ana, mostrando, una vez más, qué era un cenobio del Antiguo Régimen. Para las primeras, cubriendo los dos indispensables objetivos de la alimentación y la salud; la alimentación, obviamente tanto de las religiosas como de los servidores del convento, indispensables en una comunidad femenina regular sometida a la clausura obligada, y a los que atienden casi siempre con panes; la salud, en la compra de carne, quina, alhucema³⁰, o maná³¹. En cuanto a los animales -gallinas por lo general, pero también palomos, para los que se adquiere en enero de 1822 arvejones-, atendiéndolos también en su alimentación, para la que se compra acemite -esto es, afrecho con alguna corta porción de harina-, escaña,

²⁸ GÓMEZ NAVARRO, S., "Intramuros. Una...", pp. 346-349.

²⁹ DOMÍNGUEZ ORTIZ, A., *La sociedad española en el siglo XVII*, II: *El estamento eclesiástico*, Granada 1992, pp. 30, 118-119.

³⁰ Usada como relajante y para combatir el insomnio, a sus propiedades culinarias, que también las tenía, añadía las aromáticas en general, y para la limpieza corporal, en particular.

³¹ Recogido específicamente así desde que por vez primera aparece en el recibo de septiembre de 1825, desconocemos exactamente la significación de este producto, pero sí que su aplicación es claramente terapéutica porque va asociado al cremol, un emoliente y protector, como recoge el recibo de abril de 1826, cuando se anotan 70 reales de vellón empleados en ambos productos "para la enfermería".

trigo o los ya citados arvejones. Dos acotaciones, sin embargo, en este ítem: Tiene capítulo propio la dulcería en la despensa carmelita descalza cordobesa, como por lo demás en todas las comunidades religiosas femeninas claustrales, que sienten especial gusto, atracción o interés por la dulcería, lo que explica la importante y constante compra de azúcar, verbigracia, y entre otros productos afines, como el almidón, aunque es discutible si solo para las religiosas enfermas, como casi siempre indican, o también para las sanas, pues se anota que se adquieren para emplearse en las festividades y extraordinarios de la comunidad, e igualmente si solo para su propio consumo, para venta, o para obsequiar a prelados y visitantes, como sabemos que también ocurría³²; y tampoco podemos afirmar el uso de raciones por religiosa, como se constata en otros lugares³³, porque esa información falta en la documentación que analizamos y, en caso de que constara, también sería preciso el número exacto de religiosas en el periodo examinado, que tampoco facilita aquella, para fijar con certeza la ración de cada una.

5) Frecuencia: La regularidad de las anotaciones indica la despensa-tipo de las carmelitas descalzas cordobesas, hecha de aceite, azúcar, carne, dulce y bizcochos para las enfermas, algo de pescado -bacalao, sobre todo, pescada, pescado fresco, atún, sardinas, sábalos, tollo...-, huevos para la comunidad, y vino para las misas y lo que se ofrece en el convento, porque son, efectivamente, los productos más repetidos. Habas, habichuelas y arroz suelen completar las reservas alimenticias del cenobio, aunque si su dieta se colocaba por encima de la tenida por la sociedad de su tiempo –“consumo privilegiado, como se ha dicho, por la cantidad y sobre todo la calidad de los productos, la alimentación como signo de “distinción jerárquica y social”, y trasunto perfecto de la dinámica seguida por el estamento privilegiado “del que proceden las religiosas”³⁴-, o seguía fielmente la norma carmelita o la transgredía³⁵, son aún retos pendientes. Sí, podemos establecer, empero, la selección de algunas entradas, porque, efectivamente, comparecen raramente en el gasto de las religiosas: Una vez -arope, besugos, bogas, bonito, cominos, granadas, matalahúga, morillas, pastelitos, peces, o meloja³⁶, estas dos últimas en 1835 y 1836, los dos últimos años de la serie-; dos veces -aves, una de ellas precisamente en diciembre de 1822 con “demás cosas de Pascua”, pan de higos, o patatas, éstas solo en 1827 y 1828, lo que induce en la motivación, si por moda,

³² MAPELLI LÓPEZ, E., “Gastronomía...”, p. 786; “*Ora et...*”, p. 199.

³³ BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ, J. M., “De lo material a lo...”, p. 263. BURGO LÓPEZ, M^a C., “El consumo...”, pp. 224-227.

³⁴ BURGO LÓPEZ, M^a C., “El consumo...”, pp. 238, 239 -primeras dos citas textuales, y tercera, respectivamente-.

³⁵ GRAS I CASANOVAS, M^a M., “Cuerpo y...”, pp. 208-215.

³⁶ Dulce producto de las levaduras de la miel tras un proceso de hervido y extracción de jugos.

tardía implantación en Córdoba, o cosecha propia de las religiosas que les evitaba la compra; tres veces -higos, por ejemplo-, cinco -camuesas, todas en octubre adecuándose al ritmo estacional-, o muy irregularmente repartidas mensual y anualmente, como sucede con las ciruelas pasas, entre muchos otros productos. Otras veces los recursos aparecen a partir de cierto momento, como ocurre con las empanadas -desde 1809-, espárragos y jamones -desde 1810, aunque tampoco presentes hasta 1836-, harina -desde 1814, a veces "sin cerner", como se dicen de las dos fanegas compradas en diciembre de 1834-, sal -curiosamente, solo desde 1817 en el gasto de las religiosas, y tampoco en todos los meses-. O claramente estacionales, como decíamos, caso de las cebollas -siempre adquiridas de septiembre a diciembre-, o los cerdos -de noviembre a enero, pero sobre todo en el último mes del año para la matanza, de uno, dos, tres o hasta cuatro cerdos, como en diciembre de 1809 ó 1836, o incluso vivo para cebarse en el convento, como se anota en julio de 1807-.

6) Aplicaciones especiales: Inherentes a las monjas enfermas -carne, dulces y bizcochos-, y, sobre todo, a los tiempos litúrgicos fuertes, como es propio de todas las comunidades religiosas³⁷: Cuaresma-Semana Santa; sobre todo Adviento-Navidad, en cuyo mes de diciembre se esmera la despensa con el acopio de empanadas, dulces, bizcochos, fruta, aliños, para el año y la matanza, ésta misma, o el azúcar, que ciertamente se incrementa "para las torticas" o "para perrunas", y el papel, comprado en "resmas" para "liarlas", como detalla el recibo de noviembre de 1833; y por supuesto, las fiestas de la comunidad, esto es, julio -Virgen del Carmen y santa Ana, advocación del convento cordobés-, y octubre-noviembre, por santa Teresa y san Juan de la Cruz, y cuando los gastos extraordinarios son casi ordinarios por la cantidad y variedad de los alimentos comprados por las carmelitas cordobesas y anotados en su recibo.

7) Comidas: La despensa indica que las diarias de santa Ana se organizarían en primeros y segundos platos, y postres, aunque el apartado de la mesa dirá.

8) Magnitudes: Ítem bastante interesante, pues, cuando consta -porque muchas veces no es así, como sucede para hornazos, hortaliza, o huesos-, dominio sobre todo de la variedad en los pesos y medidas: Arrobas -aceite, bacalao, batatas, cerdos...-, fanegas y medias fanegas -aceitunas, arvejones-, cuartillas y cuartillos -aguardiente-, celemines -ajonjolí-, ristras -los ajos, lógicamente-, libras -almendra, pajarillas-, onzas -azafrán-, a veces onzas y libras -azafrán asimismo-, hojas -en el tocino-, cargas -para las uvas, también obviamente-,

³⁷ BURGO LÓPEZ, M^a C., "El consumo...", p. 228; GRAS I CASANOVAS, M^a M., "Cuerpo y...", p. 218, para benedictinas y carmelitas descalzas catalanas, respectivamente.

o un número directamente, caso del jamón -o en plural, cuando son varios, como los 7 de diciembre de 1823, o los 6 de febrero de 1832-, o del pan en algunas ocasiones, como los 261 y los 83 panes que las religiosas cordobesas compraron en abril y enero de 1828 y 1831, respectivamente, y gasto que se uniría a lo que importaba terminar totalmente la fabricación de este producto, como se especificaba a propósito de los 88,22 reales vellón pagados por el “pan comprado” en febrero de 1836 “y cocer el que se ha amasado en el convento”.

9) Costes: La despensa de las carmelitas descalzas cordobesas en todos sus contenidos, alimenticios y afines, y en todo el periodo analizado entre 1801 y 1836, ascendió a 505.217 reales de vellón, a los que habría que sumar los 12.041 reales del mantenimiento de los animales, lo que supone el 38,13%, del gasto total³⁸, como se ha evaluado en otros lugares³⁹, y con tendencia al descenso; no podemos conocer, empero, el importe en relación al número de religiosas porque ya sabemos que este dato está ausente de la fuente que analizamos, y es asimismo muy difícil establecer para el caso cordobés el gasto según tipología de recursos por la abundantísima suma conjunta de varios diferentes -sin contar los que entran como limosna-, lo que hace que sean muy pocos los anotados de forma individualizada -el vino, y poco más- y, por ende, muy poco representativas las deducciones obtenidas al efecto, aunque ahí queda el reto.

10) Utilidades culturales: Los recursos del gasto de las carmelitas descalzas cordobesas también pueden hablar, por último, de modas y novedades -circunstancia sobre todo del café y del té, pero también de la patata o del tabaco “que toman las religiosas”, rapé y de granzas, y con fines quizás terapéuticos o para ayudar con su venta la economía monacal⁴⁰-; de costumbres locales -entre los cordobeses las andregüelas son los melones de invierno⁴¹-, de sus ineludibles exigencias -por el calor cordobés, la nieve-, y de su receptividad a ciertas exquisiteces -empanada y hornazos-; de las consabidas aficiones clericales -el chocolate-, o, sencillamente, de las meras necesidades de la comunidad -el aceite turbio para el jabón, como se consigna en abril de 1816, o los polvos de salvadera para secar la tinta, comprados en julio de 1830-. En definitiva, de la pura cotidianidad de la misma vida conventual, hecha de la convivencia, de la coexistencia, entre religiosas -y seglares, que también estaban en santa Ana, como en otros cenobios femeninos- y animales, entre

³⁸ GÓMEZ NAVARRO, S., “Intramuros: Una...”, pp. 357-359.

³⁹ BURGO LÓPEZ, M^a C., “El consumo...”, p. 223.

⁴⁰ GÓMEZ NAVARRO, S., “Intramuros: Una...”, p. 344.

⁴¹ RAMÍREZ DE LAS CASAS-DEZA, L. M^a, *Indicador cordobés. Manual histórico topográfico de la ciudad de Córdoba*, León 1976, p. 290 (atribuye el nombre al tiempo del año, por san Andrés).

religiosas y espacios naturales, los de sus huertas y huertos que también mencionan su gasto o recibo.

IV. EL EMPLEO DE LOS RECURSOS: DE LA DESPENSA A LA MESA

Cualquier espacio humano, como en nuestro caso un cenobio femenino, es un área imbricada en un entorno en el cual hay ciertos factores que le afectan: son la temporalidad de los productos alimentarios por la estacionalidad natural y la ubicación geográfica. Junto a estos aparecen la influencia de las modas y costumbres del entorno. El conjunto de todos los productos utilizados junto con las técnicas, herramientas, instrumentos y otros datos, nos proporcionaría una visión completa, de la que carecemos de momento. Pero sí podemos decir que la alimentación del cenobio es fruto por un lado del entorno, lo que Pitte denomina “comer geográfico”⁴², y, por otro lado, de su propia regla y gustos de las hermanas. Pero a pesar de las dificultades sí se pueden establecer unos trazos generales sobre su alimentación. Su dieta se compone de ciertos productos básicos, entre los cuales la harina, las legumbres y el arroz son principales fuentes de hidratos de carbono. Junto a estos productos utilizan proteínas en forma de huevos, carne y pescados.

Con respecto a la condimentación, la sal se utiliza para la mesa o la cocina y para encurtidos; para curar y mantener la matanza. Se condimenta principalmente con pimentón y pimienta, también con azafrán y ajos. En cantidad menor se aliña con ajonjolí, matalahúva y cominos, estos últimos ocasionalmente. Sin embargo, la canela y el clavo se usan con profusión, para repostería. Los aliños para la matanza se adquieren en plena temporada, lo que nos da idea de cómo se imbrica el propio convento en la temporada natural de los productos. También el vinagre lo podemos considerar como condimento y sazón de platos. Las grasas son otra de las claves para entender la cocina de la época. Aunque el aceite de oliva se utiliza diariamente en cantidades importantes, también se consumen grasas de cerdo. Las cantidades de aceite de oliva nos hablan de la presencia de fritos, tanto dulces como salados, así como masas engrasadas y guisos. La grasa de cerdo se adquiere en época de matanza, durante los meses más fríos, y su uso responde a una antigua tradición de incorporación de grasas animales en repostería y cocina. Con ella se elaboran perrunas y tortas además de hojaldrados de diversos tipos, tanto dulces como salados.

⁴² MONTANARI, M., *La comida como cultura*, Guijón 2006, p. 81.

Los productos de origen vegetal marcan la temporalidad más acusadamente y es posible atisbar que además de adquirir muchos de ellos, las religiosas se abastecen en su propia huerta, en la que tenían naranjas y limas. Cada temporada traería su fruta, hortaliza o verdura: camuesas⁴³, ciruelas pasas, granadas, higos, membrillos⁴⁴, orejones, peras; peros⁴⁵ y uvas, por supuesto los ya varias veces mencionados melones de invierno cordobeses o andregüelas⁴⁶, morillas⁴⁷ en verano y otras frutas no identificadas. Se adquieren frutos secos y frutas como las castañas, no siempre frescas, sino pilongas; y almendras durante todo el año, nueces maduras y verdes⁴⁸. En cuanto a las frutas pasificadas: orejones, ciruelas pasas y uvas pasas. Y en otoño cebollas. Batatas llegan para el invierno, y espárragos en primavera temprana y en otoño. Sin embargo, las patatas aparentemente tienen un bajo consumo.

Las legumbres son clave en su dieta: los garbanzos se adquieren durante todo el año y eran uno de los productos cotidianos, acompañados de verduras, pescado o carne, aunque también los compran tostados o fritos, como golosina. También las habas secas -*vicia faba*-, el haba mediterránea-, en gran medida para cebar los cerdos, pero por qué no, también para alimentarse. En cuanto a las habichuelas, estas son legumbres más finas y para alimento humano exclusivamente, y también consumen lentejas. El consumo de legumbres a lo largo de todo el año garantizaría una base alimentaria muy sólida y de excelente calidad. Es interesante señalar que el consumo de las legumbres junto al arroz en el mismo plato da lugar al fenómeno de la complementariedad, que proporciona proteínas de muy buena calidad a la dieta.

Punto y aparte son los huevos, excelente fuente de proteínas que se utilizan casi a diario, tanto adquiridos como de gallinas propias. En cuanto a los pescados se consumen muchas variedades pero en pequeña cantidad. Algunas especies locales como los albures, y tanto de río como de mar, fresco o en salazón. El bacalao se toma en mayor cantidad y durante todo el año. Las carnes, como parece natural, se deberían consumir en menor cantidad, pero las cantidades totales de ésta son mayores que las de pescados. La matanza es fuente importante, que se nutre de cerdos cebados en el propio convento —entran incluso con sus

⁴³ Un tipo de manzana típico de la sierra de Córdoba, casi extinguidas.

⁴⁴ Para una elaboración, la carne de membrillo, que serviría de complemento a lo largo del año, por su larga duración.

⁴⁵ Un tipo de manzana fuera de los cauces comerciales.

⁴⁶ Como ya sabemos, son melones de invierno muy dulces y de pequeño tamaño típicos de la localidad de Montalbán, y que se mencionan como parte de las frutas consumidas en Córdoba, especialmente en VALERA, J., “La cordobesa”, en *Cervantes virtual* 2015, p. 4.

⁴⁷ No se trata de las setas, entendiendo que la temporada no llega hasta bien entrado el otoño en Andalucía, sino más probablemente las moras de árbol o incluso zarzamora temprana.

⁴⁸ Se usan para elaborar encurtidos y licores.

lechones-. Pero también productos de matanza adquiridos, como son hojas completas de tocino y lomo de cerdo. Intuimos que pudiera ser más lomo "de orza"⁴⁹ que fresco, porque en realidad, disfrutaban de cochinos vivos para hacer la matanza. En el convento también se crían gallinas y palomos, que por la época y costumbres era más propio que se usaran para guisar y estofar que para asar. También entran esporádicamente jamones, huesos de espinazo y cerdo para elaborar caldos en Navidad. El vino se usa "para el gasto común": la mesa y los guisos. Por su parte los licores se adquieren en pequeñísimas cantidades y pocas veces, se intuye que para alguna elaboración de repostería o para embotar fruta.

Además de productos sin elaborar se adquieren otros ya preparados, entre los que es básico para su dieta el pan. Los elaborados son reflejo de las festividades propias de la Orden, y muchos de los platos que entran en el cenobio ya elaborados son "de regalo". Entre ellos hay dulces, desde el arrope⁵⁰ a la meloja y los panales de miel; el pan de higo y los bizcochos, buñuelos y pastelitos. Además adquieren tortas, turrón y chocolate. Las empanadas y el hornazo se adquieren para las fiestas. Este último era una masa engrasada, rellena de cabello de ángel o bien, en su versión salada, de embutidos o huevos duros -al estilo de la provincia-. El queso es un producto que se compra durante los meses de mayo y junio con cierta frecuencia, a veces fresco, intuimos que para curarlo y mantenerlo en conserva el resto del año. Y como complementos de la dieta: café, chocolate y té. El café se consume en pequeñas cantidades; era una bebida muy moderna en la época, desvinculada intelectualmente del clero y más asociada con la actividad de los políticos e intelectuales⁵¹, y de plena actualidad por ser la infusión que bebían los diputados durante las Cortes de Cádiz para mantenerse despejados durante las largas jornadas de trabajo, aunque en Francia se bebía ya un siglo antes⁵². El chocolate bebido se toma con cierta frecuencia. Por su parte el té era una rareza en España y se adquiere esporádicamente.

La dulcería es un aspecto muy cuidado en este régimen cenobítico. El azúcar entra en el convento con una gran asiduidad; se trata de azúcar blanca y terciada⁵³. El cremol o crémor tártaro viene a apoyar a la repostería como impulsor químico, así como para realizar conservas y mermeladas o para montar merengues. Los dulces se elaboran y se adquieren ya preparados, como los

⁴⁹ Lomo confitado en manteca de cerdo y envasado en recipiente de barro.

⁵⁰ El arrope se consume como confitura, y para empapar dulces de sartén, como hojaldrillos, pestiños y sopaipas, de la misma manera que sucede con la miel.

⁵¹ TOUSSAINT SAMAT, M., *History of food*, Oxford 2000, pp. 581-595.

⁵² HUETZ DE LEMPS, A., "Boissons coloniales et essor du sucre", en FLANDRIN, J. L., y MONTANARI, M., *Histoire de l'alimentation* 1996, pp. 634-37.

⁵³ Azúcar moreno.

bizcochos o los buñuelos que se compran para las enfermas⁵⁴ y fiestas. Como golosina extraordinaria, y para paliar el ardor estival de Córdoba se adquiere nieve, con la que se elaboraban sorbetes añadiendo sirope, zumo de frutas, vino y combinaciones de estos. El pan de higo también entra a formar parte de su dieta, un recurso que entronca sus hábitos con la ciudad, en la que era muy corriente su consumo, así como el del turrón.

En definitiva, hay que decir que la dieta cotidiana de estas carmelitas es sencilla y frugal, como por otro lado ordena su regla. Y está basada prioritariamente en hidratos de carbono que provienen especialmente del pan de cada comida⁵⁵ y de las legumbres. Los guisos debían ser el plato principal, complementado por pequeñas raciones de frutos de temporada y algunos dulces. La dieta está marcada por la temporalidad y por los hitos festivos. Los primeros aportan la base nutricional a esta; los segundos permiten disfrutar de extraordinarios como son las empanadas, los hornazos, la matanza de cerdo y algunos platos especiales. En cuanto al consumo de proteínas, su fuente proviene principalmente de la carne y los huevos, y en tercer lugar del pescado. Sus comidas son expresión de su identidad cultural y del medio en que viven, son manifestación de un pensamiento religioso que conduce a una dieta muy particular, porque no solamente usan lo que les ofrece el entorno, sino que seleccionan y transforman según un criterio que estará en consonancia con su pensamiento inicial y sus posibilidades. Entenderemos, entonces, la comida como expresión del pensamiento, coherente por tanto, con una forma de vida típica de la extrema rigurosidad de las carmelitas⁵⁶.

Para concluir, tres únicas observaciones sobre este recorrido que hemos hecho en la despensa de las carmelitas de santa Ana, y de la despensa a su mesa: Necesariamente hemos tenido que realizar una síntesis de la cuestión que nos ha ocupado por la entendible limitación de espacio, pero también porque estamos empeñadas en un estudio global del convento, para el que esta contribución es, por cierto, un paso más; tendremos que seguir indagando cuestiones concretas, como el de las posibles raciones por religiosa, la correspondencia o no de su dieta con la norma, o la magnitud concreta de distintos productos en el global de la alimentación, en aquellos en que esta prueba sea posible; y, por último, comparar la alimentación de las carmelitas cordobesas con la de la sociedad de su tiempo para calibrarla justamente. En definitiva, tres asuntos aún pendientes porque, como ya sabemos, realizamos una investigación global aún *in fieri*.

⁵⁴ TERESA DE JESÚS, "Constituciones", en *Obras Completas*, Madrid 1970, p. 677. Las enfermas son objeto de cuidado y regalo, y tienen una dieta especial que facilita que se repongan.

⁵⁵ *Disciplina claustral para el gobierno interior y particular de los carmelitas descalzos de la congregación de España e Indias*, Valencia 1806, p. 46

⁵⁶ TERESA DE JESÚS, "Constituciones", en *Obras Completas*, Madrid 1970, pp. 673- 697.