

ORÍGENES

UN PROGRAMA DE



COCINA MONACAL

ORÍGENES

UN PROGRAMA DE



Diners Club®

Diners Club del Ecuador

Este libro es parte del proyecto
ORÍGENES de Responsabilidad Social
de Diners Club del Ecuador.
Presidente ejecutivo: *Pablo Salazar*
Gerente de Responsabilidad Social: *Augusta Bustamante*

Textos

Prólogo: *Ignacio Medina*
Introducción: *Augusta Bustamante*
Capítulos: *Gonzalo Ortiz con el apoyo de Alfonso Ortiz Crespo y María Caridad Ortiz de los Reyes*

Investigación de recetas en monasterios

Programa de Responsabilidad Social Orígenes de Diners Club del Ecuador y Seproyco S. A.:
María del Carmen Burneo Álvarez

Producción editorial y concepto gráfico

DINEDICIONES

Coordinación editorial: *Juanita Ordóñez*
Dirección de arte y concepto fotográfico de las recetas: *Estefanía Rivas*
Producción de las recetas: *María del Carmen Burneo, María del Pilar Espinosa, Estefanía Rivas, Lorena Zurita y Cristina Rocha*
Corrección de textos: *Paulina Rodríguez*
Asistente de producción: *Sonia Espín*

Fotografía

Recetario: *Andrés Álvarez*. Asistencia: *Travis Carvajal*

Impresión: *Imprenta Mariscal*
Está prohibida la reproducción total o parcial de esta obra,
por cualquier medio, sin el consentimiento expreso de los titulares del Copyright.

Quito, 2020
Para mayor información: rsocial@dinersclub.com.ec o al 298 1300.

Índice

PRESENTACIÓN	7
PRÓLOGO	11
INTRODUCCIÓN	15
Capítulo 1	
EL FENÓMENO MONÁSTICO	18
El inicio de la vida monacal en Occidente	18
Las monjas budistas	19
La vida monacal católica	22
Monjas en el protestantismo	23
Capítulo 2	
LAS MONJAS DE CLAUSURA DE LA AUDIENCIA Y LA REPÚBLICA	28
La dinámica de las fundaciones	29
Disciplina y población de los conventos	33
La economía conventual y su arquitectura	42
Capítulo 3	
LOS MONASTERIOS FEMENINOS HISTÓRICOS DEL ECUADOR	48
El monasterio de la Inmaculada Concepción	48
El monasterio de Santa Catalina de Siena	53
El monasterio de Santa Clara de Asís	56
El monasterio del Carmen de San José	60
El monasterio del Carmen de la Santísima Trinidad	64
El monasterio del Carmen de la Asunción de Cuenca	69
El monasterio de la Concepción de Cuenca	72
El monasterio de la Inmaculada Concepción de Loja	76
Capítulo 4	
LA VIDA MONÁSTICA HOY	82
El marco actual de la vida contemplativa	82
Los monasterios femeninos en el Ecuador de hoy	85

Capítulo 5

LA COCINA MONACAL	96
El intercambio colombino	96
Dulces y otras delicias	98
Las labores junto a los peroles	99
La voz de las monjas contemplativas	103
Las tres comidas	104
Los días de fiesta	105
Moderación	105
La ofrenda de cada día	106
Innovación y tradición	109
Oficios y productos	109
Otros oficios y ocupaciones	111
Habilidad o no	112
Alegría y entusiasmo	112
Gran cocinera y madre	114
Frugalidad alegre... e iguanas	115
Servicio humilde y digno	115

Capítulo 6

RECETARIO

SAL

Tamales de mote pelado	121
Bollo de guineo y pescado	123
Bolón de plátano verde y pescado	125
Longuitos de harina de maíz	127
Huevos en molde	129
Patacón canasta	131
Sopa de lluvia	133
Sopa de pescado	135
Sopa de quinua con yuca	137
Potaje carmelitano	139
Guiso del Carmen (marinero)	141
Cazuela de pescado	143
Pollo a la salvia y romero	145
Pastel de nieve de octubre	147
Arroz con pollo	149
Tilapia en salsa	151
“Encocao” de pescado	153
Papas a la importancia	155
Papas a lo pobre	157

Papas saladas	159
Potaje de remolacha	161
Ensalada fresca	163
Ensalada sencilla	165

DULCE

Pastas de santa Isabel	167
Rosquillas de santa Beatriz	169
Pastelitos de hojaldre	171
Potaje de dioses	173
Postre de naranjas	175
Empanadas de canela	177
Costra (pan de dulce)	179
Pan de Pascua	181
Buñuelos de naranja	183
Buñuelos	185
Colada morada	187
Pastel de remolacha	189
Ponqué de queso	191
Cake Lucita	193
Cake sencillo	195
Queso de piña	197
Galletas de vainilla o de coco	199
Galletas de avena y pasas	201
Manjar de leche	203
Turrone con miel de abeja	205
Suspiros	207
Yemas	209
Dulce de membrillo	211
Garrapiñada	213
Espumilla	215
Novias rusas	217
Figuras de mazapán	219
Caramelos de jengibre	221
Caramelos de valeriana	223

MASAS

Empanadas fritas de mejido	225
Empanadas de queso al horno	227
Retorcidos, galletas fritas	229
Tortitas	231
Pan fino de sal	233

Presentación

Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.

Sor Juana Inés de la Cruz

Perder una receta es como perder un lenguaje, un bagaje cultural, una manera particular en la que los pueblos, las comunidades o las personas cultivan, combinan los alimentos, los sazonan y los presentan. También implica perder elementos importantes con los cuales nos identificamos: sabores, olores, recuerdos, tradiciones e historias que forman parte sustancial de la cultura ecuatoriana que la hace única.

El programa de Responsabilidad Social Orígenes, que inició en 2011, se propuso entre sus retos rescatar la cultura gastronómica ecuatoriana y aportar al desarrollo y crecimiento de las capacidades culinarias de la población, sobre todo de aquella que menos oportunidades tienen para, así, mejorar su calidad de vida. El trabajo del programa se ha centrado en poblaciones y comunidades de menos de veintisiete mil habitantes, donde aún se conservan y transmiten tradiciones gastronómicas que se ven amenazadas por los embates homogeneizadores de la globalización.

Por lo tanto, el rescate de recetas, de saberes transmitidos de generación en generación ha sido uno de sus objetivos del programa Orígenes, que hasta la fecha ha trabajado en 56 localidades de la Sierra, Costa y Oriente, mediante acuerdos de cooperación con los GAD locales o con mercados y paradores populares. Todo ello ha permitido que rescatemos 1 057 recetas, que están transcritas en nuestro sitio web www.origenesecuador.com que les invitamos a visitar.

Creemos que el desarrollo de la gastronomía del país requiere retomar y valorar nuestras recetas y cultura tradicional, pues ellas son la fuente de inspiración para innovar e internacionalizar nuestra cocina.

El trabajo ha trascendido el rescate y hemos realizado intervención educativa, asesoramiento y promoción, con la finalidad de que la oferta de los pequeños negocios gastronómicos de estas localidades mejore y atraiga a nuevos clientes.

En una primera evaluación del impacto del proyecto Orígenes constatamos que el 89 % de los locales participantes incrementaron en al menos una mesa sus locales y lograron mayor eficiencia en el servicio. Estamos trabajando básicamente con mujeres, 80 % de las participantes ha recibido mayormente educación primaria y hasta secundaria; esto significa que estamos aportando a mejorar su calidad de vida y formación.

Este trabajo permitió que en 2018 se lanzara la serie *Cocinando en los orígenes*, de trece capítulos, que se transmitió por televisión nacional e internacional, con una excelente aceptación y audiencia.

Además, en 2019 elaboramos el *Manual de buenas prácticas en gastronomía*, que también fue difundido en restaurantes de las grandes ciudades con la finalidad de aportar al fortalecimiento de capacidades en todos los segmentos del sector culinario.

El programa Orígenes también ha contribuido al logro de los Objetivos de Desarrollo Sustentable (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), especialmente: 1. Fin de la pobreza; 8. Trabajo decente y crecimiento económico; 10. Reducción de las desigualdades; 12. Producción y consumo responsables, y 17. Alianzas para lograr los ODS.

Como parte del programa Orígenes, en 2019 incurrimos en el rescate de un sector nuevo de la gastronomía: la cocina monacal.

Durante la época colonial la Real Audiencia de Quito fue un importante núcleo de difusión de la fe religiosa católica y se construyeron numerosos conventos y monasterios

de prácticamente todas las órdenes religiosas de la época. En estos monasterios se produjo un proceso de mestizaje entre la gastronomía vernácula y la proveniente de España, que perdura hasta nuestros días, pero bajo amenaza de desaparecer por la reducción de la población religiosa, sobre todo de aquella que vive en monasterios de clausura.

Si bien estas comunidades religiosas se enfocan en aportar al mundo desde la oración y la fe, deben subsistir y lo hacen, entre otros, por medio de sus productos culinarios. Su cocina poco conocida, guardada tras los muros, conserva una tradición heredada única.

El programa Orígenes, con el apoyo de María del Carmen Burneo de Seproyco, realizó un trabajo de investi-

gación e intervención en algunos monasterios, con la finalidad de apoyar a que sus productos culinarios se potencien y aporten a su autosustento. Con este propósito se asesoró y formó a las religiosas para que puedan comercializarlos de manera más eficiente.

El resultado de ese trabajo se resume en este libro en el que hemos invitado a colaborar a dos importantes figuras: Gonzalo Ortiz Crespo, conocido periodista e historiador, quien nos ofrece un maravilloso recuento de la historia monacal, su importancia durante siglos en la vida del país y su aporte a la gastronomía ecuatoriana; e Ignacio Medina, uno de los críticos gastronómicos más importantes del mundo, quien, con su visión, desde una

El proyecto trabajó en 56 localidades del país

<i>Costa</i>	Anconcito	Ayangue	Biblián	Campamento	Cerecita
Chanduy	Jama	Nobol	Nobón	La División	La Floresta
Manglaralto	Progreso	Río Daular	Río Verde	Salinas	San Marcos de Minas
Súa	Turuco	Villingota	Zapotal		
<i>Sierra</i>	Andrade Marín	Antonio Ante	Atuntaqui	Alamor	Calacalí
Cariamanga	Catacocha	Catamayo	Chimbacalle	Celica	El Matal
Lloa	Machachi	Machalilla	Nanegalito	Natabuela	Mindo
Patate	Pedro Vicente Maldonado	Perucho	Píllaro	Puerto Quito	Quero
Quisapincha	San Juan	San Lucas	San Miguel de los Bancos	Santa Bárbara	Santa Rita
Zapotillo	Tambillo	Tisaleo			
<i>Oriente</i>	Archidona	Cotundo	Puerto Misahualli		

perspectiva internacional, nos alienta a valorar las riquezas gastronómicas del Ecuador y en especial aquella de los monasterios.

El reto de este libro es evitar que esa cultura gastronómica caiga en el olvido. Las recetas presentadas aquí son una muestra de todo lo que en los monasterios se prepara. La tarea no fue fácil debido a la condición de clausura en la que se vive ahí.

Queremos agradecer a las religiosas que aportaron para que este libro sea una realidad y a la Iglesia católica que nos abrió las puertas, conscientes del importante acervo cultural que han creado y cuidado, y que de esta manera lo comparten con el mundo.

En la cocina siempre hay algo de espiritualidad, cuando al combinar los elementos de una determinada manera se producen milagrosos resultados que deleitan nuestros paladares. Este libro une gastronomía, tradición y espiritualidad. Les invitamos a recorrerlo y a disfrutarlo como nosotros lo hicimos al producirlo. Esperamos que este viaje por la gastronomía monacal les inspire y llene de orgullo por nuestro país, como lo ha hecho con nuestra organización.

Augusta Bustamante Ponce

GERENTE DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

DINERS CLUB DEL ECUADOR

Resumen de los resultados sociales del proyecto

56

localidades participantes:

Pichincha, Cotopaxi,
Tungurahua, Chimborazo,
Azuay, Cañar, Loja, Esmeraldas,
Manabí, Guayas, Santa Elena,
Imbabura y Napo.

46

eventos
de reconocimiento en
las localidades,
con una asistencia estimada
de

37 000
personas.

El proyecto contó con más de

4 162

personas capacitadas en
4 módulos:

1. Servicio al cliente.
2. Manejo de alimentos.
3. Compras.
4. Finanzas para restaurantes.

Sello de certificación a
la gastronomía tradicional a

95

localidades.

Asistencias técnicas
especializadas entregadas a

282

participantes.

1 057

recetas recopiladas
y difundidas
en la página web.

- 10 emprendimientos gastronómicos en Manabí con mujeres afectadas por el terremoto y Santa Elena.
- 11 productos desarrollados.
 - Comercialización en varias ciudades.

- 89 % de los locales participantes indican haber aumentado por lo menos una mesa en sus locales en el último año.
- 20 % de mejora en gestión del negocio.

4 libros publicados.
9 ferias.
1 concurso.
13 programas de TV.
24 microrrecetas.

Prólogo Dulces en el torno

El torno del monasterio de las conceptas en Cuenca es como la tapa del cofre del tesoro; a cada giro que da, muestra una joya más. Lo entiendo cuando me llega el turno con la hermana que atiende las ventas, le pregunto por el turrón y me pasa un trozo, para que pruebe, a ver si me gusta. Es una pieza rectangular, de unos cuatro centímetros de largo por ocho de ancho y uno y medio de altura, y se presenta sin marca, envuelto en papel encerado, como no queriendo llamar la atención. El primer bocado enamora; esto va mucho más lejos de lo que pretende aparentar. Es suave y cremoso, como recién hecho, y es hijo del maní del nuevo mundo. El mayor cambio está aquí, pusieron maní en lugar de almendra, siguiendo los principios básicos de la cordura culinaria; cuando una receta cambia de mundo o condición, tarde o temprano encuentran sustitutos para algunos ingredientes.

Me como el primer trozo y empiezo el segundo sin separarme del torno, mientras sigo ordenando el pedido. Me llevaría un saco entero. No hemos pasado ni tres minutos hablando, con el filtro del torno por medio, y ya me ha empujado a comprar la mitad de lo que se anuncia en el cartel que se enmarca en la pared. No quedaban suspiros, pero ya estoy comprometido con dos cajas llenas de quesadillas, galletas de nuez, otras de trigo integral que llaman negras y un tarro de su gelatina de pichón en la que el caldo se ha endulzado con panela. Se desvela como un concentrado de carne con memoria dulce. No sé si se consume en estado gelatinoso para completar alguna preparación, pero me choca la ruptura en clave azucarada que representa. La quesadilla es otra joya suave y esponjosa, preparada con el almidón de la achira, con cuyas hojas suelen envolver los tamales en Ecuador. También lleva queso, huevos y azúcar, y se monta sobre un pan de hostia tierno, doblado sobre la masa antes de hor-

nearla, sin taparla por completo, solo los bordes. El resultado es para recordarlo: una pieza esponjosa y delicada envuelta en el tacto leve y crujiente de la oblea.

El turrón que preparan las conceptas, en Cuenca, no solo es un bocado mágico, también es una oportunidad para dar un mordisco a la historia culinaria de nuestra parte del mundo. Es muy posible que la fórmula haya cambiado poco más que la sustitución de la almendra por maní desde la fundación del monasterio en 1561. Como era habitual en la época, en España, las novicias de buena familia ingresaban con su dote y sus servidoras, criadas y esclavas, a menudo de origen árabe, que se encargaban de las labores, y acabaron perpetuando la cocina de la época, de raíces y naturaleza tan árabes como judías. Este de Cuenca del Ecuador fue un convento próspero que en 1775 llegó a alojar 150 personas: mitad monjas y mitad sirvientas, mestizas e indígenas.

La dulcería conventual trasladó a los recetarios tradicionales de América Latina las formas de la cocina llegadas ocho siglos antes a la península ibérica desde el norte de África. Las cocinas medievales del Mediterráneo eran hijas de la influencia de las formas llegadas con las incursiones de los pueblos árabes. Un repaso a la primera obra culinaria impresa en castellano, el *Libro de guisados, manjares y potajes. Intitulado libro de cozina...*, firmado por Ruperto de Nola en 1525 (de hecho, la traducción del *Libre del coch*, publicado en catalán cinco años antes), muestra el estado de unas cocinas —siempre referidas a los usos culinarios de la nobleza y de la Iglesia— que se manejaban entre azúcares, mieles, melazas, canelas y otras especias que hoy asociamos al abanico sávido y aromático de la repostería. No era raro que los banquetes arrancaran con la fruta, lo menos dulce que se serviría en la mesa.

Como explica Gonzalo Ortiz en el magnífico trabajo hecho en este libro, la población de los monasterios se componía en partes casi iguales de religiosas y sirvientas que, durante un tiempo, también fueron esclavas, a menudo de origen morisco, guardianas de los secretos de la cocina dulce llegada a la península ibérica desde el norte de África. Unas y otras tuvieron libertad de movimientos dentro y fuera del convento, pero acabaron obligadas a seguir el mismo régimen de vida que sus señoras. Eran ellas quienes se ocupaban de la cocina y la perpetuación del recetario que se practicaba en los conventos, que era el propio de las grandes casas de origen castellano y que, paradójicas de la vida, tenía más raíces árabes y judías que cristianas. Más aún cuando llegaba la hora del dulce. Los obradores de los conventos y monasterios extendieron por América Latina el arte de la transformación de la harina y el azúcar en obras de arte culinarias con el horno como escenario predilecto. Bocados desconocidos hasta entonces en estas tierras que ahora forman parte de la identidad de nuestras cocinas. Panelas, leches volteadas o asadas, dulces de leche, alfajores, pastas de uno u otro formato, unas cuantas versiones de turrone, galletas...

La dulcería es hoy un ejercicio de supervivencia en muchos conventos y monasterios. Las ventas en el torno o fuera de él están entre las principales fuentes de ingresos de las instituciones religiosas que las siguen practicando. No siempre fue así. El monasterio fue uno de los centros de poder económico del país hasta bien entrado el siglo XIX —leo que desde el monasterio de las conceptas se llegaron a conceder préstamos a favor del Gobierno ecuatoriano—, sus propiedades no eran precisamente despreciables y es posible que la elaboración de sus turrone y otros dulces tuvieran mucho que ver con el cultivo del almendro en la provincia y su posterior desaparición, asociada a la pérdida de peso económico y la venta de propiedades para continuar subsistiendo. Los cambios políticos y económicos trajeron nuevos usos sociales. La carrera religiosa dejó de ser el destino de las segundas hijas de las grandes familias y empezaron a menguar las grandes dotes económicas que acompañaban su ingreso a la institución y saneaban la economía de los monasterios.

La repostería conventual sigue viva, aunque cambia el contexto. Hasta ese momento era una actividad complementaria, dedicada inicialmente a agradecer y agasajar a familias protectoras, benefactores y autoridades —el refranero popular español sentencia el marco de esa relación: “Bizcocho de monja y pollo de aldeano, regalos que cuestan caros”, “A bizcocho de monja, fanega de trigo”...—, pero las nuevas necesidades la convirtieron en una pieza clave para la supervivencia. La repostería conventual es un camino dulce abierto entre el canto de maitines y oraciones en un momento en el que los bizcochos se horneaban durante tres credos y dos padrenuestros. Los ingresos que reporta les ayudan a sobrevivir.

Durante siglos la cocina conventual fue mucho más allá del mero ejercicio de supervivencia. La historia de la perdiz a la moda de Alcántara, una de las elaboraciones más sofisticadas de la cocina dedicada a la caza de pluma en la vieja Europa del siglo XIX, es una fantástica muestra. Se trata de una de las recetas más complejas que se aplican a la caza de pluma, en la que la pieza se rellena con una farsa preparada a base de *foie gras* y trufa negra, y se concreta la cocción con una botella de vino de oporto o amontillado viejo de Jerez. Pertenece al fondo custodiado en la biblioteca y a la práctica del monasterio de Alcántara, instalado en una pequeña población extremeña, cercana a la frontera entre España y Portugal, hasta que llegó el general Junot, al mando del ejército de ocupación francés, responsable según la historia de la desaparición del manuscrito y el traslado de la fórmula al recetario de la alta cocina clásica parisina. En Francia se rebautizó como *Faisan a la mode d'Alcantra*. No sería más que otra de las muchas anécdotas que explican la traslación de preparaciones nacidas en todos los rincones de Europa al recetario clásico, aunque lo más interesante se muestra tras la presencia de una fórmula de tal sofisticación en la cocina de un monasterio que, durante varios siglos, fue un importante centro de poder económico, político y religioso. La cocina de las instituciones religiosas del siglo XVIII y el XIX podía ser tan humilde como se quisiera y acabar siendo tan sofisticada como hiciera falta.

La historia que viví hace unos meses en el torno del monasterio de las conceptas de Cuenca se ha venido repitiendo a lo largo de los siglos en las grandes ciudades del Ecuador. Es una pena que cada día vayan siendo menos los que mantienen activo el obrador y tampoco sean muchos los que aún ven girar el torno de forma regular. Otro monasterio cuencano, el del Carmen de la Asunción, mantiene el obrador con un buen ritmo de actividad. De él salen dulce de higos, mermelada de babaco y tomate, además de preparar turrón y hornear pan, tortas y galletas, entre otras cosas. También hacen y venden un vino dulce que hunde las raíces de su fórmula en las prácticas llegadas de Italia con uno de los primeros Vintimilla de la ciudad. En sus obradores como en el resto de la cocina conventual, no saben de margarinas ni de aditivos. Todo se trabaja aquí como se hizo siempre. También preparan la conocida agua de pítimas, que se recomienda para varios dolores, aunque es una bebida tan golosa y perfumada que no necesita pretextos

sanitarios. Ojalá todas esas preparaciones tuvieran marca y se vendieran en las pastelerías de referencia del país o se dieran a conocer y hubiera cola en el torno para comprarlas. Merecen la visibilidad tanto como la eternidad. Algún día deberíamos definir una ruta que recorra los claustros de los conventos para desembocar indefectiblemente en los tornos de los monasterios de clausura.

Me rendí al juego seductor del agua de pítima en las cocinas de la antigua enfermería del monasterio de las conceptas, hoy parte activa del museo que gestiona Mónica Muñoz. Encuentro la receta en una recopilación expuesta en uno de los anaqueles y entiendo el origen de su embrujo. Tiene un poco de muchas cosas: clavel, flor de pena pena y de oreja de burro, hierbaluisa, pimpinela, violeta, toronjil... Un jardín entero metido en una copa.

Ignacio Medina

Introducción

La frase de santa Teresa de Ávila, mujer de gracia legendaria, demuestra que puede estar presente un fino sentido de lo humano en el trato con Dios: “También entre los pucheros anda el Señor”, cuentan las crónicas que la encontraron diciendo extasiada un día con la sartén en la mano.

No podía ser de otra manera: la confianza que esta santa tenía con Dios permitía que hasta le gastase bromas. Es famosa esa otra anécdota, cuando iba por el camino de Burgos, bajo un tremendo temporal de agua y nieve y, en el arrobamiento místico que andaba, oye que el Señor, como excusándose ante ella, le dice: “Teresa, así trato yo a mis amigos”, a lo que santa Teresa con inmediata y chispeante vivacidad le replica: “¡Por eso tienes tantos!”.

En ese sano optimismo de la santa, dentro de su sentido práctico y realista, había lugar en la vida consagrada para las ollas y sartenes, que eso son los pucheros.

Mucho más en la vida contemplativa y en comunidad de las monjas del Carmelo y, en realidad, de todos los conventos de monjas de claustro, donde sus pilares son la eucaristía, la adoración, la oración, la lectura y todas las tareas domésticas, entre ellas, la cocina, la horticultura y el mantenimiento y cuidado del convento.

Muchas veces se ha hablado de la labor de las monjas en los fogones, sobre todo, en la repostería. No son excepción los conventos de monjas en Ecuador.

En todos ellos hay cuartos dedicados a la cocina y a la despensa. Casi todos tienen una pequeña huerta propia, donde cultivan legumbres para aprovisionarse. No se trata de cocinas muy modernas: en algunos conventos se cocinaba con leña o con carbón hasta el último cuarto del siglo XX, aunque ahora todas tienen cocinas a gas. Por supuesto, los pucheros ya no son de barro: sus trastes son de metal, tienen alguna licuadora e incluso olla a presión.

Antes de arremangarse los hábitos, ponerse delantal y encender el fuego, todas rezan. En realidad, en cada tarea doméstica, las hermanas que las van a emprender se detienen y rezan. Se santiguan, pronuncian un avemaría y piden a Dios hacer su trabajo lo mejor posible.

La comida que preparan es frugal y sencilla. En todos los conventos repiten que las sopas son preferidas y en especial las tradicionales del Ecuador. Papas o arroz también se repiten en los platos fuertes, con alguna proteína. Todo muy casero y natural.

Siempre se ha sabido que los dulces de las monjas son algo especial: ya eran famosos desde la época colonial. Pero, en general, también parten de lo sencillo: azúcar, fruta, huevos, harina. Nada de productos químicos ni elaboraciones complicadas. Lo que todas tienen son dos ingredientes infaltables: mucho amor y mucha entrega. Amor que significa respeto por las hermanas del convento para quienes se prepara el alimento. Y entrega, porque todas consideran que es al mismo Cristo a quien le están cocinando.

En este libro se servirán, como en un bufet, varios platillos a degustar. El primer capítulo toma el agua muy arriba: qué son las monjas, su origen y el papel que desempeñan en las tradiciones religiosas, no solo cristianas sino budistas y de otros credos. El segundo capítulo narra la historia de cómo, tras la conquista española, se formaron los monasterios de clausura en la Audiencia de Quito y su desarrollo a lo largo de la Colonia y la República. El tercer capítulo trata de forma particular de los monasterios históricos en Ecuador. El cuarto capítulo desembarca en el presente y describe la vida monacal hoy, y el quinto paladea la cocina conventual, incorporando entrevistas a monjas de varios monasterios del Ecuador. En la segunda parte se presentan 57 deliciosas recetas.

7

El fenómeno monástico

Thomas Merton calificaba al *fenómeno monástico* como “un problema y un escándalo” (citado por Panikkar, 1973, p. 49). Como problema para bien y para mal, y como escándalo para bien y para mal.

Problemático, en el sentido del bien, porque el monasticismo es un desafío al mundo y a las decadencias políticas y morales; escandaloso para bien ya que sueña mundos posibles, no solo bíblicos, evangélicos y cristianos, porque cuando surgen estos locos y estas locas que se retiran del mundo para vivir de una manera distinta escandalizan a las convenciones mundanas muy enraizadas.

Sin embargo, los monasticismos han problematizado y escandalizado para mal cuando decayeron y pactaron con el poder y las élites, como los monjes de Cluny, que interferían en la política de media Europa.

De este fenómeno hay que singularizar a las monjas, integrantes de una comunidad religiosa de mujeres que han hecho votos de pobreza, castidad y obediencia. Algunas son de clausura, es decir, viven encerradas en un monasterio; otras no: por lo general, viven agrupadas en comunidad, pero tienen trato con personas seglares y desarrollan actividades fuera de su convento, atendiendo, por ejemplo, tareas de salud o educación.

Las comunidades de monjas se iniciaron en el Extremo Oriente hace unos seis mil años y han existido en numerosas tradiciones religiosas, entre ellas, el budismo, el cristianismo, el hinduismo y el taoísmo.

El inicio de la vida monacal en Occidente

La palabra *monja*, igual que el masculino *monje*, denominación que se usa en el cristianismo, viene del griego

μόνος (*mono*: uno, único, solo), pues en su origen se refería a aquellos primeros cristianos que decidieron apartarse del mundo y vivir solos, a los que también se conocía como ermitaños porque vivían en ermitas o cuevas en lugares apartados. Cuando, en varios sitios, los ermitaños crecieron en número decidieron unirse y vivir bajo una regla de vida en común, pero igualmente apartados del mundo, se les siguió llamando *μόνοι*, un plural que significa únicos o solos. El latín lo recogió como *monachus*, y de ese tronco vienen palabras como *monacal*, *monástico* y *monasterio*.

Sucedió lo mismo con las mujeres, las monjas. Santa Escolástica (480-547), hermana de san Benito (480-547),¹ fundó a inicios del siglo VI una orden de mujeres similar a la de su hermano. Así, son monjes y monjas y viven en sendos monasterios de clausura los benedictinos y las benedictinas, los y las cistercienses, los y las trapenses, los y las camaldulenses, los cartujos y las cartujas y los jerónimos y las jerónimas.

En el siglo XIII san Francisco de Asís y santo Domingo de Guzmán fundaron las primeras órdenes religiosas no monásticas: los franciscanos, frailes mendicantes, es decir que vivían de la limosna y prestaban servicios religiosos y sociales, y los dominicos, dedicados a la predicación. También aparecieron órdenes para la redención de cautivos (mercedarios, 1218), hospitalarias (Orden Soberana de Malta) o militares (los Caballeros de Jerusalén o los del Santo Sepulcro).

En 1206 santo Domingo de Guzmán fundó la rama femenina de la orden de Predicadores, a las que se llama dominicas. Casi simultáneamente en 1212, y con el impulso de santa Clara de Asís, se fundó la orden de las franciscanas o clarisas. Como santa Catalina de Siena (1347-1380) fue dominica, a las

¹ Parece que fueron gemelos y murieron con una diferencia de cuarenta días.

de dicha orden se las conoce también como catalinas. Tras ellas vinieron las mercedarias, las carmelitas, las agustinas, las de la Caridad, las trinitarias, las visitadoras, etc.; cada una con su propio carisma o carácter especial.

La reforma del Carmelo, emprendida por santa Teresa de Jesús en el siglo XVI, dio lugar a la aparición de una nueva orden de claustro: las carmelitas descalzas, cuya fundación estuvo muy unida al actual Ecuador. Otra santa Teresa, la de Calcuta, fue fundadora de una de las órdenes modernas, las misioneras de la Caridad, en 1950.

Como curiosidad lingüística, recuérdese que los *monasterios* son para aquellos hombres y mujeres que buscan vivir apartados de la sociedad, en oración y meditación, autogestionados y, durante muchos siglos, auto-suficientes. Y que, en cambio, los *conventos*, cuyo nombre procede de *convenire* en latín (venir con, reunirse), son para quienes no quieren apartarse de la gente sino asistirlos y evangelizarlos.

Aunque en el habla coloquial e incluso en el *DLE* ambos términos se utilizan como si fueran sinónimos, la verdad es que no lo son. *Monjes* son los de los monasterios, y se diferencian también en que hacen votos solemnes; *frailes* los de las órdenes mendicantes en los conventos.

¿Y las *monjas*? En ellas no hay diferencia estricta, tanto a las de claustro como a las de convento se las llama *monjas* (latín: *monialis*), aunque a estas últimas en algunos siglos se las llamó *frailas* para diferenciarlas de las de clausura, un término obsoleto en la actualidad. La mayoría de monjas ha hecho profesión solemne, es decir, una solemne consagración con sus votos. A las integrantes de las congregaciones religiosas modernas el Código de Derecho Canónico las llama *hermanas* (latín: *soror*), y autoriza que hagan votos “simples”. Tanto a las monjas como a las hermanas se las conoce con un término más general: *religiosas*.

Las monjas budistas

En todos los países budistas, aunque en mayor medida en China, Corea, Taiwán y Vietnam, hay monjas de dicha adscripción religiosa. Estas se llaman *bicjunis* (*bhi-*

kkhuni) y emiten más votos que los monjes, que se llaman *bicjus* (*bhikkhus*). En conjunto forman la *sangha* o comunidad monástica del budismo, que se rige por un marco regulador llamado *vinaya* (disciplina), basado en los textos canónicos *Vinaya Pitaka*. La disciplina forma al lado de la doctrina (*dharma*) el conjunto de enseñanzas del Buda Gautama.

Monjas y monjes del budismo buscan el nirvana, ese estado de liberación del sufrimiento, de los deseos, de la conciencia individual, que, según sus creencias, libera también de continuar en el ciclo de las reencarnaciones o renacimientos. Tanto hombres como mujeres son capaces de alcanzar dicho estado mediante la meditación y la iluminación espiritual.

En la tradición theravada hay 227 reglas para los monjes varones del budismo y 311 para las monjas. El estatus y vestimenta de las *bicjunis* difiere en las diferentes ramas del budismo e incluso de país a país, pero en casi todas partes usan las coloridas túnicas de color azafrán.

En Tailandia hubo una tradición diferente que dio lugar a unas monjas llamadas *mae ji*, ligadas a las comunidades de médicos tradicionales *dhamma* de la zona selvática. Allí los intentos de introducir *bicjunis* han sido muy controvertidos.

En Taiwán las monjas budistas, tanto o más respetadas que los monjes, pertenecen a varias órdenes según la región geográfica que habitan.

En el Tíbet se reinstaló en 2007, con el apoyo del Dalai Lama, la orden de *bicjunis* de Darmaguptaka, que se había perdido por siglos, en una ceremonia en la que cada una de las monjas fue ordenada por diez monjas ordenadas, que pronunciaban al unísono las mismas oraciones, aunque venían de otros países.

También en India, donde asimismo se había suspendido esta tradición, se intenta continuarla.

En Japón hubo un largo período, previo a los tiempos modernos, en que solo mujeres de la aristocracia podían ser monjas budistas. Con el retroceso del budismo, también disminuyó el atractivo de hacerse monja. En cambio, existen monjas taoístas.





La vida monacal católica

Huir del mundo y la necesidad de protegerse de él, no solo en el sentido más espiritual del término, estuvieron presentes a lo largo de muchos siglos en la definición de la monja de claustro, recogidos, además, en los documentos pontificios.

Este éxodo autoimpuesto tiene su propia finalidad: “Abrazar la perfección cristiana total”, como dice la Constitución Apostólica *Sponsa Christi* del papa Pío XII, dentro del “estado de perfección” que es por sí misma la vida de las monjas. No porque las monjas se conciban como perfectas o santas sino porque se esfuerzan por llegar a ese estado, porque se sienten llamadas a la santidad.

Es allí donde encuentra toda su fundamentación la insistencia en la *clausura* como medio de protección y de ayuda para no cejar en el empeño de una “vida ascética, vigilante y severa” (*Sponsa Christi*, n.º 4), mediante una “rígida disciplina regular” (*ibidem*, n.º 9). La clausura como defensa en el orden exterior e interior y, por tanto, garante y “salvaguarda de la castidad solemne y la vida contemplativa” (*ibidem*, n.º 33), es una idea que recoge casi de forma literal los planteamientos de la bula *Periculoso* promulgada por Bonifacio VIII en 1298, el documento papal más antiguo que exige “que todas las mujeres formalmente dedicadas a la vida religiosa permanezcan estricta y perpetuamente enclaustradas en sus comunidades”. De este modo, pese a la enorme distancia que separa estos dos documentos en el tiempo, la idea de fondo es la misma.

La clausura permite mantener un clima de silencio, oración, recogimiento y ejecutar otros recursos ascéticos para buscar la unión mística con Dios. A pesar de esta separación física con “el mundo”, los religiosos pretenden estar íntimamente unidos a la humanidad y a sus problemas por medio de sus oraciones ofrecidas como intercesión. De ahí, por ejemplo, que santa Teresita del Niño Jesús, que nunca salió de su convento en Francia, sea la patrona de las misiones.

La monja, según *Sponsa Christi*, es una virgen consagrada que, mediante los votos de castidad, pobreza y obediencia, abraza una vida de austeridad y ascetismo dentro

del estado de perfección y santidad con el que se identifica a la vida contemplativa canónica. En ella todo se orienta a cultivar el pensamiento de la presencia de Dios, acogiendo todo por obediencia y ofreciéndolo en espíritu de mortificación unido al sacrificio de Cristo, “para el bien de las almas”, y para crecer en las virtudes imitando una vida contemplativa al estilo de la familia de Nazaret. Como dice una monja benedictina teóloga actual:

Se aprecia en este sentido la incidencia de una espiritualidad fuertemente individualista e intimista, devocional, moralizante, afectiva, que se empeña en distanciarse del mundo, aunque por otra parte se interesa por el bien espiritual y material —dos planos de realidad muy marcados— del prójimo, todo ello, rasgos característicos de la espiritualidad de finales del siglo XIX que estarán presentes hasta más o menos la década de los sesenta del siglo pasado (Martínez Pabón, p. 512).

Ello cambiará con el Concilio Vaticano II, como se verá en el cuarto capítulo de este libro. En todo caso, las monjas católicas de claustro, por lo general, se dedican a la oración, tanto individual como comunitaria. En este segundo caso está el oficio divino, recitación, generalmente solemne, de la liturgia de las horas, dispuesta por la Iglesia para los diferentes momentos del día. Pero la vida del convento se centra, en realidad, en la eucaristía, es decir, en la participación, con oraciones y cantos comunitarios, en la misa diaria y con mayores solemnidades los domingos y festividades religiosas. El rezo del rosario y de las letanías es también ocasión de oración comunitaria.

El resto del día cumplen labores, distribuidas por la priora, llamada por lo general *abadesa* en los monasterios. Una de esas labores es el estudio y las otras son tareas domésticas.²

² En la Iglesia ortodoxa oriental el poder de la abadesa, así como el del abad en el caso de los monasterios masculinos, es absoluto; ningún sacerdote, obispo ni siquiera el patriarca puede imponerse sobre lo decidido por una abadesa dentro de su monasterio.

Cuando hay jóvenes que se unen a un monasterio, por lo general, deben pasar por un período de prueba, llamado *postulantado*, de seis meses a un año, para saber si realmente tienen vocación, cuando aún no se visten con el hábito de la congregación, sino con un traje seglar muy conservador y discreto. A ese período sigue el noviciado, cuando ya la aspirante recibe un hábito, a veces con alguna modificación como un velo blanco en vez de negro. Este es un período de, por lo general, dos años hasta hacer los votos³ que pueden ser temporales: un período concreto (dos, tres o seis años), hasta hacer su profesión perpetua, cuando hace los votos solemnes y permanentes.⁴

Solo entonces adquiere los hábitos definitivos de la orden. Por lo general, las monjas usan una túnica, que se sujeta en la cintura con un cordón, un cíngulo o una correa de cuero. Algunas, como las carmelitas, usan sobre la túnica un escapulario, que es una larga pieza de tela que se lleva sobre los hombros con una abertura para la cabeza.⁵ Sin embargo, el más significativo y antiguo elemento del hábito es la toca con que se tapa el cabello y el velo sobre el rostro.

Para conducir a la comunidad las monjas eligen a una superiora, llamada *priora* en los monasterios y *abadesa* en las abadías. En algunos monasterios, se distingue a la priora porque sobre el pecho usa una cruz, generalmente de madera, sujeta con una cadena o cordón.

En la tradición benedictina (que incluye a las cistercienses, camaldulenses y trapenses) las monjas hacen votos de estabilidad (ser miembros de una sola comunidad monástica toda la vida), de obediencia (a la abadesa) y de conversión de la vida (que incluye la pobreza y el celibato). Las diferentes ramas de monjas clarisas y franciscanas, por lo general, no hacen los votos de estabilidad u obediencia a la

abadesa, aunque sí los de pobreza, castidad y obediencia a la autoridad eclesiástica.

Las monjas de claustro observan la “clausura papal”: el encierro total, que implica que no pueden salir (a no ser por razones médicas o algún propósito especial relacionado con su vida contemplativa) y tampoco nadie de fuera puede entrar en la zona en la que hacen su vida. Sí pueden recibir visitas, pero sin ser vistas, en locutorios especiales, donde se habla a través de una malla o reja. También reciben donaciones o entregan los productos del monasterio mediante un torno (una repisa de madera sobre un eje, empotrada en la pared) que impide ver a quien está del otro lado.

Existe una sola puerta, llamada *puerta reglar*, que solo puede abrirse por permiso expreso de la priora o abadesa, cuando se trata de recibir a una novicia o la visita de un obispo, previamente acordada. Ni siquiera el confesor de un monasterio puede franquear esa puerta.

Generalmente, los monasterios son autosuficientes. En Ecuador hasta la Ley de Manos Muertas, dictada por el liberalismo en 1908, los conventos eran dueños de varias haciendas que, a lo largo de los siglos, les habían sido obsequiadas, a veces como dote de hijas que entraban como monjas al convento. Casi la totalidad de esas haciendas era manejada por administradores o arrendatarios. Luego de la incautación de aquellas propiedades, que pasaron a pertenecer al Estado (y fueron manejadas por la Asistencia Pública, de manera similar por medio de arrendatarios y administradores), los conventos pasaron a depender de las limosnas y la autogestión.

Para tal propósito, las monjas cultivan en sus huertos, venden sus manufacturas: dulces, productos del horno, aceites y pomadas, así como elementos para la liturgia.

Monjas en el protestantismo

Con la Reforma protestante, algunos monasterios y abadías que estaban en zonas luteranas adoptaron dicha opción, mientras otros se cerraron. Sin embargo, casi todos decayeron hasta el siglo XIX cuando en Alemania y Estados Unidos hubo cierto auge de comunidades de mujeres

³ En la Iglesia ortodoxa o del rito oriental, los plazos son más largos (el noviciado puede durar seis años) y hay más escalones que pasar antes de los votos solemnes.

⁴ Durante siglos, al hacer sus votos, las monjas de clausura abandonaban su nombre propio y adoptaban uno nuevo, generalmente vinculado a una advocación de la Virgen o a un santo o santa de la Iglesia. Luego del Concilio Vaticano II, ya muchas órdenes abandonaron esta práctica.

⁵ Los escapularios de dos pequeñas piezas de tela unidas por cordones, que venden las monjas y que muchas personas seglares usan bajo la ropa, es una representación de esa prenda.

diaconisas que menguaron en el siglo XX. Aún existen, sin embargo, y solamente en Europa, órdenes como las franciscanas luteranas o las Hijas de María.

No existieron monjas ni monasterios en la tradición calvinista.

En Inglaterra el rey Enrique VIII destruyó todos los monasterios y conventos, e incautó sus propiedades; muchas monjas huyeron a Francia y otras se redujeron al estado seglar. Sin embargo, dos siglos después empezaron a resurgir comunidades de mujeres anglicanas bajo reglas comunes de convivencia y votos de castidad, similares en algunos casos a las monjas de claustro católicas y en otros a las hermanas de apostolado abierto, las que lograron su máxima expansión en los siglos XIX y XX, no solo en Inglaterra sino en Estados Unidos y Canadá. Como no existe una autoridad central para las órdenes religiosas, cada una de las iglesias anglicanas tiene sus procedimientos para reconocerlas. Con todo, el Departamento de Órdenes Religiosas Anglicanas, en Church House, Westminster, publica cada dos años un directorio mundial de las órdenes religiosas y mantiene un sitio web de noticias e intercambio. Actualmente hay en el anglicismo comunidades y órdenes femeninas celibatarias, con votos (incluidos los de pobreza y castidad); comunidades que aceptan a parejas casadas y no tienen voto de pobreza, y algunos casos de “comunidades dispersas” que emiten votos (incluido el celibato) pero no viven en común, manteniéndose cada miembro por sí mismo y reuniéndose con frecuencia en retiros y “capítulos”.

La Iglesia episcopaliana tiene una clara distinción entre órdenes religiosas y comunidades, siendo estas las de carácter mixto o de votos limitados. En algunas de las órdenes anglicanas hay hermanas que han sido ordenadas y pueden celebrar la eucaristía. Existe un monasterio benedictino metodista, con monjes y monjas, en la ciudad de San José, Minnesota, Estados Unidos.

1 *Monasterios de Meteora. Los primeros monjes que habitaron las Meteoras (en idioma griego significa cada cuerpo que cae del cielo), en el siglo XI, eran ermitaños que vivían en las cuevas y que querían estar más cerca de Dios.*

2 *Monasterio de Hayravank. El complejo monástico, en Armenia, consta de una iglesia, capilla y gavit (una especie de atrio exclusivo de la arquitectura armenia).*





L

Las monjas de clausura de la Audiencia y la República*

En la temprana sociedad colonial quiteña, la creación de los primeros monasterios femeninos de clausura fue la combinación de varios elementos, en especial la profunda religiosidad de todos los estamentos sociales y la necesidad de muchas mujeres, sobre todo de los estratos altos, de contar con espacios para su protección y de sus hijas al quedar desamparadas por el fallecimiento de sus esposos.

La creación de estas instituciones surgió de una necesidad social, con la participación activa no solo de las familias y mujeres interesadas, sino también de las instituciones del Gobierno: la Audiencia como representante de la corona, que debía velar por sus intereses ejerciendo el vicepatronato regio sobre la Iglesia;¹ el Obispado, por sus propios derechos y responsabilidades, y el Cabildo, como órgano de gobierno de la ciudad. Igualmente participaron prelados del clero regular, miembros del clero secular, benefactores seculares y más.

La fundación de conventos estaba claramente regulada tanto por la Iglesia como por la corona. Los decretos del Concilio de Trento, convocado en 1545 por el papa Paulo III para el estudio y la transformación de la Iglesia católica, a raíz de la reforma protestante y que terminó dieciocho años y cinco pontífices después en 1563, fueron el inicio de lo que

se conoce como la Contrarreforma. El rey de España, Felipe II, por cédula real expedida en Madrid el 12 de julio de 1564, ordenó la ejecución del Concilio de Trento² en todos sus dominios.

Para el estudio de los conventos interesa especialmente el acápite conciliar sobre “los regulares y monjas”,³ donde se norma su organización y disciplina:

-Prohíbese absolutamente a los religiosos la propiedad (cap. II).

-Todos los monasterios, a excepción de los que se mencionan, pueden poseer bienes raíces. Asígneseles número de individuos según sus rentas o según las limosnas que reciben. No se erijan ningunos sin licencia del Obispo (cap. III).

-Providencias sobre la clausura y custodia de las monjas (cap. V): se prohíbe terminantemente la salida de las monjas fuera del convento, luego de la profesión, y la entrada, al mismo, de cualquier persona, excepto con permiso escrito de la autoridad eclesiástica, que la dará solo en casos extraordinarios. Los monasterios deben ubicarse dentro de las ciudades para su seguridad.

-Qué personas, y de qué modo se han de elegir por abadesas o superioras bajo cualquier nombre que lo sean. Ninguna sea nombrada por superiora de dos

* Este capítulo se basa en un trabajo más extenso del arquitecto e historiador Alfonso Ortiz Crespo.

¹ Desde el descubrimiento del Nuevo Mundo, la corona se empeñó en ampliar los privilegios que Roma había otorgado al reino de Aragón cuando la reconquista cristiana de los territorios de manos musulmanas. Al brindar su apoyo Fernando el Católico al Pontificado, para defender sus intereses en Italia, este le concedió en el año 1486 el derecho de presentar sus candidatos a los beneficios mayores del antiguo reino de Granada. En el año 1508 el papa Julio II ampliaba los beneficios del patronato real sobre la Iglesia del Nuevo Mundo, sobre todos los beneficios eclesiásticos (Rodríguez García, Justina y Castilla Soto, Josefina, *Diccionario de términos de historia de España (Edad Moderna)*, 1998).

² Ley XIII, Título I, De la santa fe católica, Libro I, De la santa Iglesia; sus derechos, bienes y rentas: prelados y súbditos: patronato real, en *Novísima recopilación de las leyes de España...* Madrid, 1805.

³ La información se extrae de la obra *El sacrosanto y ecuménico Concilio de Trento*, traducción del texto latino de Roma de 1564 por Ignacio López de Ayala, 1847. Para mejor comprensión se ha modernizado la ortografía y puntuación.

monasterios (cap. VII): presidirá la elección el Obispo u otro superior, quien no podrá entrar a los claustros del monasterio; tomará los votos de cada monja a través de una ventana de los cancelos. Deberá elegirse a quien tenga no menos de 40 años de edad y de haber vivido en el monasterio al menos ocho desde su profesión; si no se hallare quien cumpla con estos requisitos, podrá elegirse a quien tenga más de treinta años y cinco de profesión.

-Gobiernen los Obispos los monasterios de monjas inmediatamente sujetos a la sede Apostólica; y los demás las personas deputadas en los capítulos generales o por otros regulares (cap. IX).

-Confiesen las monjas y reciban la Eucaristía cada mes. Asígneles el Obispo confesor extraordinario. No se guarde la Eucaristía dentro de los claustros del monasterio (cap. X): el Obispo o los superiores asignados harán visita al monasterio dos o tres veces al año. Además del confesor ordinario, uno extraordinario deberá oírlos a todas en confesión.

-En los monasterios que tienen a su cargo cura de personas seculares, estén sujetos los que la ejerzan al Obispo, quien deba antes examinarles; [...] (cap. XI).

-No se haga la profesión sino cumplido el año de noviciado, y pasados los diez y seis de edad (cap. XV): si se ha hecho la profesión antes de esta edad, quedará anulada.

-Sea nula la renuncia u obligación hecha antes de los dos meses próximos a la profesión. Los novicios acabado el noviciado profesen, o sean despedidos. [...]. Nada se aplique al monasterio de los bienes del novicio antes que profese (cap. XVI): la renuncia de los bienes tendrá efecto una vez realizada la profesión, y en caso de que esta no se realizara, todos los bienes le deberán ser devueltos. Se prohíbe entregar a los monasterios ningún tipo de bienes cuando entran de novicias, aceptándose únicamente el alimento y vestido mientras dure este estado.

-Explore el ordinario la voluntad de la doncella mayor de doce años, si quisiere tomar el hábito de religiosa, y después otra vez antes de la profesión (cap. XVII): el obispo o su delegado debe *explorar con cuidado el*

ánimo de la doncella, inquiriendo si ha sido violentada, si seducida, si sabe lo que hace. Y en caso de hallar que su determinación es por virtud, y libre, y tuviere las condiciones que se requieren según la regla de aquel monasterio y orden, y además de esto fuere a propósito el monasterio, séale permitido profesar libremente.

-Ninguno precise, a excepción de los casos expresados por derecho, á mujer ninguna a que entre [de] religiosa, ni estorbe a la que quiera entrar. Obsérvense las constituciones de las Penitentes o Arrepentidas (cap. XVIII): las faltas cometidas contra esta determinación llevan a excomunión, aplicándose la misma pena a quien, sabiendo que una mujer entra presionada al monasterio, no lo manifiesta.

-Cómo se ha de proceder en las causas en que se pretenda nulidad de profesión (cap. XIX): quien pretenda dejar el hábito aduciendo su entrada al convento por violencia o miedo, o porque profesó antes de la edad competente, lo podrá hacer ante su superior y el ordinario, hasta cinco años desde su profesión. Si deja el hábito voluntariamente, se lo obligará a volver al monasterio y se lo castigará como apóstata.

-Los superiores de las religiones no sujetos a obispos, visiten y corrijan los monasterios que les están sujetos, aunque sean de encomienda (cap. XX).

La dinámica de las fundaciones

Tan solo tres lustros después de la fundación de San Francisco de Quito, cuando ya se había creado para los varones el colegio de San Andrés, el primer presidente de la Audiencia envió una carta a Felipe II el 15 de enero de 1564, en la que informaba que en Quito “se trataba de hacer una casa de recogimiento donde se recogieran muchas doncellas pobres, mestizas y españolas, hijas de conquistadores”, y pidió su ayuda para llevarla adelante.

La idea, sin embargo, no prosperó, debiendo esperarse hasta el año 1577 para formalizar la fundación del primer monasterio femenino de clausura, el de la Inmaculada Concepción, donde “se encargó a los Prelados, Abadesa y Patronos





que no recibieran para religiosas en el nuevo monasterio ni mestizas, ni gente ruin, sino niñas de sangre limpia. En efecto, según aparece en el libro de profesiones, en el primer siglo de la fundación del convento las religiosas fueron hijas de las más nobles familias del país” (González Suárez, 1970, V. 2, pp. 166-167). Antes de que finalizara el siglo, se establecieron dos monasterios femeninos más: el de Santa Catalina en 1592 y el de Santa Clara en 1596.

Al finalizar el siglo XVI, Quito debía tener unos tres mil habitantes, por lo que llama la atención que, con tan poca población, no solo contaba con tres monasterios femeninos, sino que antes de estos ya se habían establecido cinco conventos de órdenes religiosas (franciscanos, mercedarios, dominicos, agustinos y jesuitas), y contaba, a más de la catedral, con seis parroquias (San Sebastián, San Blas, San Roque, San Marcos, Santa Bárbara y Santa Prisca), una abrumadora demostración de la importancia de la religión en la vida de la ciudad.

En 1653 se establecerán las carmelitas en Quito. La fundación de un segundo monasterio se hizo en Latacunga en 1669, pero las monjas debieron mudarse a la capital de la Audiencia tres décadas después, ya que un violento terremoto destruyó su monasterio, surgiendo así el Carmen Bajo. Un testimonio de mediados del siglo XVIII se refiere así a la calidad social de las religiosas:

En dichos dos Monasterios del Carmen solo entra la flor de la nobleza, hijas de titulados: condes, marquesas, Presidentes, Oidores y personas por el estilo. Dentro no hay más que monjas legas y fuera, dos administradores y un hombre comprador. Se observa una estrechísima y exactísima clausura y vida completamente en común (Cicala, 1994, p. 192).

Por lo tanto, cinco fueron los monasterios femeninos de clausura de Quito en la época colonial. Pero en este recuento también debe mencionarse la casa de recogidas establecida por el obispo López de Solís en su Gobierno (1592-1605) “para mujeres divorciadas, con título de Santa Marta, en la casa que Alonso de Moreta y su mujer Da. Francisca Bernal dieron para este efecto, a donde se ponen las tales divorciadas y otras que

piden nulidad de matrimonio” (Rodríguez Docampo [1650], 1994, p. 217). Pero González Suárez informa que

El fin principal [...] fue ofrecer un lugar de asilo a las que voluntariamente se arrepintieran de su mala vida, y tener una cárcel decorosa, donde, bajo las tolerantes alas de la caridad cristiana, pudieran ser vigiladas aquéllas, a quienes la autoridad eclesiástica se viese en la necesidad de encerrar por incorregibles. En esta misma casa estaba preparando un asilo para niñas huérfanas este gran Obispo, cuando, para desgracia de Quito, fue sacado de esta diócesis (p. 299).

Es decir, esta institución actuaba también como casa de corrección y prevención moral:

para las mujeres de vida escandalosa y disoluta, de refugio honesto y seguro para aquellas casadas que se hallaban inmersas en procesos de separación matrimonial y de centro de educación para huérfanas mestizas y descendientes de conquistadores. Era pues una fundación mixta, en la medida en que participaba del doble carácter de centro de ayuda para la mujer que a ella acudía de modo voluntario en busca de protección para su honra y formación para tomar estado, y de lugar de reclusión y castigo para las condenadas por la justicia a causa de su vida licenciosa (Viforcós, pp. 207-208).

Pero el carácter primitivo de la institución se desvirtuó y antes de un siglo solo funcionaba como cárcel de mujeres. También existió el Beaterio, fundación mercedaria formalizada por cédula real en 1736, que nunca se reconoció jurídicamente como monasterio, pues en él vivían mujeres bajo votos religiosos informales. En 1784 pasó a la administración episcopal y desapareció a inicios de la República.

Si a alguien llama la atención que en el Quito colonial hubieran existido seis casas religiosas femeninas, recuérdese que para el año 1700 Lima tendría unos cuarenta mil habitantes y 175 manzanas construidas (Arroyo, 2007), y que

en ella existían dieciocho establecimientos religiosos femeninos: diez monasterios, siete beaterios y una casa de recogidas. Reunían a 3 870 mujeres, en los siete monasterios vivían 1 360 monjas de velo negro, velo blanco y donadas, y con ellas 2 295 criadas, esclavas y seglares. Estas cifras indican que cada monja tenía casi dos personas a su servicio (Van Deusen, 2007, pp. 265-267).

Por lo tanto, no resulta extraño que en Quito, a inicios del siglo XVIII, un tercio de lo construido en el núcleo de la ciudad estuviera en manos del clero. En esta área se repartían quince establecimientos religiosos, siendo las cinco órdenes masculinas (franciscanos, mercedarios, dominicos, agustinos y jesuitas) las que concentraban el 60 % de la superficie, mientras que los establecimientos femeninos (concepcionistas, clarisas, catalinas, los dos carmelos y el beaterio) controlaban 34 % del área y el resto, es decir, el 6 % estaba en posesión del clero secular (Catedral, Sagrario y Palacio Episcopal).

Para el año 1734 —dos siglos después de la fundación de la ciudad— el presidente de la Audiencia Dionisio Alcedo y Herrera estimaba en quince mil sus pobladores, 52 manzanas edificadas y 60 edificadas en parte (Luzuriaga, 2013). Al mantener la proporción de Lima en Quito, se tiene que la población femenina en los conventos sería de unas 1 450 personas y de ellas 510 monjas, cifras que están en lo razonable si se ven estadísticas sueltas de finales de ese siglo.

Disciplina y población de los conventos

Con la obligación de cumplir los mandatos del Concilio de Trento, para el establecimiento de conventos debía contarse con las autorizaciones del Obispado y la Audiencia, y demostrar que las nuevas instituciones tenían capacidad económica para mantenerse en el tiempo con decoro, así como la idoneidad moral de las fundadoras, en caso de los femeninos.

En los tres primeros monasterios establecidos en Quito, el Obispado entregó la supervisión espiritual, disciplinaria y material a órdenes masculinas que actuaron inicialmente en su fundación. Las concepcionistas nacieron bajo

la vigilancia de los franciscanos, pero esto no duró más de una década; las religiosas pasaron luego a directo control del Obispado. Las clarisas, orden femenina franciscana, también estuvieron gobernadas por el provincial de la orden de los Hermanos Menores, pero en 1625 renunciaron el control a favor del Obispado.

Las catalinas, de la orden de Santo Domingo, tenían como máxima autoridad al provincial de la orden de los Predicadores. El historiador dominico José María Vargas menciona que, a más de las normas del tridentino, se debía cumplir lo aprobado por el capítulo general de la orden, celebrado en Roma en 1601, que obligaba entre otros asuntos a lo siguiente:

- Todo el monasterio debía estar cercado de muros.
- En el monasterio solo debía existir un locutorio, separado con dos rejas de hierro de la sala de visitas, y la religiosa visitada debía estar acompañada de una escucha, monja de más de cuarenta años de edad; únicamente podían visitarles parientes hasta el segundo grado de consanguinidad.
- Los confesonarios deberían llevar una ventanilla cerrada con una lámina de hierro perforada.
- La sacristía debía contar con un torno para pasar los objetos destinados al culto.
- Durante la comida debían permanecer cerradas las puertas del monasterio.
- Tanto el superior como el visitador y confesor que entraren al monasterio debían llevar un compañero provecto.
- La aceptación de una postulante dependería del voto del capítulo.
- En salvaguardia del voto de pobreza debían evitarse los gastos superfluos con ocasión de la vestición de hábito o de la profesión.
- De ordinario se prohibía a las religiosas escribir cartas si no era al superior mayor o a algún pariente cercano, con licencia de la superiora. Las cartas recibidas debían pasar por la inspección de la misma superiora.
- Las porteras y sacristanas debían pasar de los cuarenta años.
- A ninguna debía permitirse un vestido extraordinario como tampoco el uso de lechos o muebles raros (1972, pp. 208-209).





Para la primera fundación carmelita en Quito llegaron religiosas de Lima, entre otras razones porque la estricta regla impuesta por la reforma al Carmelo de Santa Teresa precisaba que actuaran desde el inicio monjas experimentadas. Como en la Audiencia no prosperó la fundación de conventos de carmelitas varones, la dirección espiritual de las carmelitas siempre ha estado [...] bajo el cuidado y dirección de los jesuitas y de sus capellanes” (Cicala, p. 192), hasta su expulsión en 1767.

Generalizar las características de la vida religiosa de los primeros claustros femeninos establecidos en Quito sería incorrecto, pues la regla de las carmelitas limitaba su monasterio a veintiún monjas de velo negro, imponía una disciplina más rigurosa y procuraba una vida contemplativa más plena. La restricción de número produjo un curioso fenómeno a mediados del siglo XVIII, como revela Cicala al hablar de las jóvenes que deseaban vestir el hábito de santa Teresa:

pero como no hubiera lugar para ellas, permanecieron vestidas de novicias, como dicen, de devoción, observando con todo rigor las reglas, la observancia y todas las demás distribuciones religiosas de las monjas, esperando hasta que haya lugar para ellas, con la muerte de otras, y reemplazar y llenar el número de 21 de suerte que no pocas de aquellas señoritas han permanecido en aquel tenor de vida de novicias durante diez, doce y dieciséis años (*ibidem*).

Los monasterios atraían a mujeres que voluntariamente optaban por la vida religiosa, pero también se nutrían de niñas que no necesariamente tenían vocación, cuyos padres de familia veían en el claustro una opción de vida. Así la población conventual crecía constantemente. Los conventos también se convirtieron en centros de enseñanza para las niñas de la ciudad, donde aprendían “labores propias de mujeres”, y a leer y escribir, estableciéndose áreas específicas para sus quehaceres.

3 *Patio del claustro de los mercedarios, en Quito, 1903.*

4 *Santa Clara, Quito, 1870.*

En definitiva, estos claustros tenían una variada y numerosa población femenil y en ellos se guardaban estrictos rangos de autoridad y se respetaban las jerarquías sociales. En la cima se encontraban las monjas de velo negro, las que pagaban dote completa, a las que se las conocía también como monjas de coro; seguían las monjas de velo blanco, que habían pagado media dote, y luego las donadas, criadas que llevaban una pequeña dote al convento y hacían votos simples, muchas de ellas indígenas o negras.

Una muchedumbre de criadas y esclavas pululaba en los monasterios. Sin votos religiosos, podían salir y entrar de la clausura, hacer compras externas, tareas manuales en el convento, y llevaban y traían los chismes de la ciudad. Pertenecían generalmente a una monja, por lo que no necesariamente hacían servicio para la comunidad.

En este punto es importante recordar que no se hacía vida común en las tres primeras fundaciones de enclaustradas. Las diferencias sociales y económicas intramuros eran notables, siendo habitual que las religiosas de mayores recursos económicos poseyeran sus propias celdas, construidas con sus bienes, a manera de casitas, con varias habitaciones para los diferentes servicios.

El padre Mario Cicala describe al monasterio de la Concepción, poco antes de la expulsión de la orden jesuita en 1767: “entré en dicho Monasterio y me parecía un pueblecito o barrio, con tantas casitas, que son las celdas edificadas por cada una de las monjas. Los patios son muy amplios, pero sin pórticos ni arcos” (Cicala, p. 190).

Estas *celdas*, que no eran tales, se enajenaban, donaban o heredaban, según la conveniencia de la propietaria. José Gabriel Navarro describe con detalle esta situación:

la vida de comunidad propia de un convento se hallaba relajada por la costumbre que se había introducido de permitir a las monjas la edificación de sus celdas y la conservación del dominio de ellas con todas sus consecuencias. Muchas monjas eran, pues, verdaderas propietarias de su habitación, compuesta algunas veces de cámara, recámara y cuartos auxiliares, donde

moraban la monja y sus sirvientes, amén de alguna donada, lega o niña que se criaba para religiosa. Esa celda, que por lo menos era un verdadero departamento, cuando no una pequeña casa, era amoblada por su propietaria y podía ser enajenada, acensuada, hipotecada, a voluntad de su dueña; sin más requisito que pedir la licencia del caso al Ordinario. Y la venta, el censo o la hipoteca, no solo podía realizarse entre monjas, sino también con personas extrañas al convento (2007, p. 189).

En la actualidad pocos conventos femeninos se conservan con esta configuración en América, pues con la imposición de la vida en común, estas *casitas* se demolieron. Uno de los ejemplos más notables conservados es el extraordinario convento de Santa Catalina de Arequipa, abierto al turismo desde hace muchos años. Por otra parte, un cuadro del museo del monasterio de la Inmaculada Concepción de Riobamba ilustra cómo estaba configurado este cenobio antes de la destrucción del terremoto de 1797.

Pero las diferencias sociales y económicas dentro de los monasterios no solo se manifestaban en la tenencia de viviendas, sino también en el vestido y la alimentación. Las monjas que no tenían *casitas* debían hacer vida común en el claustro, otras tenían que mendigar para comer y vestirse. El testamento del presbítero Juan de Grijalva, dictado en la villa de Ibarra el 13 de octubre de 1675, evidencia esta grave situación en los claustros. Dispuso que un capital de doce mil pesos se impusiera a censo, en beneficio de las religiosas de la Concepción “que fueren sus hermanas o parientes [...] para que lo rentado se dé para vestuario de Religiosas pobres de dicho convento [...] con declaración que sean pobres, sin rentas ni padres que los tengan para vestir las” (citado por Navas, 1931, p. 197).

La superpoblación fue una de las causas más importantes para el quiebre de la disciplina conventual. Líneas arriba mencionamos el caso de Lima y las opiniones de varios historiadores nos llevan a esa conclusión también para Quito. El obispo e historiador González Suárez nos dice:

Las comunidades de religiosas habían caído también en estado lamentable de relajación; excepto los monasterios de Carmelitas Descalzas de Quito y de Cuenca, todos los demás yacían postrados y necesitaban de reforma. El número de monjas era muy crecido en cada convento y todavía lo era mucho más el de mujeres seglares, que acompañaban á las monjas como criadas y sirvientes y ahijadas de ellas; en semejantes conventos ni el silencio, ni la clausura, ni el recogimiento eran posibles; y, como carecían de refectorio común, cada religiosa practicaba alguna industria para proveerse á sí misma y á sus dependientes, de las cosas necesarias para la vida. De los fondos del monasterio se le acudía á cada monja con una pensión semanal en dinero.

La celebración de Capítulos en estos monasterios de mujeres era, de ordinario, como en los de los frailes, ocasión necesaria de ruidos, de alborotos y de trastornos, en que tomaban parte las familias de la ciudad y, principalmente, los eclesiásticos, amigos de las religiosas (pp. 1399-1400).

O también nos lo recuerda el mismo historiador:

El convento de la Concepción era el más antiguo de Quito y el que mejor había observado la disciplina regular; no obstante, creció tan indiscretamente el número de monjas que entre religiosas y criadas llegaron a contarse, dentro del recinto de la clausura, más de doscientas, lo cual perjudicó no solo a la observancia sino hasta a la salud, pues fue difícil conservar higiene en el convento, siendo tantas las personas que habitaban en él (pp. 658-659).

¿Por qué esta muchedumbre dentro de los monasterios? El mismo Cicala nos explica:

Las monjas son más de cien, pero las criadas y siervas son *más de mil trecientas*, ya que cada religiosa tiene cinco, seis, ocho, diez y aun no pocas mantienen doce.

Todas son muchachas jovencitas indias, pocas son las mestizas y muy pocas las esclavas negras. Todas ellas son mantenidas en alimento y vestido, bien tratadas, *para que trabajen en encajes de seda, de esmalte y mil otras cositas que luego las monjas hacen vender* en la ciudad, mandando la mayor parte a Lima, Panamá, Guayaquil y otras partes. He aquí la industria que usan aquellas Religiosas para mantenerse con decencia (lo mismo hacen todas las Religiosas en casi toda América Meridional, aunque con diversas manufacturas); de esta manera ganan para sí y para sus criadas y siervas, las cuales tienen asegurado el alimento, el vestido y especialmente la buena educación, pues, las monjas las educan como si fueran sus hijas en el santo temor de Dios y en la frecuencia de Sacramentos (p. 190, énfasis añadido).

Otros comentarios del mismo jesuita hacen referencia

a la muy rara habilidad en trabajos manuales y otras manufacturas propias de las monjas, éstas son admirables en hacer flores de todas clases, finísimas y muy vistosas; son muy diestras en el recamado; trabajan con el torno, fijo y de mano y al aire, maravillosamente el marfil y otras maderas preciosísimas (p. 192).

Para 1650 Diego Rodríguez Docampo, secretario del deán y cabildo de la catedral de Quito, redactó su conocida y detallada *Descripción y relación del estado eclesiástico del Obispado de San Francisco de Quito*, que revela el número de mujeres en los tres conventos existentes a esa fecha en la ciudad, las que superan el medio millar, con el que se ha configurado el Cuadro 1. Recuérdese que aún no se establecía el Carmen en Quito y que el autor sí menciona a los monasterios de concepcionistas de las ciudades de Pasto, de la villa de Villardompardo (Riobamba), Cuenca y Loja, pero no brinda ningún detalle ni cifras (Cuadro 1).

Para 1650 serían 258 las monjas en Quito y, dentro de los tres monasterios, había otra cantidad igual entre novicias, legas, niñas, sirvientas y una que otra esclava, por lo

que se puede decir, sin exagerar, que los muros de la clausura encerraban “islas de mujeres”.

Pero más abundante era el personal religioso masculino. Con la misma información de Rodríguez Docampo, se podía calcular en setecientos los clérigos seculares en todo el Obispado, de los cuales la mitad residía en la capital, y en trescientos los regulares solo de Quito. La ciudad tenía unos veinticinco mil habitantes, por lo que puede calcularse que cerca del 4 % de la población pertenecía al estado eclesiástico.

A mediados de octubre de 1718 llegó a Quito monseñor Luis Francisco Romero, como XIV obispo de la diócesis. Halló en el monasterio de la Concepción 150 monjas y quinientas criadas, pero más le sorprendió que no se guardara la clausura. A continuación, se sigue a González Suárez en este asunto (*ibidem*, pp. 954-959).

La portería se abría al amanecer, y no se cerraba hasta las diez de la noche; y durante ese tiempo era incesante el entrar y salir de todas quinientas criadas, para quienes había la más amplia libertad en punto a entradas y salidas; por locutorio tenían las monjas una sala espaciosa, donde, sin rejas ni velos, recibían visitas a cualquiera hora del día; las tertulias eran prolongadas, y los concurrentes todos cuantos querían.

En vista de las circunstancias, en 1720 Romero resolvió realizar la visita canónica, constatando la realidad. Echar a todas las criadas y dejar solo a las monjas habría traído consecuencias nefastas a la economía conventual, pues muchas religiosas habían profesado sin dote, por lo que resolvió

restablecer la clausura en el convento; recordó las prohibiciones canónicas, y dispuso que las criadas, que vivían dentro del monasterio, no salieran ni entraran libremente, sino que permanecieran en la clausura, guardando encerramiento como las monjas; para el servicio de las que vivían encerradas, ordenó que se eligieran cincuenta mujeres virtuosas, las cuales vivirían fuera de la clausura, y dio reglas para el buen orden de las porterías y locutorios (*ibidem*, pp. 954-959).

En aquella época todo cuanto ocurría en los conventos trascendía a la ciudad: no había negocio alguno de convento que no alterara la tranquilidad pública. Y así ocurrió en este caso: las disposiciones del obispo sacudieron a la población, tomando todos partido por las monjas, acusando a Romero de excesivo rigor.

Ante la conmoción, el prelado volvió a la Concepción a calmar los ánimos, insistiendo en que debían aceptar sus disposiciones, pero la excitación fue mayor, tanto que muchas monjas violaron la clausura, refugiándose en casas de sus parientes, costándole al obispo gran trabajo el regresarlas al monasterio. Con esta experiencia, resolvió no actuar en el convento de Santa Clara. Las reformas de las costumbres vendrían desde dentro, gracias al ejemplo que habían dejado las religiosas Juana de Jesús y Gertrudis de San Ildefonso, fallecidas en la primera década del siglo, aunque “muy cuesta arriba se les hacía a las monjas el dejar las galas y el lujo, para vestir de sayal y ceñir sus cabezas con tocado de lienzo”, como termina diciendo González Suárez.

El doctor Eugenio Espejo en su célebre informe presentado al Cabildo de Quito en 1785, titulado *Reflexiones acerca de las viruelas*, pinta un crudísimo cuadro sobre la situación de la higiene en la ciudad, en el que resalta que entre los focos de mayor peligro por su desaseo estaban los antiguos monasterios de clausura. Como siempre, se salvan los cármes por su orden y limpieza.

Si en el período colonial hubo relajación de la vida conventual, la Independencia trajo problemas más graves. Puesto que la Iglesia americana estuvo más ligada a Madrid que a Roma, dados los privilegios que tenía el rey por el Patronato,

los problemas religiosos de la Península repercutían íntegramente en América. Así también se explica el caos administrativo religioso y el forcejeo entre la autoridad civil y la eclesiástica, con su secuela de relajación, una vez lograda la independencia de las colonias.

En el informe elevado al Congreso por el ministro del Interior del Gobierno de Gabriel García Moreno, se explican de manera clara los problemas del clero: “La disciplina había sufrido mucho entre nosotros por la gran distancia a que estos lugares se encuentran de la Santa Sede, por la falta de comunicación con los generales de sus respectivas órdenes y por la acción del tiempo que todo lo debilita o tiende a desvirtuar” (Carvajal, 1863).

Habría que añadir a esto, necesariamente, la injerencia del poder político republicano sobre las órdenes religiosas, tanto en los aspectos internos como en la elección de preladados o en los asuntos económicos. Curiosamente, gracias a esta intromisión, se cuenta hoy con datos sobre diversos aspectos de la organización de la Iglesia, pues desde el Ministerio del Interior, que tenía múltiples responsabilidades, se regulaban también los asuntos de culto.

A más de la parte expositiva, los informes ministeriales al Legislativo venían acompañados de una serie de cuadros que reflejaban con cifras los aspectos cuantitativos.⁴

⁴ De ahí se puede obtener información muy valiosa, pero no siempre exacta, pues no es extraño que las sumas no concuerden con los resultados expresados, que se omitan datos por errores de imprenta, por la falta de información, por negligencia de las autoridades, la tardanza en llegar datos de provincias y la incapacidad de los burócratas en las ciencias estadísticas.

Cuadro 1				
Población femenina en los monasterios de Quito hacia 1650				
Fuente: Rodríguez Docampo, pp. 281, 283 y 286.				
Monasterios	Monjas de velo y coro	Legas	Donadas, niñas y sirvientas	Total
Concepción	120		180	300
Santa Catalina	60	12+ 25	15 niñas	112+
Santa Clara	78	30	20+ novicias y otras	128+
Total	258	67+	215+	540+

Una de las noticias más tempranas da el informe de 1839, con cifras al 31 de octubre del año anterior, para las tres diócesis existentes en Ecuador. La de Quito tenía cinco monasterios con 138 religiosas; Ibarra, un monasterio con once, y Riobamba, otro con quince. Guayaquil no contó desde la Colonia con monasterios femeninos de clausura y tampoco ya creada la Diócesis. En Cuenca había dos monasterios con 36 religiosas, y en Loja, uno con dieciséis. En toda la república había 216 religiosas (González, 1839).

Por información posterior algo más detallada, se ve que no se contabilizó a toda la población dentro de los monasterios. La exposición del ministro Francisco Marcos al Congreso de 1841 abrió una segunda columna para “seglares y criadas”, por lo que así tenemos datos más ciertos (Cuadro 2).

Sin embargo, se nota que el número de religiosas de la diócesis de Cuenca, que tres años antes era de 52 (36 de Cuenca y dieciséis de Loja), ahora ha disminuido notable-

Cuadro 2 Población de los monasterios del Ecuador en 1841 Fuente: Marcos, 1841.		
Diócesis	Monjas	Seglares y criadas
Quito	112	220
Guayaquil	---	---
Cuenca	33	49
Totales	145	269

mente; es probable que se olvidaran de sumar a las monjas de la Concepción de Loja, lo que hizo bajar la cifra. Las cifras del cuadro arrojan una relación entre religiosas y criadas de poco menos que de uno a dos.

El informe de 1856 (Borja, 1856) trae un cuadro más completo, pues desglosa adecuadamente la calidad de

Cuadro 3 Edificios y población monástica en Ecuador en 1856 Fuente: Borja, 1856.										
Diócesis	Ciudades	Religiones	Personal de religiosas							
			Iglesias	Conventos	Profesas	Novicias	Legas	Donadas	Seglares	Total del personal
Quito	Quito	Carmen de descalzas	1	1	18		2	4	5	29
		Carmen de descalzas	1	1	14	1	2	5	5	27
		Santa Clara	1	1	18	2	7	8	41	76
		La Concepción	1	2	26		4	6	52	88
		Santa Catalina	1	1	17	1	4	3	30	55
	Ibarra	La Concepción	1	1	21					21
Riobamba	La Concepción	1	1	17					17	
Cuenca	Cuenca	El Carmen	1	1	19					19
		La Concepción	1	1	31					31
	Loja	La Concepción	1	1	21	2	6			29
Totales			10	11	202	6	25	26	133	392

Cuadro 4
Edificios y población monástica en Ecuador en 1865

Fuente: Herrera, 1865.

Monasterios	Religiosas de velo negro	Religiosas de velo blanco	Novicias	Seglares	Criadas	Sacristanes	Totales
Carmen Antiguo	16	2	2	9	3		32
Carmen Moderno	16		1		3		20
Sta. Catalina	16	7	1	3	13	2	42
Sta. Clara	12	8		14			34
Concepción	20	4		18	1		43
Totales	80	21	4	44	20	2	171

las mujeres que habitan en cada convento. Por su interés se reproduce la parte pertinente al personal en los monasterios (Cuadro 3).

Cabe notar que en el cuadro se mencionan dos monasterios de la Concepción en Quito, algo que nunca ocurrió. Probablemente la equivocación se deba al hecho de que el monasterio ocupaba aún dos manzanas, ubicadas en diagonal y unidas físicamente por arcos.

De hecho, las más numerosas son las concepcionistas que tienen cinco fundaciones con 196 personas, de ellas 52 seglares, todas estas ubicadas en Quito. De hecho, llama la atención que en los cinco monasterios de provincia no se registre personal de donadas ni seglares, ¿no se registró a este personal o en realidad no existía? Por esto, hacer una relación entre monjas y personal de servicio, con estas cifras globales, sería distorsionar la realidad.

Si se fija la atención únicamente en los monasterios quiteños, se ve que reunían 93 profesas, cuatro novicias, diecinueve legas, veintiséis donadas y 133 seglares; por lo tanto, las que tenían estado religioso eran 142 y la relación con el personal de servicio había bajado prácticamente a 1:1, aunque en

las concepcionistas, donde para 36 monjas había 52 seglares, la relación era de 1 a 1 ½.

Nuevas estadísticas entrega el doctor Pablo Herrera, nueve años después (Cuadro 4).

El número de religiosas ha ascendido a 105 y el de seglares y criadas ha bajado a 64, con lo que se ha invertido la relación: por cada persona no religiosa del monasterio, hay dos monjas. En la Concepción las veinticuatro religiosas conviven con diecinueve seglares, con lo que la relación es más o menos de cuatro a tres. Otro dato interesante se consigna en una nota al pie del cuadro: “En el monasterio del Carmen moderno se encuentran, además, quince carmelitas y tres seglares venidas de Popayán y en el de la Concepción hay nueve religiosas de velo negro y una de velo blanco de la Anunciación con tres seglares, igualmente venidas de la misma ciudad”.

¿Qué había ocurrido? El general presidente Tomás Cipriano de Mosquera, que tomó el poder en Colombia con un golpe de Estado en 1861, desamortizó por decreto los bienes de la Iglesia y aplicó una agresiva política anticlerical mediante una ley, expedida el 23 de abril de 1863, que disolvía a todas

las comunidades religiosas, exclaustrando a las religiosas de toda Colombia (Arboleda, s/f).

De Popayán se dirigieron hacia Ecuador tanto las agustinas de la Encarnación (no de la Anunciación, como se dice) y las carmelitas. Estas últimas partieron el 27 de abril de 1864 y llegaron a Quito el 16 de junio, luego de cincuenta días de esforzada travesía. Después de permanecer en Quito dos años, consiguieron establecer su monasterio en Ibarra el 2 de octubre de 1866. El monasterio se concluyó en 1876 y la iglesia en 1877, bajo la dirección del canónigo Mariano Acosta (Navas, p. 283). Un siglo después, de este monasterio salió un grupo de monjas para restablecer el convento en Popayán (Tapia, 2006). Sobre las agustinas, se tratará con algún detalle más adelante.

Como se ve, la vida en común y la reforma en los monasterios femeninos se aplicó poco a poco; es probable que no solo por acción del arzobispado y el apoyo que contó entre 1860 y 1875 del Gobierno, especialmente del presidente Gabriel García Moreno, sino también por una reacción interna de las comunidades.

La economía conventual y su arquitectura

Después de este recuento, es indispensable volver a los temas generales de los monasterios femeninos de clausura, y abordar, aunque sea brevemente, algunos asuntos relativos a la economía conventual y a su arquitectura.

Las postulantes debían llevar una dote, al igual que la novia al matrimonio, recursos que garantizarían su manutención a lo largo de la vida enclaustrada. Las cantidades no se mantuvieron fijas a lo largo de los siglos coloniales y variaban de un monasterio a otro; por ejemplo, en la fundación de la Concepción “se fijó el precio de la dote en mil pesos de plata corriente marcada” (González Suárez, pp. 166-167).

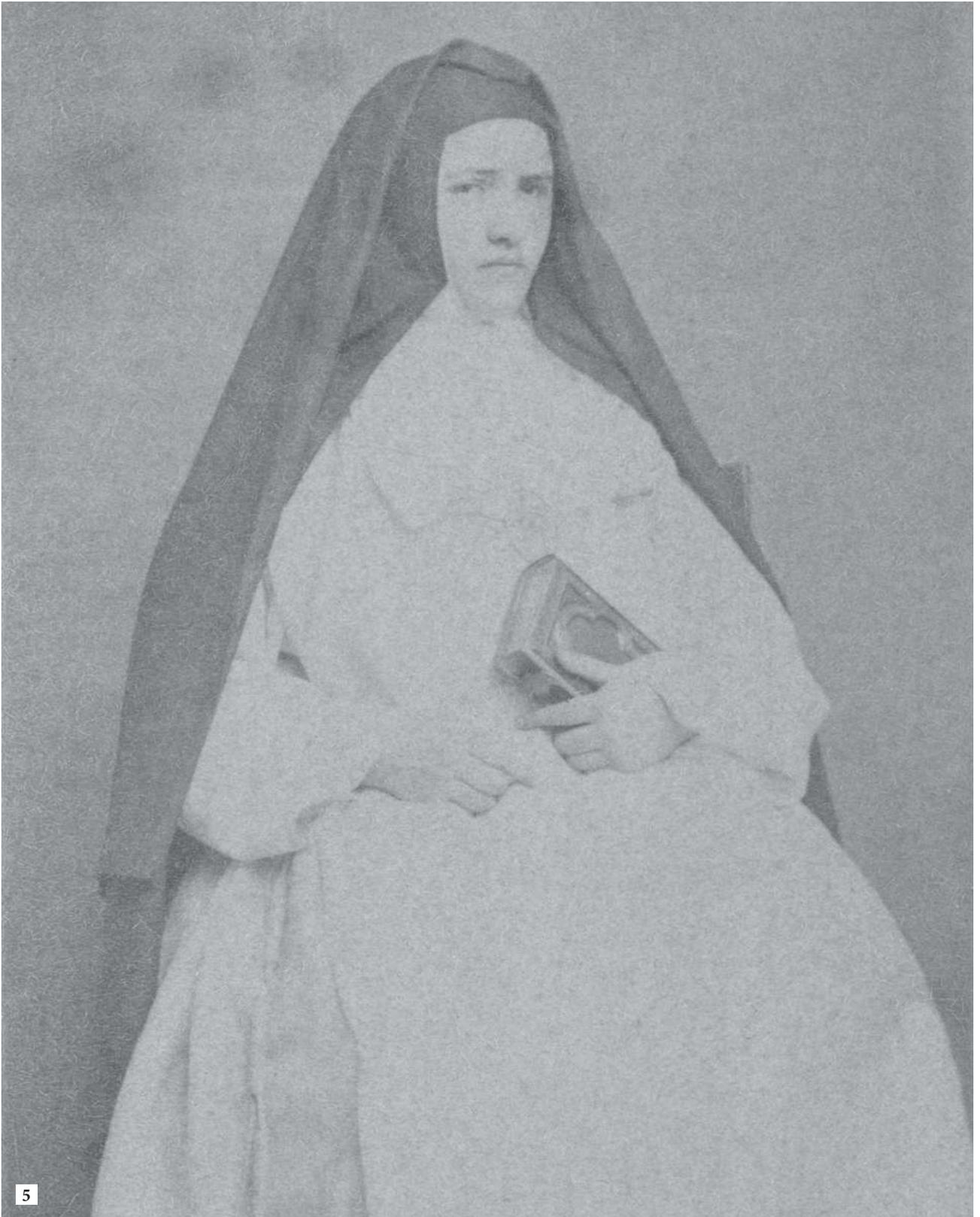
No faltaron prelados y devotos que instituían becas para facilitar el ingreso de mujeres piadosas cuyas familias no tenían dinero. En 1605, al abandonar el Obispado de Quito, fray Luis López de Solís

renunció en beneficio de los monasterios de Cuenca y Riobamba, todo cuanto le debían en el obispado por el derecho que llamaban entonces de las cuartas funerales; y estimuló también a muchas personas ricas para que les hiciesen gruesas limosnas, con que les proveyó de honesta subsistencia. Para socorrer a las monjas de Loja, vendió un sitial de seda muy rico, y con el precio de él pudieron las religiosas concluir las viviendas del monasterio. Tantas obras llevó a cabo mediante su munificencia este venerable Prelado, que, escogiendo para sí la estrechez de la pobreza, supo multiplicar en sus manos el dinero, para emplearlo todo en dar gloria a Dios (*ibidem*, p. 317).

Además de dinero contante y sonante, no era extraño que llevaran, a más de la ropa de cama y ciertas imágenes religiosas de su devoción particular, joyas, muebles o incluso inmuebles que se entregaban al convento, mostrando las familias su poder y generosidad. Un administrador externo de confianza de la comunidad velaba por los intereses económicos y buscaba encontrar los mejores réditos. La presencia de dinero en efectivo en los monasterios les otorgaba gran poder, y a ellos acudían comerciantes y otras gentes a solicitar préstamos. Por otro lado, las haciendas agrícolas o ganaderas, manejadas directamente o arrendadas, producían no solo para el mantenimiento del convento, entregando productos para su consumo, sino también para la venta en el mercado local.⁵

5 Monja de la Concepción, Quito, 1872-1874.

⁵ A manera de ejemplo, la información económica de una época concreta del monasterio de Santa Catalina de Siena la transmite José Gabriel Navarro: Hacia 1617 poseían la hacienda de Cutuglagua. En 1626 la Real Hacienda comenzó a entregar 2 750 pesos donados por Felipe III al monasterio, por cédula real expedida en Valladolid el 3 de abril de 1610. Desde antes de 1641, existía la costumbre de colocar a censo las dotes de las religiosas, que variaban de 500 a 1 000 pesos cada una. La priora María de Santa Lucía y Chávez, “no solo cuidó de consignarlas en buenas manos y con grandes seguridades, sino que abrió una cuenta especial de todo aquello, capital y réditos, y reunió en un solo Depósito o archivo todas las escrituras, recibos y más comprobantes de aquellas cantidades” (Navarro, pp. 134-135).



Las particularidades de la vida religiosa y contemplativa en la clausura de monjas llevaron a la aplicación de soluciones arquitectónicas específicas para mantener vigentes los principios de no ver ni ser vistas, no oír ni ser oídas, no tocar ni ser tocadas.

El monasterio se convertía en un relicario, donde se guardaban las vírgenes consagradas a Dios, en donde su vida se desarrollaba alejada del mundanal ruido, pero dentro de la ciudad, pues no tenía sentido su vida de oración y sacrificio alejada de ella. Metidas en medio de la urbe, como las cárceles, sus sólidas y altas murallas recordaban diariamente a los transeúntes que quienes estaban tras esos muros cumplían una condena a cambio de nuestra salvación...

Al fundarse estas instituciones, las casas compradas para el efecto se adecuaban para la clausura: se cerraban puertas y ventanas a la calle, manteniendo únicamente una portería para el contacto con el mundo. Otra puerta más discreta, generalmente trasera, se utilizaba para el ingreso de los alimentos para consumo de la comunidad, materiales de construcción y otros bienes. Con el paso del tiempo, al consolidarse la comunidad y su economía, se integraban las propiedades aledañas, y se hacían cambios sustanciales en la primitiva y estrecha morada: se levantaba un templo espacioso, amplios claustros; se especializaban los espacios para el área de postulantes, noviciado, área de educandas, sala capitular, archivo, biblioteca, enfermería, sala de recreo, sala de labor, celda de disciplina, celdas de retiro, cocina, despensas, horno, cuarto para la leña, etc., y se mantenían espacios abiertos para jardines, plantas aromáticas y medicinales, huertas y gallineros. El agua, entregada por la ciudad a perpetuidad, corría por los plantíos, surtía a la cocina y brotaba en una pila para el consumo diario.

La conformación arquitectónica ideal para el templo era la de una sola nave, pues se abría solamente para los fieles en la misa diaria y en las fiestas religiosas. A los pies del templo se disponían un coro bajo, separado del espacio público por una doble reja, y entre ellas corría una cortina accionada desde dentro; distantes al menos una vara y media, las rejas evitaban el acercamiento entre las monjas y quien podía estar al lado de la iglesia. El coro alto, sobre el mismo espacio

del bajo, solo se aislaba con una cancela de madera o hierro, en el mejor de los casos.

Cerrado el pie de la iglesia, con la imposibilidad de abrir una portada, esta debía abrirse en la fachada lateral. Lo habitual era tener dos portadas contiguas; así se facilitaba el movimiento de salida y entrada de las procesiones, participando las monjas desde el coro en el desplazamiento de las imágenes.

En el área del presbiterio se contaba con otro coro a nivel, desde el cual las religiosas participaban de la misa, y a través de la cratícula, pequeña ventana abierta en la reja, recibían la comunión, pues no se permitía el contacto directo con el sacerdote. No era extraño que, sobre este coro bajo, se construyera otro alto, al que se lo denominaba tribuna.

La sacristía también tenía sus particularidades. El capellán o sacerdote que iba a officiar entraba desde la calle a la iglesia y pasaba a la sacristía para revestirse. Los ornamentos y vasos sagrados se guardaban en la sacristía interna, accesible desde la clausura, y se pasaban a la sacristía externa a través de un torno ubicado en el muro que las dividía, por el que se entregaban los vasos sagrados y los objetos menores, mientras que las casullas, albas y otros ornamentos de mayor tamaño se pasaban por un amplio cajón bajo que se deslizaba entre los dos ambientes del muro común.

Los confesonarios también cuidaban particularmente que el aislamiento entre el confesor y las religiosas se mantuviera. En el ancho muro maestro, compartido entre la iglesia y el claustro, se abría desde la primera un espacioso nicho con puerta, donde cabía el asiento para el confesor; en las jambas laterales de este nicho se abrían sendas ventanillas con rejas y mallas o latas perforadas (como se dijo anteriormente), por donde las monjas realizaban la confesión, pues ellas ocupaban un espacio similar, abierto desde el claustro (Ver dibujo "Disposición de un confesonario", p. 45).

La portería conventual también era segura. El torno es el elemento más característico y es la separación entre el exterior y el interior. El diccionario lo define como una "armazón giratoria compuesta de varios tableros verticales que concurren en un eje, y de un suelo y un techo circulares, la

cual se ajusta al hueco de una pared y sirve para pasar objetos de una parte a otra, sin que se vean las personas que los dan o reciben, como en las clausuras, en las casas de expósitos y en los comedores”.

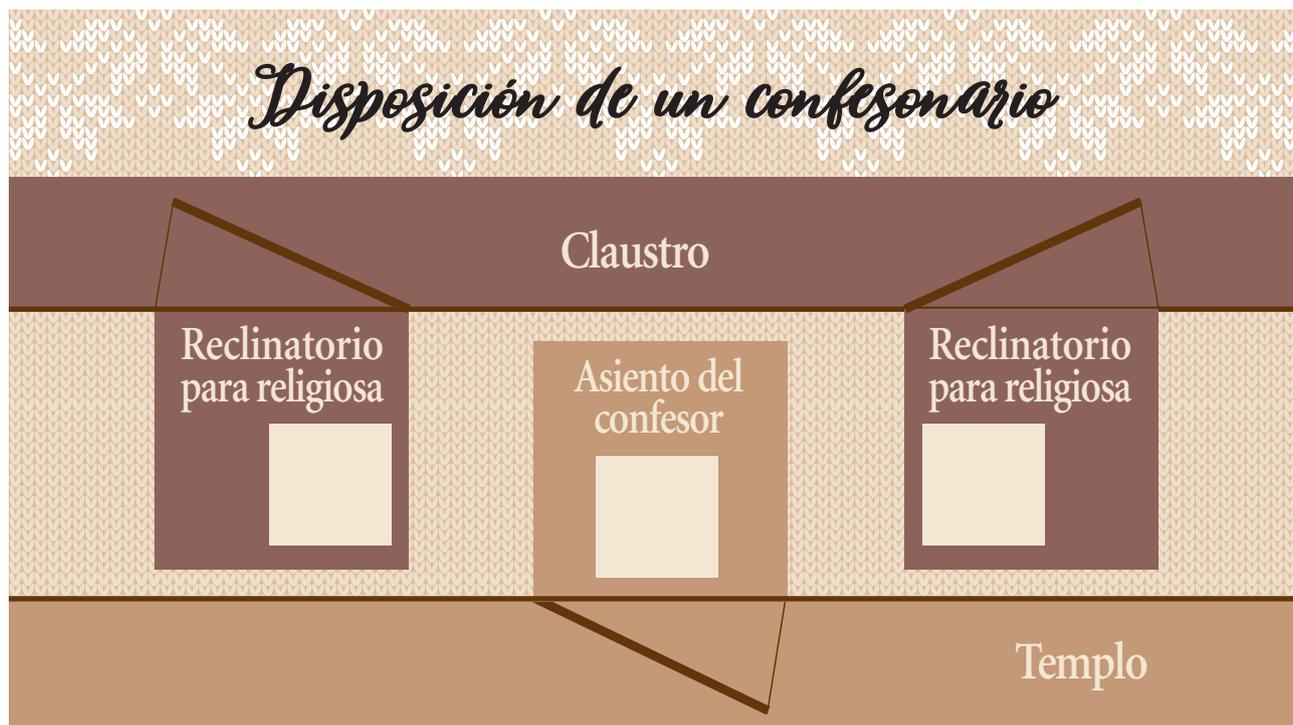
En un convento de clausura, el torno es mucho más que esto. Es el separador de la clausura y el exterior, pero, al mismo tiempo, es el nexo de unión y de comunicación entre la vida contemplativa y la vida cotidiana. Un espacio mágico y creativo, en el que, a través únicamente de las palabras, ruidos y silencios y de los olores que percibimos, nuestra mente conforma una imagen de la monja tornera, el espacio de clausura, su forma de vida, su trabajo... y en el que, la hermana tornera, a través de estas mismas sensaciones olfativas y auditivas, conforma la imagen de la vida exterior.

El torno es quizá el elemento más representativo del convento de clausura, es el muro que, al mismo tiempo, aísla y permite la comunicación y el intercambio de vivencias y experiencias con el exterior (García, s/f).

En la misma portería se abre la puerta regular que es la que comunica con el claustro. Permanece siempre cerrada, excepto para recibir a las postulantes, a las autoridades eclesiásticas cuando realizan las visitas canónicas o para atender a los esporádicos visitantes permitidos por el obispo.

También desde la portería acceden los parientes al locutorio para visitar a las monjas. Se trata de una sala amplia dividida por una doble reja transversal. Al otro lado de la reja doble, está el locutorio interno, adonde acude la monja visitada con la “escucha”, de manera que lo que ahí se dice no es secreto.

Las monjas también tenían miradores enrejados, generalmente muy altos y abiertos hacia una plaza o plazoleta, o a la calle más importante. Desde estos miradores podían mirar las procesiones, fiestas o corridas de toros. Navarro asegura que tanto las concepcionistas como las clarisas los tuvieron, y cuando llegó el “arzobispo Riofrío (1861) a regentar la diócesis, los Miradores desaparecieron, como focos de perturbación para el retiro monástico” (p. 196).



3

Los monasterios femeninos históricos del Ecuador

Cinco fueron los monasterios femeninos de Quito en la época colonial, como se dijo: la Concepción, Santa Catalina, Santa Clara y los dos monasterios del Carmen; todos ellos subsisten hasta hoy.

También en otras ciudades de la Audiencia de Quito se fundaron monasterios: Pasto, Loja, Cuenca, Latacunga, Riobamba e Ibarra. No todos estos claustros subsistieron pues, como se verá a continuación, algunos fueron destruidos por los terremotos y no hubo éxito en sus intentos de reconstrucción. Pero también algunos, como los de Cuenca y Loja, han seguido con vida conventual ininterrumpida hasta el presente. Este capítulo pasa una rápida mirada a cada uno de ellos.

El monasterio de la Inmaculada Concepción

En la esquina noroccidental de la Plaza Grande de Quito, junto al Palacio de Gobierno, se levanta el monasterio más antiguo del país, consagrado a la Inmaculada Concepción. Su establecimiento tuvo el patrocinio de la Audiencia y el Cabildo y, después de algunas vicisitudes, su fundación se realizó el 13 de enero de 1577, una vez otorgada la autorización canónica.

González Suárez asegura que la “fundadora y primera abadesa fue doña María de Taboada, sobrina carnal de nuestro primer Obispo y descendiente de una noble casa solariega de Galicia: en el claustro, después de su profesión, se llamó sor María de Jesús; con ella profesaron doce jóvenes más” (v. 2, p. 166). Por su parte, Juan de Dios Navas afirma que para su establecimiento vinieron siete religiosas del monasterio de Santiago de Galicia, la entonces maestra de novicias madre María de Jesús Taboada y seis novicias (V. I, p. 208).

De todas maneras, una docena de mujeres, entre ellas algunas viudas pertenecientes a los grupos poderosos de la

ciudad, conformó la primera comunidad. Se instalaron en cuatro casas compradas por la Audiencia bajo el patronato real y adecuadas previamente para la vida comunitaria. En esta ocasión las monjas aceptaron la regla y constituciones que el papa Julio II había aprobado en octubre de 1511 para las conceptas de Toledo (Vargas, p. 187).

Para 1583 el número de religiosas, novicias y servidumbre se acercaba al centenar. Con la visita canónica del obispo de Quito Luis López de Solís, este dispuso el 19 de julio de 1594 que se guardara en la comunidad una serie de disposiciones:

Comenzó por recomendar la ley de la clausura y la observancia de los votos. Advirtió luego a la abadesa la obligación de vigilar el cumplimiento de la regla, señaló las condiciones de una postulante y la cantidad de la dote, impuso la uniformidad en el vestido, reglamentó las visitas en el locutorio, combatió el afán de singularizarse, insistió en la obligación del rezo del oficio, estableció la práctica del tradicional capítulo de culpas y determinó los días de comunión obligatoria (*ibidem*).

Con el paso del tiempo, el monasterio no solamente que se hizo dueño de toda la manzana comprendida entre las actuales calles García Moreno, Chile, Benalcázar y Mejía, sino que también adquirió, a inicios del siglo XVII, la manzana contigua hacia el norte, tomándose arbitrariamente la calle pública, por lo que el Cabildo planteó pleito al perderse una calle principal, en desmedro de la ciudad. Luego de dilatados trámites en la corte, la corona opinó a favor de la ciudad, se recuperó la calle y las monjas tampoco consiguieron esa propiedad, pues pertenecía a un familiar vinculado.



Pero la estrechez en la que se desenvolvían las religiosas, niñas, sirvientas y donadas, que sumaban más de doscientas, las llevó a insistir en la ampliación del convento, consiguiendo que el rey les entregara las antiguas Casas Reales, desocupadas en 1612 por su traslado a la Plaza Mayor. Para acceder a estos nuevos solares, ubicados en la manzana diagonal por el norte, las religiosas intentaron nuevamente cerrar la calle, pero el Cabildo otra vez se opuso, por lo que se vieron obligadas a realizar “troneras con pasadizos debajo de tierra” (Rodríguez Docampo, p. 282). Ya a mediados del siglo XVII en el convento residían unas trescientas mujeres, de las cuales 120 eran monjas de coro (*ibidem*, p. 281).

La solución definitiva para integrar la propiedad, manteniendo la clausura, vino a inicios del siglo XVII, al levantarse un arco sobre la actual calle Mejía, llamado de Santa Elena y construido por el arquitecto peninsular José Jaime Ortiz, que se vinculaba con el túnel bajo la actual calle Benalcázar. Hacia 1770 así se describe la situación del monasterio: “consta de dos cuerpos de edificio [...] por lo que, para pasar de uno a otro hay dos corredores o calles: uno bajo el suelo, construido de bóveda real y necesita luz; el otro a través de un majestuoso y grande arco” (Cicala, p. 190).

La iglesia de una sola nave fue construida entre 1625 y 1635, y se ubica en la esquina que mira hacia la Plaza Mayor. Era famosa por el arte y la riqueza de sus retablos, altares y techos, que duraron dos siglos y medio. Desgraciadamente sufrió un gravísimo incendio el Jueves Santo 25 de marzo de 1880.

El siguiente monasterio concepcionista en establecerse en la Audiencia de Quito fue el de la ciudad de San Juan Bautista de Pasto el 3 de octubre de 1588. A más de la contribución de dos mil pesos de la ciudad, las fundadoras aportaron 9 600 y fincas, bienes muebles y el valor de un esclavo y de una esclava.

Hacia 1595 realizó la vista canónica el obispo López de Solís, pues la ciudad se encontraba bajo su jurisdicción, y dispuso que dos monjas experimentadas fueran desde Quito para que introdujeran la observancia regular, pues “no había habido quien se la enseñara a practicar” (González Suárez, pp. 290-291).

Para mediados del siglo XVIII el monasterio tenía entre cuarenta y cincuenta religiosas y “una bonita iglesia, pero se hallaba reducido a una pobreza grande por haber perdido muchos de sus fondos y rentas, hasta el extremo de que las buenas religiosas viven descalzas, sin medias y sin zapatos” (Cicala, p. 283).

Fue el obispo de Quito, doctor Juan Nieto Polo, quien, “movido a compasión y enternecido al ver a aquellas religiosas, antes señoritas de muy buenas familias, tan observantes y descalzas por la gran pobreza y enfermizas a consecuencia de tanta incomodidad”, les asignó sus rentas anuales, “a fin de proveer a cada una de medias y zapatos con toda la decencia posible”.

Los siguientes monasterios en fundarse estuvieron en el otro extremo del país, en la ciudad de la Inmaculada Concepción de Loja y en Santa Ana de los Ríos de Cuenca (ver más abajo), ambos por iniciativa de fray Luis López de Solís.

Cuando el mismo López de Solís se encontraba en visita canónica en Riobamba, a mediados del año 1605, recibió una solicitud del Cabildo de la villa para que se estableciera en ella un monasterio concepcionista. Emitió su licencia el 24 de mayo de 1605, mientras que la Audiencia emitió la suya el 7 de junio. Una vez que llegaron de Quito tres monjas profesas, tres novicias, dos legas y una criada negra, el 22 de junio procedió a la fundación del monasterio de manera solemne: después de la celebración de una misa en la iglesia matriz, condujo en procesión a las religiosas a su nueva morada (González Suárez, pp. 298-299).

A mediados del siglo XVIII “era un grandioso y magnífico monasterio [...]. La iglesia es muy suntuosa y grande a la vez que artística y majestuosa. Son esas religiosas ejemplares y de estricta observancia, de suerte que en toda la Provincia hay de ellas gran fama. Casi todas en ese monasterio son de las familias más nobles” (Cicala, p. 441). Pero el terrible terremoto de 1797 destruyó aquel monasterio, muriendo numerosas religiosas y salvándose solo una docena de ellas, que se trasladaron a Quito y se hospedaron temporalmente en el Carmen Bajo (González Suárez, p. 1290). Cuando se trazó la nueva población en las llanuras de Tapi, se señaló un extenso solar para las monjas. Al volver estas el 22 de septiembre de 1800, edificaron en él un convento rústico con cubierta de



7

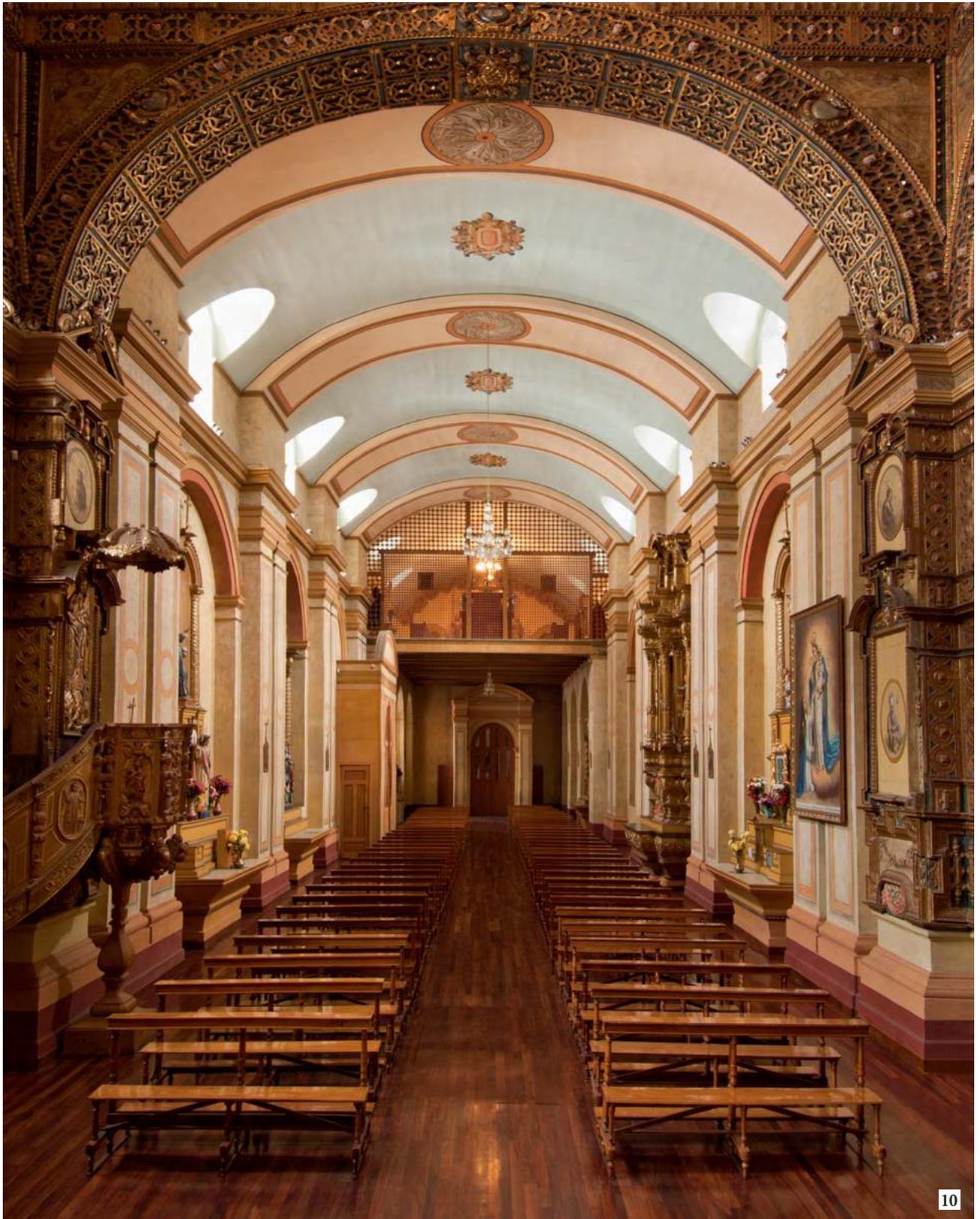


8

APARICION DE LA 2ª VIRGEN DEL BUEN SUCCESO EL 5 DE FEBRERO DEL AÑO 1610 A LA HERMANA MARIANA DE JESUS Y PIERRE ABADICA Y UNA DE LAS FUNDADORAS DE ESTE MONASTERIO REAL DE LA INMACULADA CONCEPCION DE BAYONA



9



paja. En 1806 se levantó un pequeño templo y para 1838 se hallaba en obra otro más amplio, terminado hacia 1842. El templo pequeño quedó como capilla para la veneración de la popular imagen del Señor del Buen Suceso. La iglesia actual se inició el 20 de febrero de 1890 y fue bendecida el 6 de octubre de 1898 (De Santa Inés, p. 1909).

La última fundación concepcionista se efectuó en la villa de San Miguel de Ibarra, gracias a la generosidad de los capitanes quiteños Antonio y Manuel de la Chica Cevallos y Narváez, quienes en 1671 entregaron sesenta mil pesos para ella. Autorizada la fundación por el obispo Alonso de la Peña y Montenegro, se trasladaron desde Quito seis religiosas profesas y desde Pasto su superiora, para cumplir con la misma responsabilidad. Para 1680 el monasterio ya contaba con 52 religiosas y un siglo después se dice que “es de vasta extensión y muy cuidado por dentro. Las monjas de la Villa de Ibarra, por su nobleza y por su exactísima observancia, tienen grande fama por toda la Provincia de Quito, las religiosas son entre 40 o 50” (Cicala, p. 296). Poco después apenas tendría 38 religiosas, evidencia de un declive que se prolongará en las siguientes décadas.

La época de la Independencia trajo mucha zozobra a la región de Ibarra por la violencia entre pastusos y patriotas. Consecuencia de estos enfrentamientos fue la toma y saqueo de Ibarra por Agualongo el 12 julio de 1822 y la batalla de Ibarra el día 17, en la que triunfó Bolívar. Reagrupado el ejército de Agualongo y deseoso de vengar la derrota sufrida, sitió Pasto, por lo que las autoridades patriotas decidieron que se debía evacuar el convento de la Concepción para que las monjas se refugiaran en Ibarra; quince religiosas se alojaron en el monasterio de Ibarra hacia abril de 1823. Ya para 1830 solo moraban en el convento de Ibarra quince monjas, en edificios peligrosamente deteriorados. Cuarenta años después, nuevos sucesos en Colombia llevarían a que se ampararan otra vez en Ibarra las concepcionistas de Pasto, expulsadas por Mosquera en 1863 (*ibidem, passim*).

Mejorado el monasterio en su parte material para 1864, el terrible terremoto del 16 de agosto de 1868 echó al suelo todo el convento y de las veintitrés religiosas que lo habitaban fallecieron catorce y las nueve sobrevivientes fueron

trasladadas a Quito, al monasterio de su orden. Casi inmediatamente volvieron seis a Ibarra para reedificar el convento, sumándose tres monjas de Loja. Pero la nueva fundación no era viable y seis años después, con fecha 24 de agosto de 1874, el delegado apostólico Serafin Vanutelli comunicaba la extinción del monasterio por breve del papa Pío IX; regresaron las monjas de Loja al suyo y las demás se integraron al de Quito (*ibidem*, pp. 281-282).

6 *Corredor en el convento de la Concepción.*

7 *Claustro principal del monasterio de la Concepción.*

8 *Aparición de la Virgen del Buen Suceso a Mariana de Jesús Torres. Óleo sobre lienzo, primera mitad del siglo XX.*

9 *Uno de los retablos del transepto del templo de la Concepción, recompuesto luego del incendio de 1880.*

10 *Vista interior del templo del monasterio de la Concepción desde la cabecera hacia los pies. El 25 de marzo de 1880 sufrió un gravísimo incendio y debió recomponerse con una nueva cubierta, arreglo de retablos y apertura de una puerta a los pies, eliminando el coro bajo.*

El monasterio de Santa Catalina de Siena

Doña María de Siliceo, viuda de Alonso de Troya, rico mercader panameño radicado en Quito, cuyo hijo Cristóbal fundó en 1606 la ciudad de San Miguel de Ibarra, fue la fundadora del monasterio dominicano de Santa Catalina de Siena el 14 de marzo de 1594, bajo la regla y la orden de Santo Domingo y la advocación de Nuestra Señora de la Paz. Ella, sus cuatro hijas y cinco doncellas huérfanas fueron las primeras religiosas en una casa de la esquina sur de la plaza de San Francisco. En 1601, a solicitud de fray Marcos de Flores, definidor general de la provincia dominicana de Quito, el monasterio fue incorporado a la orden dominicana por el Capítulo General reunido en Roma (Navarro, p. 133).

Al resultar estrecha e incómoda la casa inicial, a la muerte de la fundadora, entre 1614 y 1615, decidieron mudarse a un lugar más adecuado, para el que compraron varias casas en el barrio de San Marcos, entre ellas una que había pertenecido a Lorenzo de Cepeda, hermano de Santa Teresa de Ávila, y que tenía agua corriente que le había entregado el Cabildo del remanente de la fuente de la Plaza Grande y que, luego de servirse en su casa, la había sacado a un pilón público, llamado tradicionalmente el chorro de Santa Catalina. El



chorro desapareció cuando “la instalación del agua potable en la ciudad secó esas fuentes” e incluso la concha que mandó a labrar Lorenzo de Cepeda desapareció cuando en 1929 se construyó el edificio de la Tesorería Municipal en la calle Espejo (*ibidem*, p. 132).

Consolidado el monasterio en su nueva ubicación, al contar con mayor espacio, las monjas fueron adaptando las construcciones preexistentes o construyendo otras poco a poco para satisfacer las necesidades de su vida en clausura, completando la compra de la manzana hacia 1660.

El monasterio, apenas a dos cuadras de la Plaza Mayor, forma parte del barrio de San Marcos. Ocupa la mayor parte de la manzana comprendida entre las calles Flores, Espejo, Montúfar y Junín, con un fuerte declive hacia la esquina nororiental, formada por el cruce de las dos primeras, donde se levantó el edificio municipal referido, con proyecto del arquitecto alemán Augusto Ridder.

La iglesia, de una sola nave, se encuentra a lo largo de la calle Flores, con una portada al medio de la larga fachada y otra a los pies, hacia la calle Espejo. Comenzó a edificarse en el primer tercio del siglo XVII.

En 1702 los dominicos contrataron con el arquitecto español José Jaime Ortiz la traza y labrado de las portadas de pie y lateral, obra que debió concluirse luego de la muerte del arquitecto, acaecida en 1707 (Webster). Especialmente aciaga fue la caída de toda su cubierta de bóveda a mediados de 1793, en la que se arruinaron todos los retablos. Su reconstrucción fue rápida y el obispo José Díaz de la Madrid obsequió al convento el retablo mayor de la catedral, retirado para las obras de mejoramiento que emprendió en ese templo. A finales del año siguiente la obra estuvo terminada (Navarro, p. 140).

Los terremotos de 1859 y 1868 volvieron a afectarla. En un cuadro de la Plaza Mayor, anterior al primer terremoto mencionado, se descubre que la iglesia tuvo alguna vez una cúpula, probablemente sobre el presbiterio, ahora inexistente. Nuevamente los dominicos, pero esta vez los italianos de la reforma religiosa, la intervinieron entre 1879 y 1882. Pero para 1901 la situación de la cubierta era tan precaria que decidieron restaurarla y reformarla según su gusto y “de la cultura artística de nuestra época”, pero, como dice José Gabriel Navarro, “es lo cierto que arruinaron la iglesia dañándola en



todo sentido, al extremo de no haber en ella nada, absolutamente nada digno *'de la cultura artística de nuestra época'*, ni de ninguna. Hasta los retablos se destruyeron y fueron demolidos sin piedad, apenas hoy se conserva uno que otro rasgo de ellos" (*ibidem*, p. 141). La obra duró diez años y fue concluida en agosto de 1911.

Es también probable que las portadas de la iglesia, de inicios del siglo XVII, se hayan transformado, especialmente la de pies, pues tiene un aire neoclásico que no le corresponde. La lateral está mejor conservada y para acceder por ella al templo deben subirse algunos escalones pues, al nivelarse la calle Flores, esta bajó algo más de un metro; por esto, a lo largo de la fachada, se tiene un estrecho atrio elevado, ocupado su extremo norte por una capillita construida por José Ascázubi Matheu en agradecimiento a la Virgen del Rosario por haberle librado de la matanza del 2 de agosto de 1809.

El claustro principal se abre tras la iglesia, con un amplio jardín cuadrado. Para salvar el fuerte desnivel, la crujía oriental se construyó sobre bóvedas que ocupan el refectorio y la cocina, espacios muy interesantes y que, de acuerdo a la tradición guardada por las religiosas, serían restos de las casas de Lorenzo de Cepeda. En la crujía norte están las celdas que se abren a un corredor central abovedado con claraboyas. También este claustro debió sufrir profundas remodelaciones con los italianos del siglo XIX, como testimonian las ventanas neogóticas que miran al patio ajardinado.

Resulta interesante recordar que, en el presbiterio del templo del monasterio, se hallaron en 1975 los restos del presidente Gabriel García Moreno, que había sido enterrado ahí, guardándose el más riguroso secreto. El hallazgo se produjo cuando, en el año del centenario del asesinato, la Iglesia, personajes ligados a ella y al Partido Conservador se empeñaron en investigar su lugar de entierro, explorando algunas iglesias de Quito.

11 *La iglesia del monasterio de Santa Catalina sufrió diversos cambios a lo largo de los siglos. Luego de los sismos del siglo XIX fue reparada y consagrada nuevamente el 25 de marzo de 1880.*

12 *Claustro principal del monasterio de Santa Catalina.*

El monasterio de Santa Clara de Asís

Este monasterio de religiosas franciscanas se estableció el 18 de mayo de 1596, por iniciativa de doña Francisca de la Cueva; se compraron varias casas que formaban la esquina de las actuales calles Cuenca y Rocafuerte, esta última llamada "de la cantera". Entre las seis primeras religiosas, estaba una hija de la fundadora, de apenas once años.

Sin embargo, no se contaba con las autorizaciones eclesiásticas y civiles correspondientes, por lo que, al volver el obispo a Quito de una visita pastoral, exigió que se cumpliera con todos los requisitos y "la constancia de que la fundadora no tuviese impedimento de carácter judicial para proceder a la fundación", pero habiéndole demandado algunos acreedores, doña Francisca se vio obligada a satisfacer primero sus deudas. Una vez cumplidos los requisitos, la fundación se realizó seis meses después, el 19 de noviembre de 1596 (Vargas, p. 222).

Para 1650 el monasterio "contenía setenta y ocho monjas de velo y coro, treinta legas, veinte novicias y otras niñas que se criaban para religiosas" (Rodríguez Docampo, p. 286).

La primitiva iglesia que se levantó sufrió graves deterioros, como detalla el mismo cronista eclesiástico:

Tiene el convento sitio espacioso y bueno con pilas de agua, 5 cuadras de la Plaza Mayor. Visten hábito de sayal. [...] Tenían iglesia bastante de adobes de tierra, y con los temblores que hubo, se abrió parte de ella. Y para reparar el daño se destejó y se hallaron las maderas carcomidas y para caer, que si no se advirtiera en ello, sucedería gran ruina, por lo cual se derribó toda y se abrieron nuevos cimientos, sobre que se va edificando de cal y canto y ladrillo, en buena planta, y en ínterin tienen para iglesia 2 aposentos, hecho uno decente y adornado con su coro.

Y aunque este edificio se comenzó con 2.000 pesos que Su Majestad hizo merced para el efecto, confiando el Convento en su más socorro por personas caritativas, no ha hallado lo que deseaban, por lo cual ha quedado el edificio en sus principios.





14



15

[...] Ha sido amparado y honrado este convento por los Ilustrísimos Obispos, con cuyas limosnas y las que esperan conseguir, irá adelante el edificio de la iglesia nueva; que por no tenerla, acaeció el 19 de Enero de 1647, de noche, el robo sacrílego del Santísimo Sacramento (*ibidem*, pp. 286 y 289).

Si bien el cronista equivoca el año, pues esto ocurrió en 1649 según otras fuentes, este suceso conmovió a Quito y su comarca. En señal de expiación, la fe del pueblo consiguió levantar en un año la capillita llamada popularmente del Robo, renombrándose a la antigua quebrada de los Gallinazos o Ullaguangayacu como de Jerusalén, pues en su orilla se encontraron las formas consagradas, después de haberse destruido el sagrario, para sacar los vasos sagrados.

La nueva iglesia conventual fue diseñada por el arquitecto franciscano fray Antonio Rodríguez, autor de muchas obras en Quito, entre las que se destaca el santuario de la Virgen de Guápulo. Iniciadas las obras en 1650, no se las terminó sino medio siglo después.

El complejo conventual fue muy amplio hasta inicios del siglo XX (Navarro asegura que tenía dos hectáreas), pero el relleno de la contigua quebrada de Jerusalén llevó a que las monjas vendieran esta zona, aprovechando la gran plusvalía que se generó con la construcción de la avenida 24 de Mayo. Sobre la calle Cuenca se levantaba una casa al sur de la iglesia, probablemente para morada de los capellanes, la cual fue derrocada y sustituida en 1961 por un edificio neocolonial de cemento.

Subsisten dos grandes claustros contiguos por detrás de la iglesia. El del sur es de planta rectangular, con arcos de medio punto abajo y arriba con pies derechos con zapatas y balaustrada. El segundo claustro se encuentra inmediatamente detrás del templo. Los corredores bajo y alto, junto al muro de la iglesia, se ven interrumpidos a trechos por unos robustos contrafuertes construidos para reforzarla, pues el sismo de 1868 la afectó mucho. Las obras se prolongaron por una década desde 1870. Fueron dirigidas por el hábil arquitecto quiteño Juan Pablo Sanz, quien rehizo las cúpulas,

levantó de nuevo el campanario, arregló el locutorio, la casa del capellán, etc.

Por detrás del segundo claustro, esto es, al lado oeste, se tiene un amplio patio con una vieja casa colonial de dos plantas y una sola cruzía. Una amplia huerta se abre hacia el oeste.

La iglesia se enmarca en un rectángulo; presenta tres naves, la central con una cúpula sobre tambor de planta rectangular con los lados cortos redondeados, cubre el espacio de los fieles; las laterales, con capillas, se cubren con bóvedas baídas. Una cúpula de paños se levanta antes del presbiterio, y sobre este, otra bóveda baída. En los pies se encuentran los coros bajo y alto de las monjas, y junto al presbiterio, el comulgatorio. No se conoce cómo fue la decoración original del interior; en la actualidad quedan algunos retablos de gran calidad, restaurados en las últimas décadas.

El lado largo de la iglesia discurre hacia una plazoleta, existente desde muy temprano en la vida de la ciudad y que fue llamada de Alonso Casco, por el rico vecino que allí moraba, pero luego tomará el nombre del monasterio. Dos curiosas portadas del templo se abren hacia ella. La vista desde el exterior es muy llamativa pues, sobre el blanco muro de la iglesia, perforado por las portadas, se ve el movimiento de las cúpulas, bóvedas vaídas, cupulines y linternas.

A fines del siglo XIX el Gobierno accedió a la petición de la Municipalidad y cedió la plazoleta para que sobre ella se construyera el primer mercado cubierto de la ciudad. Diseñado y construido por los arquitectos Francisco Schmidt y Gualberto Pérez, se colocó la primera piedra el 2 de mayo de 1897 y las obras culminaron el 1 de enero de 1904. El mercado funcionó hasta la década de 1970. A inicios del siglo XXI se desmontó la estructura metálica de la cubierta construida en Bélgica, y se la reutilizó en el nuevo centro cultural Itchimbía, inaugurado a mediados del año 2004. La plaza fue recuperada entonces y de nuevo remodelada en 2011, pero se la cerró seis años después por las obras del metro; ya en 2019 estaba abierta nuevamente.

13 *Monasterio de Santa Clara de Asís.*

14 *Claustro principal del monasterio de Santa Clara de Asís.*

15 *Figuras navideñas de tagua dispuestas sobre un tablero gradeado y espejos pintados. Monasterio de Santa Clara.*

El monasterio del Carmen de San José

La santa quiteña, Mariana de Jesús Paredes Flores y Granobles (1618-1645), profetizó que su casa de nacimiento y muerte se habría de volver el primer monasterio de carmelitas descalzas de Quito. Según sus biógrafos, ella señaló la disposición del futuro monasterio.

La idea de la fundación carmelitana fue del obispo Agustín de Ugarte y Saravia, quien aportó con 62 mil pesos para el efecto, pero al fallecer sin ver realizado su deseo, pues nunca recibió la autorización de la corona, dejó a su prima María de Saravia el encargo de hacerlo. Al parecer, la ciudad recibió con entusiasmo la idea, no solo por la fama que tenían como monjas observantes, sino también por los vínculos familiares de Santa Teresa con la ciudad, pues sus hermanos fueron conquistadores de Quito, y ella mantuvo especial relación con Lorenzo, cuya hija fue la primera carmelita americana en España, y uno de sus hijos dejó descendencia en Quito.

Llegada la autorización, el presidente Arriola se comprometió en su ejecución, y compró y adecuó unas casas en el barrio de La Chilena para el efecto. Las tres primeras carmelitas provenientes de Lima se instalaron en Quito a inicios de febrero de 1653, entre ellas la madre María de San Agustín, sobrina del obispo Ugarte y primera priora. Pero el sitio resultó incómodo e insano, por lo que buscaron una nueva ubicación. De esta búsqueda nació la donación de la casa de Mariana de Jesús el 9 de mayo de 1653, que pertenecía para entonces al capitán Juan Guerrero de Salazar, viudo de Juana del Caso y Paredes, sobrina de Mariana, quien había adquirido en almoneda pública la casa. Inmediatamente realizaron las modificaciones necesarias para conseguir la clausura.

Tres años más tarde consiguieron ampliar su monasterio, al adquirir algunas propiedades vecinas por el norte, para construir la iglesia y disponer de mayor espacio para las demás instalaciones conventuales, incluyendo las huertas. Estas obras las dirigió el hermano Marcos Guerra, constructor de la iglesia de la Compañía de Jesús, respetando por

completo la casa de Mariana de Jesús: no era necesario tocarla pues se disponía de suficiente terreno.

La vinculación de los jesuitas con el monasterio fue más allá de la participación del constructor, pues, como se dijo antes, los guías espirituales de las monjas siempre fueron ellos hasta su expulsión. También se conservan en el monasterio algunos objetos que pertenecieron a la santa quiteña y el retrato de Mariana de Jesús, atribuido al pincel del jesuita hermano Hernando de la Cruz.

La casa de la santa se conserva con algunas variaciones y forma parte integral del Carmen de San José, monasterio al que también se llamará desde finales del siglo XVII Carmen Antiguo o Carmen Alto, para diferenciarlo del Carmen de Latacunga, trasladado a Quito. La apariencia exterior de la casa sorprende, pues no se advierten ni puertas ni ventanas, ya que todas fueron tapiadas para formar la clausura, y lo que se ve hacia la calle García Moreno es un gran paredón blanco.

Al norte de la casa se encuentra la iglesia, construida a lo largo de la calle Rocafuerte. La fachada de pies se retira varios metros de la línea de la calle García Moreno, llamada tradicionalmente “calle de las siete cruces”; forma un atrio al que se ingresa desde la calle por una sencilla escalera que salva el desnivel; junto a esta se levanta un humilladero de piedra, una de las siete cruces de la vía, restituida por el Fondo de Salvamento de Quito en 1994, cuando ocurrió la recuperación de esta emblemática calle.

El atrio se cierra por el sur con el muro lateral de la casa de la santa y por el norte se abre a la calle Rocafuerte, protegido por una sencilla balaustrada, al igual que el lado de la calle García Moreno. En la esquina se levantó en 1726 el llamado arco de la Reina, que más que un arco es una bóveda soportada en dos esbeltos arcos que salvan la calle García Moreno, con el propósito de cubrir a los devotos que acudían diariamente a orar frente a la imagen de Nuestra Señora Reina de los Ángeles, que se encontraba en una capillita terminada en el año 1632 y construida contra el muro del hospital San Juan de Dios.

Hay autores que aseguran que la capilla fue más profunda y que la imagen estaba pintada sobre el muro, que fue





destruido para realizar ampliaciones en el hospital. Disminuida en tamaño, la nueva imagen de la Reina de los Ángeles estaría pintada sobre tela, pero la devoción entró en crisis a mediados del siglo XIX y se retiró la imagen; unos dicen que la original es la que se encuentra en el retablo mayor de la capilla del hospital, pero para otros esta sería una copia antigua y que la original es la que conservan las monjas del Carmen Alto. Una copia moderna, realizada a finales del siglo XX por el maestro José María Jaramillo Breilh, fue colocada en la capilla restaurada, como parte del nuevo Museo de la Ciudad.

El encuentro entre la casa de la santa y la iglesia se consigue por medio de la portería, espacio donde se abre el torno, la puerta reglar y el acceso al locutorio que está en la casa antigua. La casa es de dos plantas y su organización y materiales son muy sencillos. Al parecer la parte más antigua es la externa, es decir, el ángulo que mira a la calle y al atrio de la iglesia. Los ambientes se organizan alrededor de un patio casi cuadrado, pavimentado con piedra sillar.

Mediante la crujía occidental se enlaza la antigua casa de Mariana de Jesús con el claustro principal del monasterio, levantado sobre su huerta. Se organiza en dos pisos con arquerías de medio punto apoyadas en robustos machones, por cada arco inferior se abren dos arcos arriba. El patio de losas de piedra tiene al centro una fuente de piedra de brocal octogonal. Otras dependencias detrás del claustro principal se edificaron para noviciado y al costado sur del monasterio se mantiene aún una amplia huerta.

La iglesia, como es común en los monasterios de clausura, es de una sola nave, pero esta sí tiene portada de pies, pues, como nos recuerda el padre Cicala, “a excepción de las monjas carmelitas y teresianas, cuyas iglesias tienen la puerta mayor, toda vez que no tienen coro bajo” (p. 191), tiene otra portada que se abre a la calle Rocafuerte. El interior se ha modificado por las reparaciones realizadas luego del espantoso terremoto de 1868 que provocó el colapso de las bóvedas que la cubrían. Las gruesas pilastras soportan aparentemente una sólida bóveda, pero esta no es más que de carrizo y barro, y sobre esta, una cubierta a dos aguas construida a finales del XIX, que lucía una anodina cubierta de

zinc, revestida en los años de la década de 1980 con teja. En la fachada principal los campanarios fueron reconstruidos en estilo neogótico por el padre Pedro Brüning a inicios del siglo XX.

En el año 2013 el monasterio abrió sus puertas al público, al instalarse un museo de arte religioso con algunas de las piezas más valiosas de su colección monacal. Esto fue posible gracias a que en la administración municipal del alcalde Paco Moncayo se iniciaron conversaciones con la comunidad para abrir al público la casa de la santa quiteña y el primer claustro. Adecuados los espacios para la visita con instalaciones profesionales de iluminación, alarmas, sensores de humo, sistemas de extinción de incendios, etc., ahora es posible conocer muchos ambientes conventuales como el locutorio, la sala *de profundis* (se denomina *de profundis* porque allí rezan las monjas esa oración al dar gracias después de las comidas), el refectorio, el servidero, la cocina, una celda típica, el coro alto, etc.

Otros espacios se adecuaron para exhibir los cuadros que Víctor Mideros pintó en 1926 para decorar la portería, con pasajes de la vida de Mariana de Jesús y que, por razones de seguridad, las monjas trasladaron al interior del monasterio en los años noventa. En el locutorio se mantienen los enormes cuadros simbólicos del mismo autor, alusivos a la misma santa.

Alrededor de un centenar de obras de arte del período colonial se exhiben en otros ambientes; se destacan entre estas el *Tránsito de la Virgen*, conjunto escultórico de finales del siglo XVIII conformado por figuras cercanas al natural, con los apóstoles acompañando en oración al cuerpo difunto de la Virgen, que yace sobre una cama rococó.

Para la vida en clausura de la comunidad el Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural (Fonsal) adecuó varios espacios por fuera de las áreas abiertas a la visita pública.

16 *Retrato de la santa quiteña Mariana de Jesús atribuido al hermano Hernando de La Cruz, quien la habría pintado inmediatamente luego de su muerte.*

17 *Claustro principal del monasterio del Carmen de San José o Carmen Alto.*

18 *Corredores bajos del claustro del Carmen Alto, construido en las huertas de la casa de Mariana de Jesús, la cual se conserva como una reliquia.*

El monasterio del Carmen de la Santísima Trinidad

El Carmen Bajo o monasterio de la Santísima Trinidad se estableció para albergar a las carmelitas de Latacunga cuando se destruyó su convento.

En efecto, el 8 de septiembre de 1669 se había establecido en esa ciudad el segundo monasterio de carmelitas de la Audiencia de Quito, por iniciativa de los vecinos de este asiento y la activa participación del obispo fray Alonso de la Peña y Montenegro, quien entregó cerca de treinta mil pesos para completar los cincuenta mil que se requerían para la fundación.

Para el establecimiento en Latacunga el obispo dispuso el traslado desde el convento de Quito de tres religiosas y, una vez puesto en marcha, siguió favoreciendo a las monjas con cuantiosas donaciones, ensanchándose el convento en los siguientes años. Al parecer las obras del monasterio se habrían terminado en 1671 y se lo consideraba uno de los mejores de la Audiencia, territorio que para finales del siglo XVII tenía nada menos que 72 conventos, según menciona José Gabriel Navarro.

Sin embargo, al acaecer un violento terremoto el 20 de junio de 1698, el monasterio se fue al suelo; se salvaron todas las religiosas, quienes se vieron obligadas a trasladarse a Quito, encontrando refugio temporal en el monasterio del Carmen de San José, de donde habían salido las fundadoras veintinueve años antes. Pero al prohibir sus reglas que residieran más de veintiún monjas de velo negro en el claustro, se vieron obligadas a arrendar una casa particular, esperando la licencia real para realizar formalmente la instalación de su monasterio en Quito.

Luego, con la ayuda del obispo Sancho de Andrade y Figueroa, no solamente consiguieron autorización para fundar su nuevo monasterio en Quito, sino que al fallecer este en 1702, recibieron en donación tres casas que él había comprado para este fin. Ubicadas sobre las actuales calles Manabí y Venezuela, es decir, la esquina noroccidental del

sitio que ocupa en el presente, fueron derrocadas y allí se levantó el nuevo monasterio, con un amplio claustro.

Para el año 1706 se trasladaron a las nuevas dependencias inconclusas, pero las obras avanzaron lentamente. Cabe anotar que este sector estaba en un terreno muy desigual, pues por ahí pasaba la quebrada de Pilishuiaco, que bajaba desde San Juan y atravesaba por el norte la vieja ciudad. Esta condición del suelo llevó a cimentar los edificios en sólidas arquerías de fábrica, que tontamente en la actualidad se cree fueron túneles por donde entraban las acémilas llevando las provisiones a las monjas, desconociendo que en los monasterios carmelitas la población residente era exigua, y podía llegar, en el mejor de los casos, a una treintena.

La iglesia definitiva que ahora se utiliza se construyó más tarde, en las casas que compró el obispo Andrés Paredes y Armendáriz junto al claustro inicial por el sur, formando la esquina suroccidental de la manzana. El estreno de la iglesia definitiva se hizo prácticamente a la par que las exequias del obispo que había sufragado los gastos de construcción, en julio de 1745. Sin embargo, la ornamentación interna debió concluirse un lustro después.

Junto a la craticula, por el lado interior del coro bajo, se encuentra una pequeña lápida que cierra un nicho excavado en la pared, labrada en la parte alta con un corazón cubierto por un capelo episcopal con sus borlas pendientes a los lados, flanqueado a la izquierda por una mitra y a la derecha por un báculo, mientras que en la mitad inferior se lee: *HIJAS HAZED ORACION POR MI OS DEJO EL CORAZON*. Por encima de la reja del coro, hacia el presbiterio, se ha abierto otro nicho que alberga la escultura, de tamaño natural, del obispo Paredes y Armendáriz.

Se conoce al convento hasta con cuatro nombres: el oficial, antes mencionado, pero el más usado es el de Carmen Bajo, debido a que se encuentra en una zona más baja de la ciudad con relación al otro Carmen, llamado Alto; también se lo llamaba Carmen de Latacunga, por su origen, o Carmen Moderno, por su más reciente edificación con relación al primero, al que se lo llama Antiguo. Navarro asegura que fue





20



21



Famoso [...] en todo tiempo [...], así dentro como fuera de las fronteras patrias. Muchas nobles familias tuvieron sus hijas en ese monasterio. Allí profesaron vástagos de la nobleza española y criolla, [...] y un día de agosto de 1744, [sus puertas] se abrieron para dar paso a cuatro religiosas, naturales de la Audiencia de Quito, que se despedían para ir al Perú, a fundar, como lo hicieron, el convento de Trujillo, en acatamiento a la Real Cédula de 28 de junio de 1722, arrancada al Rey por las súplicas de los vecinos de esa ciudad y al empeño de Sor Basilia de San Ildefonso que se valió de don Pedro de Olivar, persona muy influyente en la Corte, muy amigo suyo y residente en Madrid (p. 240).

El conjunto ocupa gran parte de la manzana comprendida entre las calles Venezuela, Manabí, Guayaquil y Olmedo; únicamente el frente a la calle Guayaquil está ocupado por casas particulares. La iglesia es el elemento organizador del conjunto. Ubicada en la esquina suroccidente de la manzana, es de una sola nave y amplia portada al pie. Se desarrolla de sur a norte, el costado occidental se retira unos metros de la línea de fábrica de la calle Venezuela, donde se abre una segunda portada. Al costado oriental se encuentra el claustro principal y tras la iglesia, hacia la esquina noroccidente, el claustro llamado de los Naranjos, el primero en construirse. El espacio remanente al oriente es la huerta.

La iglesia, como muchas otras edificaciones antiguas de Quito, ha sufrido con los sismos, especialmente con el de 1868 que destruyó la bóveda de cañón corrido que cubría la nave. La reconstrucción la realizó el hermano José de los hermanos cristianos, colocando una cubierta con estructura de madera a dos aguas con teja y cielorraso plano. Pero en el año 1932 dos ingenieros recomendaron hacer una nueva cubierta, porque la existente amenazaba ruina.

El sacerdote y arquitecto alemán Pedro Brüning dirigió las nuevas obras, elevando los muros de la nave 1,5 m y colocando zinc en el techo. Un cielorraso de latón cubre la nave y se repintó toda la iglesia con murales que poco le favorecen, consagrándose el templo nuevamente el 17 de

febrero de 1935. Se conservó milagrosamente la cúpula de media naranja sobre el presbiterio; se destaca en el interior el hermoso retablo mayor ejecutado por Bernardo de Le guarda, el magnífico baldaquino de plata y espejos para la exposición de la eucaristía y el púlpito, estos últimos estrenados en 1746.

Debido a la pendiente del terreno por el lado de la calle Olmedo, para facilitar el acceso al templo por la portada principal, fue necesario construir un elevado atrio alargado hasta la portería, donde se encuentran el torno y la puerta reglar.

Las puertas exteriores del Carmen Bajo son las mejores de Quito, pues se encuentran íntegramente talladas *como si fueran encaje*; la de pies lleva en el tercio superior de las batientes el escudo del obispo Ladrón de Guevara, motivo que se repite en piedra en la sobresalida clave del arco. Los muros exteriores son de mampostería de piedra y la fachada principal está labrada en el mismo material de manera sencilla. La puerta lateral lleva, en lugar del escudo episcopal del benefactor, el escudo del Carmelo.

El monasterio aún guarda importantes obras de arte en su interior pero, sin duda, lo más llamativo de su patrimonio es el belén, compuesto de cientos de figuras de diversos materiales realizadas en la Colonia y épocas posteriores. También se destacaron en el claustro dos monjas artistas: sor Estefanía de San José, quien en el mundo se llamó María Estefanía Dávalos y Maldonado Sotomayor, de lo más granado de la sociedad riobambeña, a quien conoció La Condamine antes de que entrara al claustro y a quien alabó por sus cualidades artísticas, y sor Ángela de la Madre de Dios Manosalvas, también pintora y discípula de Nicolás Cabrera, tía del gran Juan Manosalvas, a quien le dio las primeras lecciones de dibujo.

Por último, no se puede dejar de mencionar que por más de medio siglo permanecieron enterrados en el presbiterio de la iglesia del Carmen Bajo los restos del mariscal Antonio José de Sucre, asesinado el 4 de junio de 1830, cuando se dirigía a Quito. Su viuda, doña Mariana Carcelén, dispuso que se rescatara su cuerpo y se lo trasladara a la ciudad. Mantuvo los restos enterrados en su hacienda El Deán, pero luego resolvió depositarlos y ponerlos a buen recaudo en este monasterio, con la anuencia de la superiora. De forma casual

y por un malentendido, se reveló que allí se los guardaba, y el 24 de abril de 1900 se los encontró, para pasar solemnemente a la catedral y ser colocados de forma definitiva, el 25 de agosto de 1932, en el mausoleo dispuesto para el efecto.

19 *Corredor del claustro del Carmen Bajo o Carmen Moderno, monasterio originalmente fundado en la ciudad de Latacunga.*

20 *En las ciudades americanas de origen colonial no faltan las historias de túneles bajo los conventos. En el caso del Carmen Bajo, se trata de antiguas obras de fábrica para nivelar el irregular terreno, por la cercanía de una quebrada.*

21 *Claustro alto del monasterio del Carmen Bajo.*

22 *Especial atención dedican las religiosas al arreglo y enriquecimiento del nacimiento, así como a la alegre devoción de la novena al Niño Jesús en Navidad.*

El monasterio del Carmen de la Asunción de Cuenca

El tercer convento carmelita en la Audiencia de Quito fue el de Cuenca, fundado por iniciativa de tres devotos vecinos de la ciudad, quienes aportaron 30 000 pesos. La cédula real para la fundación se expidió en Aranda del Duero el 25 de noviembre de 1679 y el convento se estableció el 1 de diciembre de 1682, bajo la advocación de la Asunción de la Virgen.

De Quito pasaron cuatro religiosas, dos de ellas parientes cercanas de Mariana de Jesús: la madre Catalina de los Ángeles, su sobrina nieta, pues su abuela Jerónima de Paredes era la hermana mayor de la santa (González Suárez, p. 1248) y la madre Andrea de la Santísima Trinidad, su sobrina carnal. Este hecho explica por qué en este monasterio se conservan algunos objetos pertenecientes a la Azucena de Quito, entre estos su vihuela, extraordinaria joya patrimonial.

Las otras dos monjas eran dos hermanas guayaquileñas, sor Elena María de la Cruz y sor María Gertrudis de la Concepción, y en Cuenca ingresaron tres novicias. El padre Vargas propone que con las monjas quiteñas probablemente llegaron también obras de arte y, por esto, se encuentran en el convento carmelita los bocetos de los cuadros de la doctrina cristiana, pintados en tabla, que Miguel de Santiago realizó para los franciscanos de Quito (pp. 416-417).

El monasterio se consolidó y ocupó íntegramente una manzana del damero cuencano, la diagonal a la plaza mayor por el suroccidente que, por la esquina opuesta, linda con la plaza de San Francisco.

Lamentablemente, su ventajosa posición central fue causa de que, con el desarrollo de la ciudad y sin contar aún con una legislación de protección del área histórica, la manzana se mutilara en sus bordes con la construcción de edificios en altura que rompieron la antigua armonía.

Las calles Sucre, Malo, Córdova y Padre Aguirre rodean la manzana. La calle Sucre, que corre de occidente a oriente, es la de mayor importancia y forma el límite sur del parque Calderón. El templo conventual se implanta en la esquina de la Sucre y Padre Aguirre, con una plazoleta por delante, la tradicional y bella plaza de las Flores, la que se cierra por el lado este con un tramo bajo del convento, donde se encuentra la portería. En la vereda opuesta se levanta la monumental Catedral Nueva, obra iniciada en 1885 y termina un siglo después.

Este monasterio, como los de Quito, ha destinado una sala a la representación del nacimiento o belén. El conjunto es una excelente muestra del arte cuencano. El nicho central con columnas salomónicas doradas contiene el grupo del Niño dormido en los brazos de María, acompañada de san José, encarnados y vestidos.

En la fachada del templo se destaca una sencilla portada barroca, labrada en el típico mármol cuencano de color rosa, con dos pares de columnas salomónicas sobre pedestal, que flanquean un amplio vano en arco de medio punto; en el segundo cuerpo, más angosto, en un nicho central aparece un relieve de la Virgen.

La advocación de la Asunción hace que la fiesta religiosa principal del convento sea el 15 de agosto. La conmemoración comienza el 1 del mes y durante esa primera semana los ritos y celebraciones están a cargo de las familias procedentes de Azogues. La segunda semana corresponde a las de Cuenca. Miles de fieles devotos acuden al templo en esos días. El día de la Asunción se realiza una procesión con la imagen de la Virgen por los alrededores de la iglesia.





24



25

El monasterio tiene tres claustros: en el principal se encuentra el despacho de la priora, la secretaría, el archivo, la biblioteca y, ocupando toda una crujía, están la sala *de profundis* o anterrefectorio y el refectorio. Se conoce al segundo claustro también como claustro de servicio “porque allí se desarrollan las actividades de la cocina, de la lavandería y otros menesteres”. En este claustro también se encuentra “un horno y un cuarto destinado a la preparación del pan y de otros alimentos que necesitan de intenso calor”.

El tercer claustro o de la sacristía “corresponde al lugar donde se guardan los ornamentos sagrados y demás objetos destinados a los actos litúrgicos que se realizan en la iglesia y por ello está en comunicación con ella a través de un torno”.

El coro bajo tiene comunicación directa con la iglesia; está a un extremo del presbiterio, con una vista al altar mayor, pues solo le separa una amplia reja de hierro cubierta por una cortina. Desde este sitio asisten las religiosas a la misa conventual que se realiza cotidianamente y para comulgar abren una pequeña ventanita, bellamente ornamentada con maderas talladas y doradas y que está a la altura de una persona puesta de rodillas (García, *et al.*, 1986, pp. 46-48).

23 *La tradicional plaza de las Flores se abre delante del monasterio del Carmen de la Asunción de Cuenca.*

24 *Detalles de la pintura mural del refectorio del monasterio del Carmen de Cuenca.*

25 *Cabecera del colorido refectorio del monasterio del Carmen de Cuenca, pintado a inicios del siglo XIX por artistas locales.*

El monasterio de la Concepción de Cuenca

Este monasterio, el más antiguo de Cuenca, con convento e iglesia que ocupan una manzana del centro histórico de la capital azuaya, fue fundado en junio de 1599 por el obispo fray Luis López de Solís, cuando estuvo de visita pastoral. La autorización para fundar el monasterio fue dada el 15 de mayo de 1599. El 3 de junio de ese mismo año el propio López de Solís celebró una misa solemne en la casa destinada para el monasterio, cedida por Leonor Ordóñez al precio de la dote de sus tres hijas, las primeras monjas cuencanas. Para la

fundación fueron tres religiosas de Quito, y el obispo nombró a una de ellas como abadesa (González Suárez, pp. 296-297).

Para mediados del siglo XVIII el monasterio contaba con unas sesenta monjas y la dirección espiritual estaba a cargo de los jesuitas. Al igual que en los demás conventos del Obispado, las religiosas “también trabajan con sus manos flores artificiales llenas de gracia, así como otras obras de rara belleza. Son particularmente famosas en fabricar dulces secos y conservas muy delicadas. He probado no pocas de ellas y las encontré de bastante más calidad que las elaboradas por otras manos” (Cicala, p. 503).

“La iglesia cierra el lado austral del monasterio. La construcción data del segundo decenio del siglo XVIII y fue dirigida por el arquitecto Manuel Vivar. El retablo mayor en su estructura es una interpretación cuencana del barroco”, dice Vargas. En el nicho superior del altar se venera la imagen de la Inmaculada legardiana.

Lo que de más valor artístico tiene este monasterio son la sala *de profundis* y el refectorio, afirma el padre Vargas. “Sobre el zócalo de los muros está una serie de frescos con las imágenes de los santos de mayor devoción a inicios del siglo XVIII: san Jerónimo, san Miguel arcángel, san Ignacio de Loyola y Nuestra Señora de la Luz” (2005).

En las salas a las que tienen acceso los visitantes se encuentran cuadros con la representación de episodios de la vida de la Virgen y uno de santa Inés con esta inscripción: “*Frater Thomas del Castillo - fecit anno 1654, noviembre 28*”. Además, “en la celda de la abadesa está un ejemplar magnífico de los crucifijos labrados por la gubia de Gaspar Sangurima; representa a Cristo ya difunto, con un chorro de sangre fresca que brota de un costado”, según Vargas:

En la remodelación del monasterio se destinó una galería para exhibir las obras de arte conservadas por las religiosas; consta de dos salas divididas por un pasadizo: en la primera se ha dispuesto un Belén con el grupo central del Niño, la Virgen y san José, imágenes policromadas y vestidas. El Niño es de factura española, de estudiada anatomía; integran el pesebre variedad de figuras del costumbrismo local (p. 411).





27



28



Además, en el pasadizo se ha dispuesto una serie de armarios que contienen pequeñas esculturas en madera policromada y tagua, figurativas del costumbrismo local.

En la opinión de Vargas:

Domina, por su tema y su valor, la colección de lienzos de la vida de la Virgen, que data del siglo XVII. La serie consta de diez cuadros que representan: el Nacimiento de María, su Presentación en el templo, su Aprendizaje con las compañeras, sus Desposorios, la Anunciación, el Empadronamiento, la Huida a Egipto, la Invención del Niño Jesús, el Regreso de Egipto a Nazareth y el Entierro de María. Completa la serie un lienzo del Tránsito de la Virgen. Las telas miden 1,85 por 1,24 m. Todas están encuadradas en marcos coloniales de factura cuencana (p. 413).

26 *La vida de las mujeres consagradas transcurre entre rezos, tareas domésticas y meditaciones, mientras realizan labores manuales. Monasterio de la Inmaculada Concepción, Cuenca.*

27 *Un tranquilo rincón del monasterio de la Concepción de Cuenca.*

28 *La modestia de la construcción conventual se enriquece con la colorida decoración mural en el refectorio del monasterio de la Concepción de Cuenca.*

29 *La característica española de la iglesia de las conceptas, ícono de la ciudad de Cuenca, vista desde el interior del claustro.*

El monasterio de la Inmaculada Concepción de Loja

En agosto de 1596 el obispo fray Luis López de Solís estuvo de visita pastoral en Loja. Durante esta visita se presentó el capitán Pedro Pacheco, a nombre del gobernador de Yaguarzongo, don Juan de Alderete, solicitando la autorización para establecer en Loja un monasterio de conceptas. El gobernador ofrecía de contado la cantidad de mil pesos para comprar solares que se destinen a la iglesia y al convento, y asignaba mil doscientos pesos anuales en censos situados en Quito para el sustento de las religiosas. En recompensa el gobernador pedía el derecho a su entierro en la capilla del monasterio, una misa cantada cada viernes y la rebaja de la

mitad de la dote para las postulantes de la gobernación de Yaguarzongo.

El 11 de agosto de 1596 el obispo Luis López de Solís firmó el auto de licencia para la fundación. En una misa solemne celebrada en la iglesia mayor el 25 de agosto de 1596 contó a los asistentes sobre el proyecto aprobado y solicitó ayuda para implementarlo. Enseguida muchas personas entregaron recursos para este monasterio.

El obispo dispuso el traslado desde Quito de religiosas del monasterio de la Concepción: sor María de Jesús, sor Isabel de santa Magdalena Orozco y la hermana menor Magdalena de Jesús. Las fundadoras llegaron a Loja el 25 de marzo de 1597. Según el padre Vargas, su presencia suscitó de inmediato selectas vocaciones en la ciudad. El 9 de diciembre de 1600 vistió el hábito sor Melchora de san Juan, hija del licenciado Ferrer de Ayala. El monasterio se puso bajo la advocación de Nuestra Señora de las Nieves.

Casi un siglo habrían de demorar los trabajos de la iglesia, pues se conoce que el 25 de octubre de 1705, una vez terminados los trabajos y expuesto el Santísimo, la capilla del convento fue puesta al servicio de los lojanos.

30 *La limitada economía en provincias obligó a construcciones de tapial, madera y teja, sencillas pero dignas, para la vida conventual. Monasterio de la Concepción de Loja.*

31 *La riqueza patrimonial se guardó celosamente en este convento.*

32 *Los corredores muestran el estilo colonial.*

33 *Utensilios de madera. Monasterio de la Concepción de Loja.*

34 *El patio principal en el monasterio de las conceptas de Loja.*

35 *Los jardines y la armonía del lugar permiten reflexionar sobre la vida y el trajinar de lo cotidiano.*





31



32

33



34



35

4

La vida monástica hoy

De las distintas formas de vida consagrada la opción más difícil de entender ahora, incluso por ciertos católicos, es la vida contemplativa femenina, es decir, la de las monjas de claustro. Muchos cuestionan que no se dediquen a la acción pastoral, a los cuidados de la salud y la educación o a paliar los múltiples aspectos de la problemática social. Esa es la parte del “escándalo” de que hablaba Merton, él mismo monje trapense y místico. Su explicación va en el sentido de que en las religiones, incluso en las sociedades, alguien debe dedicarse exclusivamente a relacionarse con el infinito, con el más allá, con Dios. El cristianismo cree en el poder de la oración.

El marco actual de la vida contemplativa

La Constitución Apostólica *Vultum Dei quaerere* (Buscar el rostro de Dios) (VDq, de aquí en adelante), promulgada por el papa Francisco el 29 de junio de 2016 y hecha pública en el marco de la festividad de santa María Magdalena el 22 de julio de ese año, es el más reciente cuerpo doctrinal y legislativo católico sobre la vida contemplativa.

Con su expedición Francisco llenó un vacío que se producía con el paso del tiempo, dados los más de 65 años transcurridos desde la última legislación en vigor: la Constitución Apostólica *Sponsa Christi* de Pío XII, publicada en 1950, a la que se hizo referencia en el primer capítulo. Como dice una monja benedictina teóloga:

Más allá de otorgar nuevas disposiciones, nuevas normas o estructuras a las que, por cierto, VDq solo dedica un breve espacio en la última parte en la forma de una Conclusión Dispositiva, el nuevo documento

se convirtió en portador de una novedad mucho más fundamental al ofrecer un perfil renovado de la vida contemplativa femenina, de su lugar en la Iglesia, su actualidad, su misión, su deber ser, recogiendo la gran riqueza contenida en la reflexión teológica de la segunda mitad del siglo XX hasta nuestros días (Martínez Pabón, 2018, p. 508).

La Constitución VDq sitúa en sus raíces más auténticas la vida contemplativa femenina. Ya no es tanto la inclinación a santificarse individualmente o la búsqueda de la perfección personal por el ascetismo. Lo que la define hoy, ayer y siempre se manifiesta en clave de relación: la *búsqueda*, en forma de diálogo de amor, que la mujer consagrada realiza en el seno de una comunidad y *con* ella.

Esa búsqueda, dice la Constitución, es una necesidad del ser humano, *ser inacabado*, y atraviesa la historia de la humanidad. Significa que la monja es una mujer que ha escuchado en su interior y ha acogido con seriedad la inquietud que le ha encaminado a una búsqueda (*ibidem*, p. 518). La vida contemplativa es, por tanto, un camino, en un mundo carente de referentes de humanidad y de sentido. Un camino que impulsa a establecer una dimensión personal en la relación con Dios.

Dicha relación con la divinidad constituye su razón de ser más honda, pero también se trata de una relación con las hermanas con las que se comparte el mismo camino, con la Iglesia, en cuyo corazón se sitúa y para quien ha nacido como don, y con la humanidad “para la que está llamada a ser signo profético, faro, antorcha, y gozoso anuncio de la presencia viva del Señor resucitado” (VDq, pp. 4-6).

Las monjas consideran que este deseo de búsqueda-relación es un regalo, un don.





La búsqueda de Dios, realizada en lo cotidiano, en la realidad en la que vivimos, en la historia a la que pertenecemos, en esta época y con nuestros hermanos los hombres, que implica el desafío de tener una mirada y un corazón abiertos y atentos, generosos, sabios y en permanente escucha, es ante todo un *don* (Martínez Pabón, p. 521).

Los *elementos esenciales* de la vida contemplativa, los que alimentan y promueven la búsqueda-encuentro con Dios, son cinco, según se desprende de VDq: 1. formación; 2. oración; 3. centralidad de la palabra de Dios; 4. sacramentos de la eucaristía y la reconciliación, y 5. vida fraterna en comunidad.

Por su parte, la clausura, el trabajo, el silencio, los medios de comunicación y la ascesis son *medios fundamentales* para vivir la vida contemplativa. Precisamente por ser un asunto de amor, la vida contemplativa es una opción que solo es auténtica cuando se basa en la *libertad*.

Como dice la citada comentarista, “la vida contemplativa aparece en VDq en toda su extraordinaria complejidad y grandeza, renovando su vitalidad y constatando la vigencia y necesidad de su presencia en la Iglesia y en el mundo” (*ibidem*, p. 536).

36 *Arreglos florales para el altar.*

37 *Hermana Rocío, monasterio de Carmelitas Descalzas del Espíritu Santo y Santa Teresa de Jesús, Riobamba.*

38 *Vida cotidiana de las religiosas.*

39 *Elaborando velas para los altares.*

40 *Preparándose para recibir la noche.*

41 *En tareas de oficina y comunicación.*

Los monasterios femeninos en el Ecuador de hoy

En nuestro país existen muchos monasterios de claustro. De aquellos monasterios de la época de la Audiencia de Quito referidos en el capítulo 3, quedan, en pleno funcionamiento, los siete monasterios de Quito, Cuenca y Loja; pero se han multiplicado en esas ciudades y en otras del Ecuador, pues hoy existen cuarenta monasterios. Por otro lado, si durante siglos las órdenes contemplativas que

había en el país eran cuatro (conceptas, clarisas, dominicas y carmelitas), que hoy tienen más conventos y dominan en número, también existen monasterios de otras órdenes y congregaciones contemplativas, como las agustinas de la Encarnación, contemplativas del Buen Pastor, Caridad del Buen Pastor, de la Visitación, trapenses y trinitarias, todo lo cual puede verse en el Cuadro 5.

La vida de los monasterios sigue, sin embargo, siendo muy parecida a la que se llevaba en la Audiencia de Quito, en el sentido de la vigencia de la clausura y de la prioridad de la oración y la contemplación, esencia de la vida consagrada.

Tanto en los monasterios coloniales como en los más modernos, los espacios principales fueron y son las celdas individuales de las monjas, la iglesia o capilla, el coro, con su reja o celosía, el anterrefectorio o *de profundis* y el refectorio. El comedor sigue siendo muy sencillo. Tanto los coloniales como algunos modernos tienen bancas empotradas en la pared frente a las cuales hay sencillas mesas.

En los monasterios de carmelitas, en un extremo del comedor, hay un pequeño púlpito desde donde se lee diariamente la Biblia o libros piadosos mientras las religiosas toman en silencio sus alimentos. En el extremo opuesto, sobre una pequeña repisa, está colocada una calavera según las reglas conventuales. En los monasterios audienciales era común que tanto el anterrefectorio como el refectorio estuvieran cubiertos de pintura mural. Eso es así, por ejemplo, en el Carmen de la Asunción de Cuenca, que tiene no por sencillas menos valiosas pinturas murales (García *et al.*, 1986, p. 46).

Las celdas o habitaciones individuales de las religiosas suelen estar alrededor de los corredores. Y en el segundo piso, en el caso de los monasterios coloniales y los que tienen instalaciones más grandes.

El día se divide según el oficio divino, es decir, el rezo individual y colectivo de la liturgia de las horas, una oración estructurada que realiza la Iglesia. En esta oración se rezan himnos, antifonas, salmos, la mayoría extraída de la Biblia. Se procura leerlos, meditarlos y dirigirlos a Dios, acercándose al misterio de lo divino. Las monjas siguen en esto a san Ambrosio, que decía “a Dios hablamos cuando oramos, a Dios escuchamos cuando leemos sus palabras”.

Cuadro 5
Monasterios femeninos vigentes en Ecuador

Fuente: Secretaría de la Conferencia Ecuatoriana de Religiosos.

Nombre oficial	Nombre corto	Derecho ¹
Del Carmen de la Asunción	Carmelitas de la Asunción de Cuenca	Pontificio
De Santa Clara de la Santa Eucaristía	Clarisas de Daule	Pontificio
De San Juan	Agustinas de la Encarnación	Otro
Del Buen Pastor	Contemplativas del Buen Pastor de Pomasqui	Otro
De Ntra. Sra. de la Caridad del Buen Pastor	Caridad del Buen Pastor de El Quinche	Otro
Del Carmen del Corazón de Jesús y Santa Teresita	Carmelitas de Santo Domingo de los Tsáchilas	Pontificio
Del Carmen de San José	Carmelitas de San José de Cuenca	Pontificio
De María Madre de la Iglesia	Carmelitas de Guaranda	Otro
Del Carmelo del Corazón de Jesús	Carmelitas de Ibarra	Pontificio
Del Carmen del Espíritu Santo y Santa Teresa de Jesús	Carmelitas de Riobamba	Pontificio
Del Carmen de San José y Mariana de Jesús	Carmelitas del Carmen Alto	Pontificio
De la Santísima Trinidad	Carmelitas del Carmen Bajo	Otro
Del Niño Jesús de Praga y de San José	Carmelitas de Loja	Pontificio
De San Juan de la Cruz	Carmelitas de Machala	Pontificio
Del Carmen de Santa Teresa	Carmelitas de Playas	Otro
Del Carmen de Cristo Crucificado	Carmelitas de Portoviejo	Pontificio
De Santa Clara y Nuestra Señora del Carmen	Clarisas de Ambato	Otro
De Santa Clara y Nuestra Señora de la Nube	Clarisas de Azogues	Otro
De Santa María de Guadalupe	Clarisas Capuchinas Sacramentarias de Coca	Otro
De la Puerta de la Misericordia	Clarisas de Chordeleg	Pontificio
De Santa Clara Consagrado al Espíritu Santo	Clarisas del Guasmo	Otro
De Santa Clara y Santa María de Los Ángeles	Clarisas de Ibarra	Otro
De Santa Clara del Divino Niño	Clarisas de Loja	Pontificio
De Nuestra Señora de la Eucaristía	Clarisas de Los Ríos	Pontificio
De Santa Clara de la Santísima Trinidad	Clarisas de Zamora	Pontificio
De Santa Clara y Nuestra Señora de la Paz	Clarisas del Carchi	Pontificio
De Santa Clara y Nuestra Señora del Rosario de Pompeya	Clarisas del Puyo	Pontificio
De la Inmaculada Concepción	Conceptas o concepcionistas de Otavalo	Pontificio
De la Purísima e Inmaculada Concepción	Conceptas de Sucúa	Pontificio
De la Inmaculada Concepción	Conceptas de Cuenca	Pontificio
De la Inmaculada Concepción	Conceptas de Guayas	Pontificio
De Conceptas Franciscanas	Conceptas de Loja	Pontificio
De la Inmaculada Concepción	Conceptas de Quito	Pontificio
De la Inmaculada Concepción	Conceptas de Riobamba	Pontificio
Del Santísimo Rosario	Dominicas de Ibarra	Pontificio
Dominicano de la Sagrada Familia	Dominicas del Coca	Pontificio
Venerable Catalina de Jesús Herrera	Dominicas del Guayas	Pontificio
De Santa Catalina de Siena	Dominicas de Quito	Pontificio
De la Visitación de Santa María	Visitación de Quito	Pontificio
De Santa María de la Esperanza	Trapenses (cistercienses) de Esmeraldas	Otro
De la Santísima Trinidad y de Nuestra Señora del Buen Remedio	Trinitarias de Guayaquil	Pontificio

¹ Se dicen de *derecho pontificio* aquellos monasterios erigidos por la Santa Sede mediante un decreto formal. Dependen de un modo inmediato y exclusivo de la Sede Apostólica en cuanto al régimen interno y a la disciplina. Se contraponen a las de derecho diocesano.



42



43

Estas oraciones, que se consideran un acto litúrgico —que realiza un monasterio en concreto como parte de la Iglesia, en nombre de todo el resto—, tienen tiempos precisos a lo largo del día: oficio de lectura —antiguamente conocido como maitines— (a la madrugada), laudes (hacia las 06:00); tercia (09:00), sexta (12:00), nona (15:00), vísperas (18:00) y completas (al terminar el día, antes de ir a dormir).

A más de estas oraciones, la mayoría de los monasterios femeninos reza el ángelus tres veces al día. El ángelus es una oración de la Iglesia católica en recuerdo de la Anunciación a María, su aceptación (el *Fiat*) y la encarnación del verbo. Consta de tres textos que describen el misterio, seguido cada uno de un avemaría (*Recuadro El Ángelus*).

En todos los monasterios la oración se combina con las tareas de sacristía, limpieza, cocina, huerta que, por lo general, se cumplen por turnos rotativos (por ejemplo, una semana en cada servicio).

A ningún monasterio le faltan jardines y huertas donde las monjas se dedican a cultivar la tierra; siembran hortalizas (lechugas, coles, cebollas, zanahorias, acelgas, nabos, remolachas, espinacas y otras similares). Alrededor de las huertas se encuentran árboles frutales (sobre todo en climas benignos) e, incluso, pequeños invernaderos para cultivar tomates o babacos, en la Sierra. También se tienen plantas de flores, generalmente para los altares del templo o los que hay en diversos sitios del monasterio. Al tener flores, además, la mayoría de los monasterios tiene panales de abejas y, por tanto, miel y cera de abeja para la venta.

En todos los monasterios hay también un cuarto de labores, donde las monjas se reúnen a coser o bordar, elaborar rosarios, escapularios, elementos para el culto y la liturgia.

Por supuesto, se encuentra la cocina, mucho más modernas ahora, con cocinas de gas, refrigeradoras y otros electrodomésticos.

Hay también una lavandería, en algunos casos, como en el de las trapenses o cistercienses de Esmeraldas, dotados de lavadoras eléctricas, porque parte de sus ingresos vienen de una hospedería y deben lavarse las sábanas de las camas, lo que ha llevado a recibir otra ropa de lavar como trabajo del monasterio.

Una de las tradiciones más enraizadas en los monasterios es el de la repostería. Ya se hizo alguna referencia. El escritor liberal Luis A. Martínez, en uno de sus escritos satíricos de finales del siglo XIX en el que, para hacer críticas a los conservadores, simula ser un fraile disoluto, fray Colás, dice que: “El chocolate se elaboraba con el mejor cacao de la Costa, bien sazonado con canela y vainilla, corriendo con todas las operaciones de la fabricación, las monjitas del Carmen Alto, maestras también, en preparar el manjar blanco o el mejido, y mil otras exquisitas golosinas” ([1898], 1961, p. 82).

Quizá el monasterio con más fama en Ecuador en la repostería es el de las conceptas de Cuenca, con sus célebres dulces de Corpus. Pero también las carmelitas de la Asunción de esa misma ciudad tienen afamado dulce de higos, mermelada de babaco y tomate; además, sus productos de horno (pan, tortas y galletas). A diario elaboran la tan conocida agua de pítimas “para varios dolores”.

EL ÁNGELUS

El ángel del Señor anunció a María.
Y concibió por obra y gracia del Espíritu Santo.
*Dios te salve, María, llena eres de gracia, el Señor es contigo,
bendita tú eres entre todas las mujeres y bendito es el fruto
de tu vientre, Jesús.*

*Santa María, Madre de Dios, ruega por nosotros pecadores,
ahora y en la hora de nuestra muerte. Amén.*

He aquí la esclava del Señor.

Hágase en mí según tu palabra.

Dios te salve, María, etc.

Santa María, Madre de Dios, etc.

Y el Verbo se hizo Carne.

Y habitó entre nosotros.

Dios te salve, María, etc.

Santa María, Madre de Dios, etc.

Ruega por nosotros, Santa Madre de Dios.

Para que seamos dignos de alcanzar las promesas de Nuestro Señor Jesucristo.

Oremos: Infunde, Señor, tu gracia en nuestras almas, para que, los que hemos conocido, por el anuncio del Ángel, la Encarnación de tu Hijo Jesucristo, lleguemos por su Pasión y su Cruz, a la gloria de la Resurrección.

Por Jesucristo Nuestro Señor. Amén.

Gloria al Padre y al Hijo y al Espíritu Santo.

Como era en el principio, ahora y siempre, por los siglos de los siglos. Amén (tres veces).

La cocina de sal también es importante, y en casi todos los monasterios se sigue el calendario de comidas típicas que las familias ecuatorianas tienen y que coincide con el calendario litúrgico. El propio Luis A. Martínez dice:

La cocina de nuestro convento, gozaba de merecida fama en la ciudad. El ají de queso con aguacates y lechugas, y los tamales que preparaban en ella, se presentaban aun en las mesas más aristocráticas. Cada fiesta de la Iglesia, tenía su especial potaje: chigüilles en Ramos, fanesca en Semana Santa, tamales en Pascua, champús en Corpus, mazamorra morada en Finados y buñuelos en Navidad, eran de rigor y nunca hubo ejemplo de que una sola vez se rompiera la tradición. Todos los platos enumerados eran hechos en cantidad prodigiosa, para obsequiar con ellos, a las monjitas, al síndico del convento, a las familias de todos los frailes, a los conocidos... a media ciudad. A veces, los guisos de nuestra cocina eran honrados en las mesas del Presidente de la República y del Arzobispo (pp. 82-83).

Aunque aquello de regalar tanta comida es una exageración propia del estilo satírico del autor, es una pista importante para señalar el hecho de que las cocinas conventuales a veces compartían sus preparaciones... o las hacían para las mesas de autoridades civiles o eclesiásticas.

Las madres de vida enclaustrada elaboran también diferentes tipos de vino, comenzando por el de consagrar que proporcionan a parroquias e iglesias cercanas, y otros vinos, tanto a partir de uvas pasas como de otras frutas (las del Carmen de la Asunción de Cuenca, por ejemplo, vino de mora y vino de maracuyá); para ello cuentan con un pequeño cuarto o zona en el monasterio que viene a ser su “fábrica de vinos”, aunque tal vez el nombre exagera lo que es una labor artesanal. Estas manufacturas, al igual que el bordado y el tejido, los dulces y las aguas y ungüentos, sirven para la venta al público y el sustento del monasterio.

OFRENDA DE HUEVOS PARA QUE NO LLUEVA

Una vieja tradición en Quito es que quien organiza una boda, una primera comunión o cualquier recepción al aire libre, ofrezca una docena de huevos a las monjas de Santa Clara para conseguir que no llueva ese día. En realidad, lo que se encarga a las monjitas es que intercedan ante la Divinidad para que ese día no llueva. Esa tradición, cuyo origen es imposible de rastrear en el tiempo, consiste en llevar a la portería del convento una canastita o, en los prosaicos tiempos que vivimos, una funda plástica, con una docena de huevos frescos. Ellas reciben la ofrenda en el torno y piden que se anote en un papel la fecha del acontecimiento y su motivo para encomendar a Dios el pedido. La gente lo sigue haciendo desde hace décadas (¿o siglos?), así que algo debe lograr.

SENTARSE EN EL BANCO DE SANTA MARIANA PARA QUEDARSE ENCINTA

Tanto en el monasterio del Carmen de San José de Quito como en el del Carmen de la Asunción de Cuenca, hay mujeres que no han podido concebir un hijo y acuden a que Dios les conceda la gracia de la concepción, por intercesión de santa Mariana de Jesús. En ambos monasterios hay una fuerte tradición relacionada con la Azucena de Quito: en el Carmen Alto capitalino porque este se halla en la propia casa que fue de santa Mariana, y se conserva el jardín donde brotó la azucena de la sangre descartada por quienes la atendían. En el de Cuenca porque las sobrinas de santa Mariana llevaron varias pertenencias de la santa, entre ellas su preciosa guitarra (o vihuela, como se decía en sus tiempos). En ambos conventos existe un banco en la portería donde hay una reliquia de la santa, y la mujer que quiere pedir la gracia se sienta allí mientras las monjitas del otro lado del torno oran por ella. También se les puede pedir que sigan rezando porque Dios le conceda la bendición de ser madre.

Sin embargo, la autogestión de los monasterios se ha complicado en el siglo XXI, pues, ante la disminución de las vocaciones, el promedio de edad de sus habitantes se ha elevado, lo que resiente el trabajo productivo (en parte, por la atención que requieren las madres ancianas) y tengan poco para vender, cuando paradójicamente es un momento de la vida monacal en el que se necesitan mayores recursos para medicinas y atención de la salud de aquellas madres.

42 *Hermanas del monasterio del Carmen Bajo en actividades agrícolas.*

43 *Hermanas jugando básquet, monasterio de Carmelitas Descalzas del Espíritu Santo y Santa Teresa de Jesús, Riobamba.*

44 *Madre Teresita, monasterio de Carmelitas Descalzas del Espíritu Santo y Santa Teresa de Jesús, Riobamba, toma la comunión.*

45 *Hermana Graciela de Santa Teresita de la congregación de las carmelitas. Borda el escudo de la banda presidencial de la República de Paraguay.*

46 *En actividades académicas.*

47 48 49 50 *Hermanas en rutinas cotidianas.*



44



45

MONJAS BORDAN LA BANDA PRESIDENCIAL DESDE HACE 125 AÑOS

Desde hace más de un siglo, cuando la bordaron para Eloy Alfaro, las hermanas contemplativas del Buen Pastor, cuyo monasterio hoy está en Pomasqui, bordan la banda que recibe cada presidente de la República en la transmisión del mando y que luce a partir de entonces en las ceremonias solemnes.

La banda es producto de cientos de horas de concentración y paciencia de más de media docena de monjas que, en silencio, ensartan, en un vaivén incansable, sobre el terciopelo tricolor, las finas agujas con hilo de oro o gusanillo. De sol a sol, unen los tres colores, dejando el amarillo de diez centímetros y el azul y el rojo de cinco (en realidad, los pedazos son más anchos, pero se doblan, para que la banda tenga más cuerpo), y dejan impecables las letras de la frase "Mi poder en la Constitución" y el escudo nacional.

Las instrucciones de cómo confeccionarla están escritas; antes de fallecer en 2002 la hermana Dolores dictó a la hermana Miriam las medidas de cada pedazo de tela, de las letras y el escudo, así como los secretos de cada detalle de la prenda. En una cartulina suave se dibuja de nuevo el escudo nacional como guía. El bordado de las ramas de olivo del escudo se hace sobre verdaderas ramas bendecidas.

La banda es hermosa, pero encierra, nunca mejor dicho, unos secretos: las monjas ponen, igual que en cada una de las dieciocho bandas que han bordado a lo largo de las décadas, un trozo de una prenda de santa Mariana de Jesús directamente bajo el escudo nacional, que va en el centro de la faja. No es poca cosa; fue la santa quiteña que dijo que "el Ecuador no se acabará por los terremotos, sino por los malos gobiernos".

Otros signos, discretamente ocultos, son una diminuta medalla del Sagrado Corazón de Jesús, otra de la Inmaculada Concepción de María y algunas astillas de los féretros de las monjas que bordaron anteriores bandas presidenciales.

La congregación del Ecuador, que tiene su sede principal en Francia, vive de lo que produce la confección de banderas de colegios y escuelas de Quito.







5

La cocina monacal

El intercambio colombino

Como es sabido, en los siglos XVI y XVII, el mundo vivió una revolución de los alimentos: América, el Nuevo Mundo, exportó al Viejo productos que hoy son clave en la dieta de sus poblaciones, a la vez que este cambió para siempre las cocinas de los americanos, tanto de los habitantes originarios como de aquellos que, producto de la colonización y el mestizaje, se fueron expandiendo en el continente.

Los historiadores se refieren a este fenómeno como “el intercambio colombino”, porque fue Cristóbal Colón el primero que trajo alimentos de Europa y llevó alimentos de América, aunque en realidad el intercambio involucró a muchos más marineros y se produjo en un tiempo más largo. El intercambio en el Viejo Mundo ya se venía dando: la pasta llegó a Italia procedente de China (pasando por Alemania) solo hacia el siglo XV, pero hoy no puede concebirse la cocina italiana sin *pizza* ni *espagueti*.

En el Cuadro 6 se mencionan los más importantes productos que constituyeron el intercambio colombino.

Por lo demás, el intercambio ha continuado. La expansión del maíz y de la yuca en África es un fenómeno relativamente reciente, como lo es la llegada a Estados Unidos de dos productos: el tomate, que podía haber migrado desde siglos anteriores, al ser nativo del mismo continente, pero que solo fue un fenómeno del siglo XIX, volviéndole la “patria del ketchup”; y, más contemporáneamente, y

también desde el mismo continente, el aguacate, del que hoy este país del Norte es el mayor consumidor mundial.¹

La cocina del globo terráqueo es, en consecuencia, mestiza, incrementada desde el surgimiento del mercado mundial en el siglo XIX y mucho más en las últimas décadas como efecto de la globalización. En particular la cocina de América Latina de hoy es, como su pueblo, resultado del mestizaje: lo que se cocina y come viene de los huertos, sembríos y granjas, de los tiestos, ollas y sartenes de indígenas, españoles, africanos, europeos, árabes y asiáticos.

Y, sin renunciar a las raíces indígenas, pertenecen a los americanos los logros en filosofía, arte, ciencia, tecnología y gastronomía de asirios, persas, griegos y romanos, la Edad Media y el Renacimiento. Son pueblos herederos del mundo, que pueden y deben dejar de lado lo malo de esas culturas (la violencia, la imposición, el racismo, la destrucción de la naturaleza), y quedarse con lo bueno; son pueblos que pueden y deben admirar y proteger los vestigios culturales indígenas y también lo que les legaron Europa, Asia y África.

Esta herencia fue concretándose cada día, casi sin caer en cuenta, en lo que los pobladores de Hispanoamérica se llevaban a la boca. Está comprobado que fue fray Jodoco Rique (un franciscano flamenco, cuyo nombre verdadero era Jodocus von Reicke) quien trajo en 1535 el primer trigo y la primera vid

¹ Solo el día en que se celebra el *Super Bowl*, como se llama la gran final del campeonato de fútbol estadounidense, se consumen más de 150 millones de libras de aguacate, pues se ha hecho costumbre ver el partido con familia y amigos, y comer perros calientes y nachos con guacamole. Más del 95 % de los aguacates que compra Estados Unidos a lo largo del año proviene de México, Centroamérica y Colombia.

a Quito y, probablemente, los primeros chanchos y gallinas, como lo cuenta su mejor biógrafo, fray Agustín Moreno OFM.

El éxito instantáneo de ese trigo, cuyo cultivo se expandió rápida y ampliamente, se debió a su empleo en hacer harina y hornear todo tipo de pan y tortas. En 1542, menos de una década después de su fundación, ya hay constancia en los *Libros de Cabildos de Quito* de que existía algún sembrío de cebada (¿la trajo también fray Jodocus?), y que los molinos movidos por agua se multiplicaban para las harinas de los granos europeos —y también, por supuesto, para los granos de maíz!, que hasta entonces se desmenuzaban en las piedras de moler o metates de cada casa—. Sin embargo, a la larga, esta técnica manual seguirá siendo la preferida para preparar choclotandas, humitas, tamales y otros platos que llevan como base el maíz molido.

Así que la convivencia del trigo y la cebada con el maíz y la papa se establece en Quito, por primera vez en América del Sur, y de allí nacen combinaciones en la gastronomía local.

La carne de vacuno y de porcino también se convirtió enseguida en importante componente de los platos de Quito, agregándose la carne del “carnero (u oveja) de la tierra” como llamaban los españoles a la llama, y también la del venado, que se cazaba en el monte para las casas de los hacendados y, a veces, para la venta en el mercado. Para la cría del ganado, el cabildo quiteño entregó tierras y estableció, desde los primeros años de la vida de la ciudad, un camal al lado de un riachuelo (que estuvo por siglos donde actualmente se levanta el teatro Sucre). Al cabo de pocos años ya estuvo prohibido que los animales anduviesen sueltos, que pastasen en las plazas e, incluso, que se los criase en la ciudad.

Cuadro 6

El intercambio colombino

Fuente y elaboración: el autor.

De América a Europa, Asia y África	Del Viejo Mundo al Nuevo
Maíz	Trigo
Papa	Cebada
Tomate	Arroz
Yuca (mandioca)	Aceituna u oliva (y su aceite)
Camote	Ganado vacuno
Cacao	Ganado porcino
Ají	Ganado ovino
Pimiento	Ganado caprino
Calabaza	Ganado equino
Fréjol	Café
Maní	Gallináceos
Quinua	Apicultura (miel de abeja)
Aguacate	Algodón
Achiote	Caña de azúcar
Pavo	Otros vegetales: ajo, albahaca, anís, cebolla, col, culantro, haba, higo, lenteja, lechuga, mostaza, nabo, orégano, perejil, rábano, toronjil, hierbabuena, zanahoria.
Quinina	
Tabaco	
Frutas: piña, guanábana, guaba, frutilla, chirimoya, capulí, arashá, granadilla, guaraná.	

Como dijo el recordado médico, historiador y salubrista Plutarco Naranjo:

La cocina tradicional, comenzando por la cocina aborigen, que luego de la conquista española se convirtió en la cocina criolla, es fruto de varios miles de años de experiencia empírica, de incorporación de nuevos alimentos y especias, tanto de las nativas cuanto de las que los europeos trajeron al Nuevo Mundo. A todo ello se agrega, en los últimos lustros, una serie de otros productos agroindustriales y algunos hasta exóticos (1986, p. 13).

Dulces y otras delicias

“Al finalizar el siglo XVI, algunas mujeres españolas entraron a los claustros”, señala Julio Pazos. “Con ellas se iniciaron las elaboraciones de helados y dulces, estos últimos de origen árabe, como lo demuestran sus nombres: alfeñique, alfajor, arepa, etc.” (p. 136). Más que iniciarse con las monjas, porque seguramente también se cocían en las casas, lo que sí empezó con ellas es la producción sostenida y, por tanto, la posibilidad de una provisión constante de estos dulces, con lo que las porterías con sus tornos se convirtieron en las primeras pastelerías de Quito y, con su expansión, estudiada en capítulos anteriores, de las principales ciudades de la Presidencia de Quito.

Que las monjas eran las mejores en la confección de dulces lo afirma rotundamente William Bennet Stevenson, que fue el secretario del conde Ruiz de Castilla, presidente de la Audiencia de Quito, y vivió veinte años en Sudamérica. El inglés describe, maravillado, cómo en Quito, y en especial en los monasterios de monjas, se hacían helados en forma de frutas, que se obtenían con moldes de peltre en los que se introducía el jarabe de la fruta azucarada a través de pequeños orificios, moldes que luego se hundían en hielo con sal hasta que se congelaran. Que luego de sacarlos de sus moldes, los helados que tenían la apariencia exacta de las frutas se arreglaban en fuentes con hojas naturales de la misma fruta (1984), una muestra de que el barroco no solo estaba en

los templos, sino en las costumbres culinarias de quiteños y quiteñas. También le impresionaron los dulces, preparados con pulpa o gelatina de frutas, réplicas exactas de estas pero en miniatura “no más grandes que avellanas”. Este tipo de dulces en forma de frutas ha permanecido en Ecuador como habilidad particular de las monjas de claustro, siendo los más famosos, hasta el sol de hoy, los de las conceptas de Cuenca.

Dulces había desde los más sencillos hasta los más sofisticados. En cuanto a los primeros, los marinos españoles Jorge Juan y Antonio de Ulloa, que visitaron Quito como compañeros y espías de la Misión Geodésica francesa en 1736, refieren con cierto asombro:

La propensión de aquella gente a las cosas de dulces, excede a la que dejo expresada en los otros países, y así es cuantioso el consumo de azúcar y miel tanto en Quito como en todas las poblaciones grandes de su jurisdicción. Después de cuajada la miel de cañas, fabrican los pequeños panes a manera de tortas, que llaman raspaduras: estas las comen a bocados y es uno de los alimentos más frecuentes de la gente pobre, pues con un pedazo de ella, otro de queso y pan se dispensa la regular comida, y suelen preferirlo a las cosas calientes (citados por Romero, 2003, pp. 154-155).

El pedazo de raspadura como postre, con o sin un pedazo de queso, ha sobrevivido hasta nuestros días en infinidad de hogares del pueblo.

La abundancia y sofisticación de los postres en Quito eran legendarias. Cronistas y viajeros registraban dicha copiosidad, variedad y sabor. El padre Juan de Santa Gertrudis, que visitó Quito en 1760, observa, entre otras cosas, que en Quito se encontraban helados todo el año “a medio real el vaso” y que el pan es mejor que en España, pues “lo hacen muy delicado, amasado con huevos, que solo las tortas de Mallorca lo pueden competir” (citado por Pazos, p. 155).

En esos años de mediados del siglo XVIII también vivía en la Audiencia de Quito, habiendo visitado muchos

de sus rincones, el ya mencionado padre Mario Cicala, jesuita italiano, que llegó como estudiante en 1743, fue ordenado sacerdote en 1748 y vivió veintiséis años en la audiencia hasta el día de la expulsión de la orden de los dominios españoles. En sus memorias, escritas más tarde en Italia, también hay recuerdos de la comida: cómo los jesuitas que llegaron de Italia fueron recibidos en Quito con un banquete de bienvenida de dieciséis platos, y que al mes hubo otro banquete de veinticuatro platos. Parece que los jesuitas locales estaban muy contentos con su llegada pues en el primer banquete se cubrieron las mesas y el suelo con pétalos de flores. Cada uno de ellos encontró en su celda varias libras de chocolate (en tableta) y azúcar, así como una chocolatera, un molinillo y un hornillo, para hacerse el chocolate a su gusto, a la hora que a bien tuviera (Cicala, p. 134).

En la descripción del colegio Máximo de Quito, vecino al templo de La Compañía, anota que había un patio donde ponían el pescado seco en tinajas de agua para suavizarlo y que otro patio tenía “varias dependencias donde suelen hacer confituras, dulces de conserva en miel, sorbetes, pastillas, etc.” (*ibidem*, p. 181).

Las labores junto a los peroles

Que las monjas cocinen es de lo más natural, sobre todo desde cuando dejaron de tener criadas, como sucedía en la Audiencia de Quito en los siglos XVII y XVIII, salvo en los monasterios de carmelitas, donde las audaces ideas e iniciativas prácticas de la reforma emprendida por santa Teresa de Jesús implicaron la supresión en sus monasterios de la distinción entre criadas y señoras. Sus casas religiosas debían “ajustarse a unas condiciones de igualdad de trabajo, propiedad en común, distribución de bienes, régimen de pobreza y adhesión a la forma estricta del carisma original del Carmelo” (Aucejo, 2020).

Estos principios, que luego se extendieron a los otros monasterios, buscaban favorecer las relaciones entre las hermanas, y hacer obligatoria la participación de todas en la realización de las tareas de mantenimiento del monasterio y en la oración comunitaria. Es decir, el ejercicio de las

virtudes no era algo teórico o desapegado de la tierra, sino que debía manifestarse también en la praxis de un trabajo “que no quitara el pensamiento en el Señor, ni impidiera el sosiego necesario para la vida interior” (*ibidem*). Teresa aconsejó a sus monjas que no salieran a mendigar, pues el Señor las proveería de lo necesario siempre que trabajaran con sus manos (“cada una procure trabajar para que coman las demás”), realizando un trabajo simple con el que su mente permaneciera ocupada con el Señor, “y si ven que no les conviene, no hagan aquella labor”.

El de Teresa no era el pensamiento de un gerente que insiste en el rendimiento laboral; lo que le movía era el interés de la estructura general del monasterio. Justo es en este contexto que exclama: “Pues ¡ea, hijas mías!, no haya desconsuelo cuando la obediencia os trajere empleadas en cosas exteriores; entended que si es en la cocina, entre los pucheros anda el Señor ayudándoos en lo interior y exterior” (*Libro de las Fundaciones*, 5, 8).

En definitiva, esta concepción teresiana del trabajo buscó el equilibrio entre este, la oración y la confianza en el Creador, de modo que se lograra el desarrollo de una personalidad completa centrada en el servicio al Señor y al prójimo.

Cuando el alma está [absorta en profunda oración y amor de Dios], nunca dejan de obrar casi juntas Marta y María; porque en lo activo y que parece exterior, obra lo interior, y cuando las obras activas salen de esta raíz, son admirables y olorosas flores; porque proceden de este árbol de amor de Dios y por solo ÉL, sin ningún interés propio, y extiéndose el olor de estas flores para aprovechar a muchos, y es olor que dura, no pasa presto, sino que hace gran operación (Teresa de Ávila, citada por Aucejo, 2020).

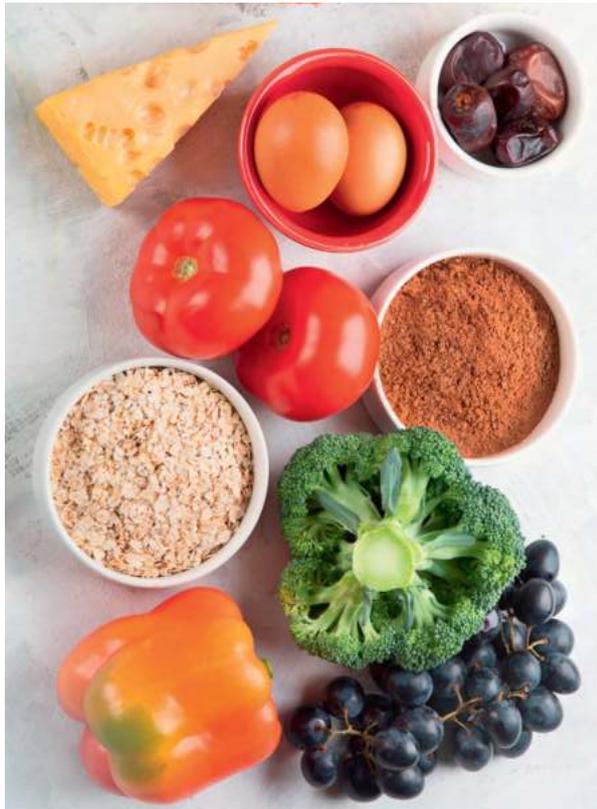
El segundo biógrafo de Santa Teresa (Diego de Yepes, 1606) no tiene escrúpulo en afirmar que “de la cocina hacía su oratorio y allí era para ella el *Sancta sanctorum*” (Vida, III, 8, pp. 57-58).





LA COCINA DE LOS MONASTERIOS

Los documentos que se guardan en los diversos monasterios de Quito, de religiosas o religiosos, son informes de gastos de los responsables de la cocina. Por medio de ellos es posible deducir los platos que pudieron ir a la mesa. Sin embargo, detalles de interés culinario, especialmente los nombres de algunas composiciones, se encuentran en documentos del archivo del Carmen Alto. En 1778 las monjas carmelitas desayunaban una taza de chocolate y un pan. Se compraba cacao con el fin de elaborar chocolate para el consumo de la comunidad y para venderlo por medio del torno. En el monasterio no se amasaba pan; se lo compraba a una panadera seglar. En el almuerzo se presentaban menestras de fréjol o de lenteja, y sopas que podían ser de morocho o de chuchuca, de legumbres o de papas y ocas. En ocasiones especiales se comían carnes de cerdo, de res o pescado. Se consumían camarones. En la elaboración de los guisos se utilizaban manteca, maní, quesos y quesillos. Para endulzar se recurría al azúcar o a la panela.



Los días especiales eran el Día de Reyes, en los cuales se comían postres de leche, helados de almendras, alfajores y bizcochos; en marzo, el día de san José, las golosinas eran los tamales, dulces y empanadas. En Cuaresma y Semana Santa, se acostumbraban tamales y dulces. En junio se saboreaban postres de leche. El día de la Virgen del Carmen, las monjas gustaban de dulces y empanadas. En Navidad la variedad de manjares era mayor: tamales, dulces de leche, mazapanes, hostias con maní, alfajores, costras, bizcochos, torrijas, bizcochuelos, tortas y molletes (Pacheco, pp. 67-68).

En el informe de gastos rendido por la superiora del Carmen en 1778, Ignacia de San Joaquín, constan las cantidades y los precios de los productos que se consumieron. Para tener una idea de la cocina, cabe mencionar los productos que entraron en ella en todos los meses del año:

Azúcar, harina, papas, raspadura, pescado, tollos, huevos, manteca, leche para los postres y manjar blanco, maní para los mazapanes de Navidad, azahar para sacar agua, canela de Castilla, clavo y pimienta, almendras, quesos, quesillos, requesones, pan, chocolate, pescados negros, quinua, aguardiente para las pomos, algalia para las pomos, agua de ámbar, agua rosada, agua rica, vino, mistela para los músicos, trigo, fréjoles, un cerdo, pastillas, camarones, fruta para dulces, arroz, alverjas, lentejas, maíz, pescado blanco, azafrán, nuez moscada, habas, pescado ahumado.

Los informes son más o menos iguales. En algunos se introduce un nuevo elemento. En el informe de la madre Dionisia del Corazón de Jesús, en 1791, además de los productos nombrados, aparecen los siguientes:

Vino y coles.

Y en el informe de la madre Rosa de la Santísima Trinidad, que dirigió el monasterio entre los años 1814 y 1817, se registran los siguientes:

Carneros, cerdos, lechones, cebada, ocas, pavos, patos, capones, maíz pelado, trigo pelado, bagre, vinagre (ACAQ, legado de documentos de diversos temas).

Este tipo de escritos reposan en los demás monasterios de Quito. En el archivo de San Diego consta en documento que "el día 25 dio doña Manuela Medicis los buñuelos, empanadillas y dulce de almíbar de este día de Pascua de Navidad, a 2 pesos cada cosa" (Kennedy-Ortiz, 1982).

Tomado de Pazos, pp. 158-160.

Santa Teresa era una experta cocinera práctica, y en sus obras hallamos no pocas referencias a comidas, platos especiales, ingredientes, recetas, medicinas caseras, consejos de alimentación y enfermería, etc. Era una mujer consciente del valor que tiene la cocina y la mesa en las buenas relaciones humanas y, cómo no, también como el fundamento de una salud lo más conveniente posible para la vida espiritual, es decir, para favorecer el equilibrio físico y síquico de la persona, porque son una buena base para una experiencia espiritual genuina y auténtica, pero antes de nada humana (Diego, Manuel, 2020).

Recuérdese, a propósito de los alimentos, otro dicho famoso de la reformadora del Carmelo, cuando, legislando para sus monjas, en las Constituciones (7, 2), aplica este principio de sabiduría donde a menudo la escasez se hacía presente: “que se dé [de comer], conforme a lo que hubiere dado el Señor, bien aderezado”.

La historia de la cocina ecuatoriana es la de la fusión, pero también la de ir de lo más simple a lo complejo y elaborado. Y de esa complejidad es muy probable que buena parte se haya desarrollado en los monasterios. Es, por tanto, obvio que Julio Pazos diga:

Del siglo XVIII claramente, proviene el rosero. Este come y bebe debió crearse en algún convento, porque su refinada elaboración incluye zumos de frutas, mote sin membrillas, especias, almíbares, frutas troceadas y las aguas aromáticas que elaboraban las monjas, como agua de ámbar, agua de rosas, agua de azahares, agua rica y agua carmelitana. El rosero indica las diferencias de clase, puesto que también el champús es una preparación que incluye harina de maíz y zumo de naranjilla, especias y hojas de naranja, raspadura, además de mote entero. El champús era de consumo popular y se lo consumía a propósito de la fiesta de Corpus Christi. El rosero también se preparaba para esa ocasión (p. 182).

Hoy el rosero suele ser una bebida que las familias quiteñas brindan en las primeras comuniones, y aunque tiene agua de azahares que, como dice un libro de recetas “se consigue en las boticas”, ya no suele tener las demás aguas que elaboraban las monjas. Vale la pena citar lo que ese libro de cocina, el de una nutricionista extranjera afincada en Ecuador, Michelle O. Fried, dice:

El rosero es el manjar más exquisito que conozco. Perfumado con frutas ya casi desconocidas y complementado con el maíz blanco, este come-bebe viene de “otro mundo”, el mundo de los ecuatorianos “de familia”, quienes lo sirvieron tradicionalmente por Corpus Cristi y también en matrimonios, bautizos y primeras comuniones, por ser puro y blanco (p. 124).

La voz de las monjas contemplativas

Austeridad es el primer descriptor que viene a la mente, al tratar de resumir la vida actual de las monjas de los monasterios de claustro que facilitaron recetas para el proyecto de cocina monacal. Una vida de austeridad permanente, donde la comida se hace en función de la necesidad de alimentarse, de manera sencilla y sana, y no en la de cultivar la exquisitez o procurarse manjares diarios. En las mesas monacales cada día se come poco, sano y en silencio. En la mayoría de monasterios las monjas escuchan lecturas piadosas mientras comen y, en algún caso, música.

“Nuestra comida es saludable y rutinaria, y eso contribuye a una educación del cuerpo. Es pobre pero no miserable, es la misma alimentación de todo esmeraldeño, pero también tiene una trayectoria, una idea de cómo comían nuestras fundadoras que vienen de un monasterio del siglo XII en España. Ellas aún viven con nosotras”, dice sor Celia Quezada Santos, priora titular del monasterio trapense Santa María de la Esperanza de Esmeraldas.²

² Para las entrevistas de esta sección se contó con la invaluable colaboración de la Sra. Norma de los Reyes de Ortiz.

Las tres comidas

En todos los monasterios hacen tres comidas al día. El desayuno suele variar, pero en la mayoría se sirve fruta, una taza de café con leche, agua aromática y pan y, a veces, una humita o, en la Costa, un bolón. “Cuando es fiesta grande, una solemnidad, si ha sobrado un arrocito, entonces lo sirven revuelto con huevito. Pero de ordinario es, como decir, un guineíto, el pancito y la leche, así”, dice la madre Soledad de Cristo de las carmelitas de Riobamba. En la Costa en un día de fiesta, puede haber tigrillo o frijoles refritos.

Las carmelitas de Guayaquil y las trapenses de Esmeraldas tienen el desayuno en autoservicio: es decir, todo está en fuentes en un aparador y cada una se sirve lo que quiere. En los demás monasterios el servicio del desayuno, como del resto de comidas, corre a cargo de las hermanas que en esa semana desempeñan el oficio de atender el refectorio.

Solo en uno, en el de las conceptas de Milagro, hay un refrigerio que consiste en poner fruta disponible a media mañana y media tarde para quien desee, dado que tienen huerta con árboles frutales. En el de las carmelitas de Guayaquil también lo hay a la mañana, pero solo desde Pascua de Resurrección hasta el 14 de septiembre. Esto se debe, según explica sor Rosario, priora de ese monasterio, “al ayuno de la orden” que se observa desde el 14 de septiembre, “cuando las reglas mandan no comer entre comidas. O sea que desde abril hasta septiembre podemos tener el refrigerio entre comidas y desde septiembre otra vez ya no lo tenemos, salvo los tres días de Navidad o cuando hay solemnidades. Los domingos no hay ayuno, ahí sí se tiene un refrigerio a media mañana”.

En las tres comidas, las monjas de las órdenes de claustro se sientan de espaldas a la pared, en bancas que están en el perímetro del refectorio o comedor, de manera que no tienen a nadie en la misma mesa, sino al otro lado de la habitación. En El Carmen de la Asunción de Cuenca se ha permitido, como algo excepcional durante la pandemia, que algunos días el almuerzo se haga alrededor de la mesa grande de la panadería, el obrador se diría, y no en el refectorio, y que puedan conversar, debido a que “nuestra madre”, como

llaman a la priora, “ha visto que nos afecta lo que está pasando en el mundo y en el país”.

El almuerzo en los monasterios es sencillo y todo lo variado que permite la frugalidad. Consta de sopa, plato fuerte y fruta (naranja, guineo o granadilla). A veces hay postre. Para preparar el almuerzo las monjas que están en turno de cocina en cada monasterio recurren a su experiencia. Como dice una de ellas, solo “de repente” (muy de vez en cuando) se valen de libros de recetas o de cocina, pero “más se cocina lo que ya se sabe de costumbre”. En algunos conventos está *Cocinemos con Kristy* de Delia Crespo de Ordóñez; el de Cristina Ordóñez, autora cuencana, y en uno de ellos la *Enciclopedia Salvat de la cocina*. En un solo monasterio confiesan tener un recetario propio, “un libro viejito, el libro gordito, que yo le digo, donde están platos antiguos o tradicionales”. Lo cuenta sor Elisa, del monasterio del Carmen de Riobamba.

La novedad es que, en la actualidad, cuando desean cocinar algo nuevo o diferente, en algunos monasterios acuden a Internet. “Sí hay monjitas más hábiles que otras, pero como ahora todo está colgado en Internet, si quieren hacer algo especial, un postre o alguna otra cosa, van y ven en Internet, sacan su recetita y hacen su experimento”, dice la priora de ese mismo monasterio de Riobamba, sor Soledad de Cristo.

La frugalidad se manifiesta también en que, de ordinario, no se come proteína animal, al menos en los conventos de carmelitas que tienen una dieta casi vegetariana. Por cierto, los viernes de todo el año, no solo en Cuaresma, no se come carne sino pescado, cuando hay. “Un pescadito con arrocito, con unos patacones, o un atuncito, una sardina”, como dice sor Soledad. “De ordinario [a lo largo de la semana] es un día lentejas, otro día fréjol, lo que se vaya presentando... un segundo de legumbres, y así”.

La cena es más ligera y en la Sierra toman generalmente “una sopita sencilla (de fideo, de verduras, de avena tostada) y una taza de agua aromática, con una galleta o algo así”, mientras en la Costa puede haber fruta y, de nuevo, solo en el monasterio trapense de Esmeraldas, en autoservicio. En algunos, y diariamente en este último y en el de Riobamba, la cena consiste en calentar lo que ha sobrado del almuerzo.

Los días de fiesta

Solo en las conmemoraciones religiosas se abandona la sencillez cotidiana. La misma sor Celia Quezada, la trapense de Esmeraldas, dice que ellas conservan un refrán: “En nuestra vida debe coincidir misa y mesa”, es decir que, además de la misa solemne por la festividad litúrgica, debe haber algo distinto en la comida de ese día para subrayar el día festivo.

Misa y mesa. Misa viene de *missio*, de misión, de misionero, de enviado. Al final de la celebración los fieles son “enviados”. ¿Enviados a qué? A dar testimonio de lo que acaban de vivir. Pero varias de las religiosas con las que se ha conversado para este libro han recordado que de la mesa viene la misa, porque, en efecto, Jesús instauró la Eucaristía en una cena y los primeros cristianos la celebraban en el curso de una comida, alrededor de una mesa. Al hacerlo así, reflexiona sor Cecilia, del monasterio de la Inmaculada Concepción de la ciudad de Milagro (Guayas), “manifestaban que la celebración eucarística también es signo del amor fraterno y el compartir los bienes, propio de los hermanos”.

Lo reafirma sor Leonor del Espíritu Santo, priora del monasterio del Carmen de la Asunción de Cuenca: “La comida diaria es sencilla, sí, pero ya cuando hay una fiestita se hace alguna golosina especial para celebrarla. Se hacen postres y todo”. Ese “y todo” no quiere decir mucho más: probablemente alguna entrada, un tamal o un cebiche; proteína en el plato principal: camarones, que es un gran lujo en los conventos desde la época de la Audiencia, o carne, que, como se dijo más arriba, no se come de ordinario. La fiesta también implica alguna ensalada más elaborada, sea como guarnición, sea como plato aparte. Y otro signo de la fiesta: el postre, generalmente de pastelería al horno.

Las grandes solemnidades del año son la Pascua y su octava y la Navidad y su octava. Las otras solemnidades que se celebran son las que aparecen en la Agenda Litúrgica de la Conferencia Episcopal Ecuatoriana. Por lo general, cada monasterio tiene fiesta, además, en el día de los fundadores de la orden y de los santos patronos cuyo nombre lleva la casa. Para las trapenses de Esmeraldas “es un día de gran solem-

nidad la consagración de nuestra iglesia y la bendición de nuestro monasterio, el 5 de octubre”. Otra celebración suele ser la del cumpleaños de la abadesa o priora, que en el caso de las trapenses se llama “la fiesta de la comunidad”.

Solo en esos días de solemnidad, y en vista de que la liturgia de la tarde es cantada y, por ende, más larga y la cena se retrasa, las carmelitas se permiten “un cafecito a la tarde con unas galletitas o con alguna empanadita que hacen las hermanas, o un pancito, o lo que haya ese momento”.

Moderación

“Las carmelitas nos distinguimos por la austeridad”, dice sor Leonor. Pero, al dar la vuelta por los monasterios del Ecuador para este libro, sea con visitas personales sea en conversaciones telefónicas, se concluye que ese es el signo de la vida consagrada en todo el país.

La frugalidad puede llegar a extremos, como pasó durante los meses de la emergencia nacional por la pandemia, porque los conventos viven “de la Divina Providencia”, como dice sor Rosario del monasterio de El Carmen del Niño Jesús, de Guayaquil. “Una de las cosas importantes de las carmelitas descalzas es que vivimos de la Divina Providencia, ¿no? Es una de las cosas que nos marcan, porque nosotras no vendemos nada. A nosotras nos mantiene la generosidad de las personas. Todo el trabajo que hacemos lo ofrecemos a las personas y ellas unas veces lo remuneran y otras veces no. Bueno, así es, así debe ser. Entonces nos abandonamos en las manos del Señor y el Señor no nos deja”.

Para la mentalidad burguesa, eso sería imposible: lo primero es tener una cierta seguridad de qué llevarse a la boca. La vida de la religiosa contemplativa tiene muy distintos parámetros. Pero no por eso deja de reconocer que “Dios mismo nos ha puesto que nos alimentemos y Él nos ha dado todas esas maravillas, el sabor en el paladar”, como dice sor Leonor, una de las religiosas que más recetas compartió para este libro. “Las cosas son dadas por Dios, entonces, las agradecemos y, por eso mismo, procuramos que la comida sea sabrosa, que puedan disfrutar las hermanas”. Esa es la razón por la que, “todo este tiempo que estoy al frente de la

comunidad, he procurado que sea [la comida] muy sabrosita, muy bien hecha, aunque sea sencilla y, sobre todo, sana”, explica esta monja, que es priora del Carmen de la Asunción en Cuenca “como unos veinticinco años ya”. “Se es priora por elección de toda la comunidad. Dios me ha dado una vocación como de madre mismo, por eso es que procuro hacer que la vida austera que llevamos no atente contra la salud”. Y dice, convencida:

Es a través de la vida ordinaria que tenemos que encontrar a Dios, no con cosas excepcionales. La mística es para algunas almas muy escogidas, para otras como nosotras es hacer bien cada cosa de la vida diaria, hacerlo bien porque si se hace por amor a Dios hay que hacerlo muy bien hechito todo.

Sobre las recetas que cedió para este libro, sor Leonor aclara que “no son propias; por esa razón, no pueden poner como que yo soy la autora. La mayoría son recetas copiadas de diversos libros, pero eso sí arregladas por mí y muy bien experimentadas”.

La ofrenda de cada día

Sor Cecilia es, en cambio, concepcionista o concepta, como en Ecuador se las llama por tradición. Es vicaria (segunda autoridad) del monasterio de la Inmaculada Concepción de Milagro, donde viven nueve hermanas, y es, además, sacristana, pues cada una, además de la autoridad que pueda tener, ejerce un oficio. Hizo su noviciado en Quito hace más de medio siglo, y estuvo también muchos años en el convento de Cuenca, antes de ir a la fundación del monasterio de Milagro en el año 2000.

Dice que en su monasterio todas intentan imitar la conducta “dulce, amable, respetuosa” de la Virgen Santísima, “venerándonos entre las hermanas las unas hacia las otras, porque cada quien es una hostia consagrada, cada quien es un don de Dios para las demás”.

En su caso hacen las tres comidas y al mediodía van en procesión “cantando o rezando” al comedor (las carmeli-

tas van en procesión, pero en silencio). También es un convento que depende de la caridad de la gente. “En este tiempo, para qué, todas las personas han sido muy buenas, nos han traído cositas para que no nos falte, porque no estábamos saliendo por este virus”, dice.

Poco apto es el clima de Milagro para legumbres o verduras (igual sucede en Esmeraldas), así que lo que tienen en la huerta son árboles de cacao y frutales.

De las elaboraciones propias destacan las hostias y los vinos, tanto el de uva para misa y mesa, como, en algunos monasterios, los de frutas como mora y maracuyá. Venden la miel pura de abeja del monasterio de Riobamba. A veces, cuando les piden, hacen pan, en especial el llamado “pan de Ambato” y otras variedades, para los que emplean recetas escritas. Otros platos que suelen preparar a pedido son chanchito hornado, con todos sus acompañantes, o arroz con pollo y ensalada. Cuenta que se les dañó la plancha y por eso ya no pueden hacer turrone, como antes.

De la misma orden de concepcionistas es sor Lila, abadesa del monasterio de Loja. Emplea su nombre de pila y explica que en épocas anteriores sí se lo cambiaban al tomar los hábitos, pero por problemas de inscripción en el Registro Civil ahora mantienen su nombre de pila.

Como abadesa es la representante legal para el manejo de todo asunto civil o mercantil, además de dirigir a las doce madres profesas y dos de votos temporales con que cuenta el convento. Su noviciado lo hizo en Guadalajara, España, durante dos años; después regresó a Loja, de donde nunca la han movido.

Está en su primer período como abadesa, cargo que dura tres años y puede desempeñarse por tres períodos seguidos, o sea nueve años. Después de este tiempo, las religiosas de su orden que han sido abadesas, por obligación, deben pasar a otras funciones por al menos tres años antes de poder ser elegidas nuevamente.

Todas las monjas de clausura se levantan a la madrugada. Pero quizás las de Loja son las que más temprano lo hacen: a las cuatro; las carmelitas de la Sierra y las trapenses de Esmeraldas lo hacen a las cuatro y media. Las que más tarde se levantan son las carmelitas de Guayaquil, que



lo hacen a las 4:50, “cuando nos tocan las tablillas” y veinte minutos después ya están rezando laudes. Las tablillas, cuyo traqueteo complementa en otros monasterios el despertar con las campanas, son varias tablitas agarradas en un aro de alambre que la religiosa encargada de despertar a las demás va agitando para que choquen entre sí por el corredor afuera de las celdas. Si las carmelitas de Guayaquil se levantan un poquito más tarde, son también las que más tarde se acuestan: a las diez de la noche, aunque, con permiso, pueden quedarse hasta las once de la noche, “ya sea para oración o también para alguna cosa que deben hacer en sus labores”.

La oración. Eso es a lo que consagran la mayor parte de su día. De las entrevistas realizadas se deduce que las monjas de vida contemplativa del Ecuador no están menos de seis horas al día en oración y, en otros casos, hasta ocho, comprendiendo tanto la oración mental individual y la recitada en comunidad, como el Oficio Divino, el rosario, el ángelus, cuanto la litúrgica, como la Eucaristía o la bendición con el Santísimo. Aparte contabilícese la *lectio divina*, una lectura meditativa de la Biblia, que para el cómputo hecho para este capítulo no se la toma como oración estricta.³

Aunque el silencio es la regla de todo el día, las monjas de clausura suelen tener dos recreos, salvo las trapenses que no lo tienen. Las concepcionistas de Loja, por ejemplo, tienen un primero, que dura media hora, después del almuerzo, en el que incluso pueden jugar en una cancha de básquet al tiempo que otras “conversan por allí”, y un segundo tras la temprana cena, en que incluso ven noticias en televisión. Las carmelitas tienen dos recreos: el primero de

una hora, también después de almuerzo, “y allí cada una está haciendo su labor de mano, está cosiendo, otra está haciendo escapularios, otra detentes del Corazón de Jesús, alguna está remendando su ropa, pero siempre el recreo lo hacemos con alguna obra de mano”, según cuenta la madre Soledad de Cristo, priora de Riobamba. ¿De qué hablan? “Hablamos y contamos nuestras experiencias, las de nuestras familias, las necesidades por las que las personas nos piden orar”. Y prosigue: “Esta distribución entre el silencio y el recreo nos dejó nuestra madre Santa Teresa: recreos y momentos de silencio para que sea equilibrada nuestra vida, porque si no tuviéramos estos momentos de recreo, estuviéramos a toda hora hablando”. Y se ríe.

También es activo el recreo de las carmelitas después de la cena: si en el que sigue al almuerzo hacen oficios, en el de la noche una lava los platos, otra ayuda a lavar las ollas, otra ayuda a poner la mesa para el siguiente día (cada uno de los puestos se cubre con mantel), etc. A las nueve de la noche algunas, a las nueve y media otras, ya están recogidas en sus celdas, salvo las trapenses de Esmeraldas que pueden estar activas hasta las diez de la noche o las carmelitas de Guayaquil, como se dijo, con permiso, hasta las once.

Fuera de los recreos, el resto del tiempo es de silencio total, espíritu en el que se realizan los oficios manuales de cada una (sacristía; portería o, mejor dicho, torno; fabricación de hostias y vino de consagrar; preparación o envasado de jarabes, tinturas y demás; manualidades; cocina; huerta; costura), el rezo comunitario y la oración mental, que se intercala a lo largo del día. Sor Lila no encuentra que sea aburrido: “Procuramos vivir todos los días con ese entusiasmo, con esas ganas de cada día consagrarse, entregarse totalmente al Señor y, sobre todo, vivir enamoradas de Él, porque eso es lo que da sentido a la misma vida consagrada: vivir enamoradas de Dios”.

El silencio durante las comidas puede ser dispensado por la superiora en días de fiesta. Pero cuando hay una solemnidad y da permiso para hablar “es un día de parleta que nos damos, que podemos hablar, compartir, conversar y ya no se avanza a hacer las costuras después porque conversando se nos va la vida”, dice con gracia la madre Soledad

³ *Lectio divina* (en latín: *lectura divina*, ‘lectura orante’) es una metodología de reflexión y oración de un texto bíblico utilizado por los católicos desde los primeros años del cristianismo. El primero en utilizar la expresión fue Orígenes (aprox. año 185-254), teólogo, quien afirmaba que para leer la Biblia con provecho es necesario hacerlo con atención, constancia y oración. En el centro de la práctica de la *lectio divina* se encuentra una actitud receptiva y reflexiva de lo que Dios dice por medio de la palabra. Contempla cuatro partes: *lectio*, *meditatio*, *oratio* y *contemplatio* (lectura, meditación, oración y contemplación). Estas deben realizarse en silencio y contemplativamente. Durante el Medioevo, esta metodología era utilizada principalmente entre el clero monástico. Con el tiempo se extendió a los fieles. Actualmente es una práctica común entre los católicos practicantes (Wikipedia).

de Cristo. Las trapenses no tienen recreación y mantienen el silencio de manera estricta.

En las carmelitas hay una división más clara del día: la mañana está, a pesar de que se tiene la misa y las demás oraciones de maitines, laudes, prima, tercia, más dedicada “a los oficios para la subsistencia”, y la tarde más a la parte espiritual; luego del recreo, cada una en su celda hace una hora de lectura espiritual y, si desea, dedica un tiempo a estudiar o escribir. Hasta las 16:50 “que toca la campana para hacer la *lectio divina*, es decir, para leer la palabra de Dios. Pero, así mismo, cada una la hace donde quiere: en el coro, en su cuartito, etc., media horita”.

Innovación y tradición

Para preparar la comida las monjas de los monasterios ecuatorianos hacen turnos semanales y generalmente de a dos. Como se dijo más arriba, la comida es sencilla pero, “a veces las hermanas se inventan platos. Y a algunas les gusta tanto la cocina y lo hacen con tanto amor que les sale, oiga, tan rico”, dice sor Cecilia, refiriéndose sobre todo a dos monjas, oriunda la una de Gualaceo y la otra del propio Milagro, que “procuran cocinar cada vez más novedoso y rico”.

En ese monasterio han recibido alguna vez clases de cocina, de señoras de la ciudad, incluso de una mujer de China que les enseñó a hacer “un escabeche de pescado riquísimo”. Como ya se dijo, solamente tienen comida especial en días de fiesta litúrgica o por la visita de un obispo o del superior de los franciscanos, a quienes “se les invita algún plato especial”. La fiesta mayor, junto con la Pascua de Resurrección y la Navidad, es el día de la Inmaculada. Ese día “se les da a las hermanas alguna cosita rara, que no han comido antes”. En Loja, cuando tienen alguna celebración o fiesta en el convento, lo especial es “la cecina, el arroz mote o los tamales”.

Las conceptas de Loja tienen por tradición hacer las figuras de pan en noviembre. “Es una receta antigua y la hacemos porque tenemos el ámbar que lo producimos nosotras mismas”, dice sor Lila. “El ámbar es un preparado, que se hace de un año para el otro. Es una tradición antiquísima y

sirve para las figuras de pan. No es dulce, es más bien macedado, que se lo hace a base de trago”, es decir, alcohol potable de caña, “lo más puro posible”. El ámbar se vende, pero no sale mucho, “porque es caro”. Este se emplea para la masa de las figuras de pan. Las personas que lo compran, calcula la madre, “pondrán una oncita en veinticinco libras”, mientras que la receta que ellas siguen pide unas ocho o diez onzas para trece libras. Eso da al pan de finados “un sabor especial; es único, no hay de ese sabor”. Esa receta, dice sor Lila, viene de “mucho tiempo atrás” y, de hecho, la piensan patentar para que sea propia de ellas.

Cuenta que el Municipio de Loja les pidió que enseñaran el secreto de su sabor a las panaderas que hacen las figuras. Dos religiosas lo hicieron, pero las panaderas declararon que “como es para negocio, no les sale con esa receta”, es decir, no hay beneficio por el costo de los ingredientes. Entonces las religiosas las hacen con la auténtica receta y reconocen que ingresa “un dinerito extra en los quince días en los que se venden las figuras de pan”, y así logran que no se pierda la receta que dejaron sus predecesoras en el monasterio. Lo que ganan esos días no es para ellas: les permite compartir este pan especial, que solo viene en figuras de chanchitos y nunca de muñecas, con sus benefactores y con sus familias.

Oficios y productos

En los conventos de las conceptas venden, principalmente, la gelatina de alimento y las tinturas que son macedados para muchas dolencias y enfermedades. Por ejemplo, “para la ansiedad se prepara uno donde van puros montecitos de valeriana, toronjil, hierbaluisa, cedrón, flores de jazmín, de clavel, de naranja, de limón y otras cosas más; luego se lo hace macerar, se lo prepara y se lo pone en tarritos de gotero y se vende para que se pongan debajo de la lengua”. Según madre Lila, así el remedio “como que va directo a la sangre” y es muy bueno para los nervios. Ella misma ha tomado este remedio, poniéndose bajo la lengua una gota cada quince minutos, porque los doctores no acertaban a resolver su taquicardia, y le curó.



Los ingredientes para remedio no se baten en licuadora, según sor Lila, “porque las aspas metálicas de la licuadora oxidan el producto; entonces es mejor batir con las manos”.

En las huertas de los monasterios de la Sierra, las religiosas cultivan papa, zanahoria, acelga, espinaca, rábano, maíz y todo tipo de legumbres y de frutales, como duraznos, manzanas, limones, mandarinas, higos, en algún caso aguacates y capulíes. Anteriormente tenían hortelanos que las ayudaban en el trabajo de las huertas, pero con la pandemia, cada monjita que estuvo en capacidad de hacerlo tomó a cargo un lote para cultivar un tipo de legumbres. Las monjitas mayores, o quienes no pueden hacer estos trabajos, “se encargan de preparar los frescos y llevarlos a las que están trabajando”.

Otros oficios y ocupaciones

Madre Soledad de Cristo, como se dijo más arriba, es la priora del monasterio del Carmen del Espíritu Santo y Santa Teresa de Jesús de Riobamba, donde viven nueve hermanas y, al momento de la entrevista, esperaban el ingreso de una postulante. Aclara que en las carmelitas no hay abadesas, porque el máximo número de monjas profesas, o de velo negro, es de veintiuno, como lo quiso la “Madre Santa Teresa de Jesús”. Aclara que en las madres clarisas o en las conceptas el número de monjas puede ser mayor y su superiora se llama abadesa. Ella vino a Riobamba del monasterio del Carmen Alto de Quito, donde estuvo quince años, con otras cuatro religiosas “para asumir esta comunidad donde estaban poquitas”, y ya está veintidós años en el de la capital del Chimborazo. No es frecuente el cambio de monasterio; al contrario, solo se lo hace cuando una madre lo requiere por salud, o cuando, enviada por un superior, va a una fundación o a ayudar a otro durante un tiempo.

La provisoría es otro de los oficios en los monasterios: se encarga de la distribución de los alimentos, es la que provee para la cocina. Entre las carmelitas “la hermanita provisoría también hace los jugos y las ensaladas, el pan e incluso algún postre o alguna cosita especial en alguna fiesta. Las que están en el turno de cocina vuelta hacen lo que es la sopita, el segundo”.

Uno de los oficios importantes en los conventos ha sido por siglos la costura y el bordado. Vestidos de santos o del Niño Jesús u ornamentos litúrgicos, es decir, los manteles y elementos del altar, albas y casullas para los sacerdotes, alguna capa pluvial o una dalmática, que se elaboran bajo pedido. “Eso era, como digamos, nuestro trabajito más fuerte, junto con el vino y las hostias”, dice la madre Soledad de Cristo. “Era”, porque ya no suele haber estas encomiendas: ahora los ornamentos litúrgicos son más sencillos o se importan, privando de este trabajo, y de este ingreso, a los monasterios, salvo, como quedó indicado en un capítulo anterior, el bordado de las banderas del Ecuador y de los colegios, que hacen en el monasterio del Buen Pastor en Pomasqui, al norte de Quito.

Se nota que se ha producido una suerte de nichos de especialización: las carmelitas de Riobamba ya no hacen vino de consagrar sino que lo compran a las del Carmen Alto de Quito; en cambio, las conceptas de Milagro compran la miel de abeja a las de Riobamba. Estas se especializan en las cremas, tanto antiarrugas como otras, y productos del horno como bizcochos, que más que venderlos les sirve para hacer trueque o para dar como obsequio “a alguna señora que nos ayuda”.

La priora de Riobamba confiesa que “ahora lo que hacemos es estar atentas a lo que la gente nos vaya pidiendo. Hemos hecho detentes del Sagrado Corazón de Jesús, que son unos corazoncitos hechos a mano; eso nos han pedido por la pandemia. Y también recién me llegaron a decir que les haga un vestuario de la Virgen y del Niño Jesús. Entonces hay que estar, como se dice, listas para aprovechar la oportunidad”. No es, como parece, filosofía de *start-up*: es la austeridad de un monasterio que apenas tiene para sobrevivir. En efecto, si no hubiera sido por la huerta, no habrían logrado pasar la pandemia. “Tenemos una huerta y justamente lo que esta nos produce nos ha salvado. Hay árboles de durazno y eso nos salvó, porque no se vendía nada ni había cómo salir [a la calle a pedir limosna]. Entonces teníamos los duraznitos, las papas, la acelga, el rábano, las vainitas, el fréjol, que siempre hay, el arrocito que no nos falta, gracias a Dios... eso nos ha salvado. Los duraznos no son muchos,

pero han servido para el consumo de la casa y como tenemos un árbol de capulí, hemos hecho el jucho; nos hemos servido los duraznitos en crudo o en jucho. También nuestras avecitas; tenemos un gallo y gallinitas que una señora nos regaló. Y justo llegó la pandemia y las gallinitas empezaron a poner”.

Lo que pasó es que, aparte de no recibir pedidos, la tienda que tienen en la iglesia, donde se venden escapularios, rosarios, detentes, tampoco pudo abrir. “Abriremos si Dios permite, creo, en agosto. ¡Pongamos la esperanza, la fe en el Señor, de que Él mismo nos sacará adelante!”, concluye con entusiasmo.

Habilidad o no

De este convento es sor Elisa, quien dio las recetas para el libro, y cuenta que la de la garrapiñada es como la que hacían en su familia, aunque no la ve tan especial, “en buena cuenta, es la receta general que se hace en todas partes, es muy común”. Las empanadas de mejido, las de queso al horno y el postre de naranjas, sí son recetas propias del monasterio, compiladas en el “libro viejito y gordito que hay aquí”.

Esta religiosa, que se aproxima a los sesenta años de edad, no abrazó la vida contemplativa como primera opción, sino que primero fue misionera en la Amazonía ecuatoriana desde los diecinueve años; cuatro años después entró al Carmelo. Dice que estando en Ambato iba con las hermanas misioneras a oír misa en el Carmelo y le entró la curiosidad de cómo era la vida de esas monjitas a las que nunca veía “y entré a hacer una experiencia y me quedé ahí, ¡hasta ahora!”.

Cuando se cerró el monasterio de Ambato fue al Carmen Alto de Quito, “porque nos dio el papa permiso o licencia para que escojamos dónde quisiéramos ir. De allí a un grupo de hermanas nos mandaron a la fundación a Loja”. Pasó poco más de un año y la mandaron a España, a la Gran Canaria, a ayudar en el monasterio de La Mediana en Telde (que cerró el 27 de septiembre de 2017, cuando las siete religiosas que quedaban partieron a la península). En febrero de 2007 regresó de España y la destinaron a Riobamba, adonde también fueron cinco religiosas de El Carmen Alto, con las que se volvió a encontrar.

Ella confiesa: “Yo cocino cuando me toca el turno; no soy la más hábil ni mucho menos. Hago las recetas de las madres que hemos experimentado, degustado. No son recetas mías. Por gracia de Dios que me ilumina de repente, me sale rica alguna cosita”.

En su casa le gustaba cocinar y también lo hizo en las misiones, “pero como salíamos siempre, nos daban de comer en las casas de los pobladores”, así que muchos días no debía cocinar. “En España aprendí a cocinar más como vegetariano; ahí la comida es diferente. Puedo dar una receta sencilla de cómo hacer deliciosa una ensalada. Y allí, por ejemplo, para hacer el potaje, como le dicen a lo que para nosotros es la sopa, le ponen en la olla exprés todo: calabaza, papas, col, granos como alverja, fréjol, así, y ya está. Allá me tocó comer así”, confiesa.

Sor Elisa revela una dimensión nueva de la vida contemplativa: “Ahora que vamos a empezar la novena de nuestra patrona, la Virgen del Carmen, vamos a conectarnos monasterios de 95 países y vamos a hacer fuerza para que Dios ponga la mano en esta situación que es provocada por el hombre (la pandemia). Para que nos sanemos y busquemos más a Dios”.

Alegría y entusiasmo

Al iniciar esta sección se dijo que la austeridad era uno de los descriptores de la vida de las monjas de claustro del Ecuador. Pero el otro descriptor, por paradoja o mejor porque la felicidad no está en las cosas materiales, es la alegría. La alegría por la vida que llevan y por la entrega total a su vocación. Da escalofríos pensar en una vida así si no estuvieran plenamente convencidas.

El nombre de pila de la madre Marianita de Jesús, del monasterio de El Carmen de la Asunción de Cuenca, era María Gladys Crespo Encalada. Dice que cuando ella ingresó “se cambiaba el nombre y le ponían a la monja el que decidía la priora; para mí fue un milagro que Santa Marianita me concediera que me llame como ella”. Es muy devota de la santa, con la que el convento tiene una especial relación porque fue fundado por dos sobrinas de la santa quiteña. “Mi nombre y apellido ya quedaron fuera”.

“Toda vocación es un misterio y rarísima vez los papás ayudan; casi siempre se oponen”. Fue su caso: “Toditos me decían: ‘estás loca, ¡qué te vas a meter en el convento!’; no querían que entre. Incluso un sacerdote, al que acudí pensando en encontrar respaldo, me dijo: ‘Estás loca, ¿cómo te vas a meter en el convento? Vive, deja eso. ¿Por qué no esperas a los veinte o veinticinco años? No es hora todavía’. A lo que le respondí: ‘Si no entro ahora, no entro nunca’”.

Tenía quince años un mes; de eso ya han pasado 66 años. “Toda una vida, y feliz y contenta. Si volviera a nacer, me hiciera carmelita y en este mismo monasterio”.

La vocación es una gracia de Dios, dice, que le llegó sin saber, porque, aunque venía de una familia religiosa sobre todo por parte de su padre, era una muchacha alegre, basquetbolista, ciclista. De pronto lo dejó todo. “Una se siente feliz de haber abandonado todo, todo”, y haber entrado a una vida muy estricta, la que solo cambió un poco después del Concilio Vaticano II. Por ejemplo, el juego de básquet solo ahora se permite, por la conciencia de que las jóvenes necesitan hacer un poco de ejercicio. “Pero nosotras no podíamos. ¡Vaya que era estricto! Si le digo que yo de postulante subía las gradas de dos en dos, y me lo prohibieron. Y también me prohibieron jugar a la pelota. Pero, bueno, todo

se ha pasado por amor a Dios y nunca he dicho no... ¡Yo feliz y contenta de ser carmelita! Así es. No hubiera cambiado por ninguna otra vocación la de carmelita”.

Sor Marianita ha hecho todos los oficios de la comunidad, pero, además, aprendió enfermería con un médico del convento, así que por décadas fue la encargada de poner inyecciones, tomar la presión y “atender a las hermanitas con mucho cariño”. También ha bordado toda la vida, para lo que tiene gran habilidad (luego contará que hoy las más jóvenes operan máquinas de bordar computarizadas); fue sacristana, ropera, que es quien tiene que atender la ropa de todas las monjas, lavar y coser lo que sea necesario, y que, antes, con los hábitos de lana, “de género, como se decía”, no era trabajo fácil porque la ropa era pesada. “Yo he pasado feliz con todas estas tareas”, y no se olvida de que una priora, la madre Victoria, le decía: “Usted sí que tiene una cualidad: oficio que coge le engrandece”.

Recuerda que el convento tenía un solar, que luego se vendió, “que era como de campo, con patio de piedras chiquitas, pared de adobe”, donde quedaba la cocina también de adobe, a leña y con ollas de barro. Entre otras cosas, allí se hacía la “gelatina de alimento”. Esta se vendía “y ahora los médicos dicen que se debe comer muy bien esta gelatina



porque no tiene grasa sino colágeno, que tanto necesitamos”. Aunque ella, como dice, “estaba feliz de hacer gelatina”, es tarea de mucha paciencia, pues primero hay que lavar muy bien las patas de res, cortarlas en pedazos y cocinarlas como ocho días: “solo el hueso queda. Se cierne y se hace el caldo, que va espesando, y se lo mezcla con bastante jugo de taraxa (diente de león), jugo de naranjilla, canela. Entonces queda bien sabrosa la gelatina y es un gran alimento”. Pero, comenta, entre risas: “Yo no consumo esta gelatina por la idea de que, siendo gordita, me voy a engordar más y van a tener necesidad de muchas personas para que lleven mi caja cuando me muera. Tendrán que fabricar una especie de carrito para que me lleven”.

Una de las tareas de más responsabilidad que tuvo en su vida fue la reconstrucción del convento. Fue su iniciativa, al ver que los cuartos del piso bajo estaban abandonados, convertidos en bodegas de ripio, materiales de construcción y abono de caballo “que tenían para lanchar las paredes”. Sus sugerencias a la priora, madre Victoria, no fueron oídas porque ella quiso, en primer término, sostener las paredes con arcos. “¡Son 330 años del convento, pues!”. Fue con la madre Leonor que comenzaron a restaurar las paredes, “sin haber estudiado arquitectura ni nada, y solo por el amor al convento”.

Aclara que no han cambiado “absolutamente nada; todo lo dejamos tal como es, sino reforzándole, arreglándole, rehaciendo los cuartos, ¡en fin! Ahora el convento nuestro es hermoso, hermoso”. Aclara que, aunque dicen que es un monumento colonial y que, aunque el municipio dice que da dinero para restaurar las casas antiguas, “a nosotras nadie nos ayuda para mantener el edificio del monasterio, ni un medio nos han dado. Por eso hacemos nosotras mismas este trabajo”, y cuando dice “nosotras”, es que han trabajado con sus manos, como albañiles. Menciona las críticas que han recibido por no contar con ingenieros y arquitectos para la obra. “No tenemos plata para ello, y nosotras, con sentido común, y un maestro mayor, inteligente y con amor propio, que busca los mejores materiales, hemos hecho la obra. La base está en dar mantenimiento, porque el convento tiene que durar 300 años más”.

“La situación del mundo sí nos afecta, porque incluso el torno está cerrado y por allí no entra ni un solo centavo”, relata, refiriéndose al estado de emergencia por la pandemia. “No hay encargos de *queyes* (pasteles) ni tortas de primera comunión o matrimonio. Con lo que la gente no puede reunirse... Tampoco hay obras de bordado, lo que antes nos pedían de aquí y de Estados Unidos, ahora no hay nada, nada... Pero Diosito no nos ha faltado. Alguna persona nos manda alguna cosita, otrita, así no nos ha faltado, ¡bendito sea Dios!”, exclama. Con la misma alegría acepta su actual estado: está en silla de ruedas, y su labor es “rezar, pedir a Dios por el Ecuador, y agradecer a Dios por todos los favores que ha hecho conmigo. Además, es la telefonista del monasterio. “He pasado mi vida sirviendo a Dios y a la comunidad, feliz y contenta”.

Gran cocinera y madre

La priora del convento del Carmen de la Asunción, sor Leonor, cuyo nombre de pila es María Lucrecia Vintimilla Borrero, es famosa por la habilidad en la cocina. La propia sor Marianita dice que “Nuestra madre ahora ya no cocina de ordinario, pero cuando va, enseguida decimos: ¡Ya pasó nuestra madre por la cocina! Porque ella tiene un don especial para la cocina. Las recetas que le han dado las ha compuesto. Es habilísima y ella misma les ha enseñado a las hermanitas y les indica cómo tienen que hacer”.

La propia sor Leonor confiesa que “me gusta mucho todo el tema de la cocina y he hecho todas esas recetas (refiriéndose a las que cedió para este libro) desde joven. También he mejorado algunas”. Le ha gustado experimentar en la cocina, “aunque ahora ya no mucho”. Reconoce que es verdad lo que dicen las hermanas de que cuando hay algo muy especial es porque ella ha estado en las cocinas. “Yo siempre he sido la que hace la comida para las fiestas. He seguido haciéndolo de priora porque yo misma puedo decidir las cosas que se pueden hacer”, y reconoce que es también “la capitana en la cocina”.

“Diosito me ha dado ese don también. Un don que viene de familia, porque mi abuelita y mis tías de parte de

padre eran muy dedicadas y hacían cosas muy sabrosas en la cocina. A mí me encantaba ir a ayudarles, a ver cómo hacían; entonces ahí también me dieron algunas recetas”.

Claro que eso fue de niña y en el inicio de la adolescencia, porque es otra monja que entró al convento a los 15 años. “Me gustaba la cocina a esa edad; en la casa también hacía alguna cosa y entonces aquí ya como que se facilitó todo y fui haciendo de todo”. Ha sido religiosa 69 años y se acerca a los 85 años “nomás”. ¿Cómo conserva la vocación? “Es un don de Dios porque sola no se puede nada”, dice, y agradece a Dios que le ha dado la gracia para ir comprendiendo cada vez más la grandeza de esta vocación “y así una se siente cada día más feliz, cada día más cerca de Dios y viviendo la vida humana, tranquila. No estamos aquí para deshojar penitencias, sino para amar a Dios. El amor es todo: amar a Dios y amar al prójimo; eso nada más”.

Frugalidad alegre... e iguanas

En el monasterio del Carmen del Niño Jesús de Guayaquil también hay veintiún religiosas (diecisiete profesas solemnes, dos profesas temporales, una novicia y una aspirante). La priora, madre Rosario de Fátima (su nombre de pila es Rosario Elizabeth Romero Black), ya citada aquí, cuenta que sus fundadoras vinieron de Cuenca, del otro mo-



58

nasterio de descalzas de esa ciudad, el Carmen de San José. Ha desempeñado todos los oficios durante sus veinticinco años de vida religiosa, unos con más duración que otros.

Esa combinación de vida austera y a la vez alegre y entusiasta encuentra una confirmación en algo que esta priora cuenta en su conversación, como la cosa más ordinaria: “cuando hay pollo nos turnamos: un día come un grupo, otro día otro grupo”. Los platos más especiales, los de fiesta, son un arroz con camarón o un cebiche. “Todas cocinamos, haciendo turnos de dos en dos, de lunes a domingo. A las madres mayores las hemos dejado descansar”. Como las hermanas provienen de distintos lugares, “su manera de cocinar es diferente, cada una con su sabor”. Algunas son más hábiles, su sazón se distingue y cuando les toca el turno hacen alguna cosita especial. Pero todas se esmeran por hacer lo mejor.

“Si podemos hacer las cosas que nos encargan de cocina, las hacemos. La persona deja su ofrenda; no le ponemos precio, pero la persona lo reconoce, consciente que le damos el material y nuestro trabajo”.

Aunque se cultiva el huerto un día a la semana, “en el invierno hay que hacer dos jornadas seguidas para limpiarlo y mantenerlo bien”. Tienen tomate, cebolla, pimiento, apio, “hierbitas”, y aunque el huerto no tiene la plaga de caracoles de Milagro, “sí tenemos un enemigo para las hortalizas, para las frutas, para todo lo del huerto: las iguanas, que abundan aquí en Guayaquil y son grandes... Tenemos que estar luchando, porque todo se comen: la flor, el fruto, todo”.

Tienen árboles de aguacate, naranja, mandarina, guineo, piña, toronja, plátano verde, maracuyá, y varias clases de mangos, “variedades muy sabrosas”, de chupar, de comer, de hacer dulce. De todas esas frutas hacen mermeladas.

Servicio humilde y digno

El más variado por la composición de las monjas es el monasterio trapense de Santa María de la Esperanza de Esmeraldas: son 33 hermanas de siete nacionalidades (Perú, Colombia, Venezuela, Uruguay, El Salvador, España) y del Ecuador, hay hermanas “del Carchi al Macará y de Esmeraldas a Zamora”. Para completar la variedad, el capellán es

de Estados Unidos. Hay veinticinco profesas solemnes, tres junioras, tres novicias, una oblata y una postulante. La priora, sor Celia Quezada, lleva veintitrés años en el monasterio y también ha ocupado cargos de ropera, sacristana y maestra de novicias.

Pertenecen a la Orden Cisterciense de la Estrecha Observancia, “un instituto monástico íntegramente ordenado a la contemplación”, según la antigua Regla de San Benito, proveniente de la Edad Media. Estas monjas se levantan a las 4:30 y, como dice su regla, “en soledad y silencio, en oración constante y gozosa penitencia, ofrecen a la divina majestad un servicio, humilde y digno a la vez” a lo largo del día.

Sor Celia recuerda que en el monasterio “nada se antepone a la alabanza de la gloria del Padre; no se ahorra esfuerzo alguno para que toda la vida comunitaria se acomode a la ley suprema del Evangelio, y para que la comunidad no carezca de ningún don espiritual”. Cita las constituciones: “Con su vida monástica llevada con fidelidad, y por la secreta fecundidad apostólica que les es propia, sirven al pueblo de Dios y a todo el género humano”.

Su jornada se divide en ocho horas de oración (liturgia, *lectio divina*, oración personal), ocho de trabajo (estudio, trabajo manual y varios servicios) y ocho de descanso (nocturno y momentos libres después del almuerzo y los domingos).

El silencio “no es un deber, es un valor”, dice sor Celia, o mejor dicho escribe, porque nunca se pudo hablar con ella pero mandó sus respuestas por escrito. De nuevo cita los estatutos: “(El silencio) asegura a la monja la soledad en la comunidad; favorece el recuerdo de Dios y la comunión fraterna; abre la mente a las inspiraciones del Espíritu Santo; estimula la atención del corazón y la oración solitaria con Dios”. Las comunidades de la orden no tienen recreación, aunque cada comunidad establece las normas que regulan el uso de la palabra especialmente en el capítulo (asamblea) y las celdas.

Para precisar más sobre el desayuno de autoservicio, se le pregunta a sor Celia qué se ofrece y responde: “Bananas, pan, leche, queso, café, avena, máchica, chocolate, mermelada, mantequilla, miel de abeja. En las grandes solemnidades se mejora un poco con (una cosa a la vez): sardinas enlatadas, huevos cocidos, queso seco o mortadela”, responde. En el almuerzo, “dos hermanas sirven los manjares que consisten generalmente en una sopa (fréjol, quinua, arroz de cebada, papas, lentejas, verduras, pescado); en algunas ocasiones comemos tallarines y menestra “española”, sea fría o caliente, que lleva papas, zanahoria, arvejas, acelga, vainitas, brócoli; una ensalada (tomate, lechuga, cebolla); un segundo plato (huevo, pescado o atún con arroz, papas o verde), y una fruta de temporada, cuando hay. Ahora por la pandemia, la ensalada, por ejemplo, no existe o es mínima. Vivimos en una región muy pobre que no produce verduras y casi todas vienen de la Sierra. Entonces consumes lo que encuentras”. Cocinan dos hermanas por turnos, sea de su experiencia, de la tradición oral de la comunidad o viendo libros. En días de fiesta se come encocado o encebollado de pescado, y postre, que no hay en días ordinarios.

Como tienen una hospedería, se cocina aparte para los huéspedes.

Hasta aquí se ha encontrado que la austeridad, el entusiasta convencimiento de la vocación y la alegría son los descriptores del ambiente de las mujeres de vida consagrada en Ecuador. Quizá es necesario añadir que ese ambiente también es “sencillo y frugal”, como dice sor Celia Quezada. Los monasterios de la Trapa se han distinguido en Europa durante mil años por su sencillez y belleza. Lo mismo se busca en el de Esmeraldas, “evitándose en todo la superfluidad, a fin de que la sencillez sea enseñanza para todos y aparezca claramente en los edificios y en el mobiliario, en la comida y en el vestir, e incluso en las celebraciones litúrgicas”, siguiendo sus estatutos. Igual que desde hace siglos con los monjes benedictinos, la rama de las trapenses procura mantener con cuidado los alrededores del monasterio y aprovechar racionalmente sus recursos naturales.

La mayoría de las trapenses hace de todo, pero se aprovechan sus talentos: “Las mejores voces cantan; las fuertes trabajan duro en el campo; las ancianas llevan la biblioteca; las delicadas atienden las labores más sencillas; las cocineras desarrollan su arte culinario; las artistas y creativas llenan nuestra pequeña tienda de variedades, desde ornamentos

litúrgicos pasando por la elaboración de hostias, manjar (dulce de leche), tortas, velas, cremas a base de propóleo y miel de abeja, hasta tarjetas, rosarios, íconos, recuerdos, etc.”, escribe la hermana Celia.

“Uno de los ingresos más fuertes era (antes de la pandemia) la hospedería”, explica ante la pregunta de cómo sobrevive el monasterio, pues mantienen la tradición benedictina “de recibir a los huéspedes y a los necesitados como a Cristo, sin que este servicio perturbe la quietud monástica”. La comunidad ayuda a quienes llegan al monasterio buscando una oración más profunda. Los huéspedes pueden participar en las celebraciones litúrgicas de la comunidad.

Su trabajo es sobre todo manual, con lo que sienten el privilegio “de participar en la obra divina de la Creación”. Este es, además, según las constituciones “signo de solidaridad y ocasión de una ascesis fecunda que ayuda al desarrollo y madurez de la persona, favorece la salud física y psíquica, y contribuye a la cohesión de la comunidad”. Entre esas tareas está el servicio de encuadernación; la confección de ornamentos litúrgicos; las elaboraciones señaladas más arriba a las que añade *cakes* (o *queyes* como dice el pueblo). Tienen una pequeña tienda que tuvo que cerrarse durante la pandemia.

Establecer un huerto en este monasterio de Esmeraldas parece que ha sido una tarea ímproba, por el suelo pedregoso del lugar en que se construyó el monasterio y por la cantidad de plagas, como hormigas e insectos, del clima tropical húmedo. “Hay una zona cerca del río Esmeraldas que es fértil, pero está expuesta a los ladrones y para cuidar un poco nuestra seguridad preferimos en ese espacio plantar árboles madereros y caña guadua; aun así sabemos lastimosamente que ya se llevaron también las cañas y unos cuantos árboles de teca”, confiesa, con pena, la priora. Pero no cejan. “Ahora estamos intentando desarrollar más la apicultura. Disponemos de unas pocas colmenas para en el futuro obtener miel y elaborar los varios productos derivados”.

El resumen final de las entrevistas y visitas del equipo que hizo este libro es que esa vida solo puede escogerse y

vivirse por amor, no cabe otra explicación. Una última cita, de la madre Soledad de Cristo, lo explica mejor:

Una trata de hacer las cosas con amor, con amor al Señor y con amor a la humanidad. Ese es el sentido de nuestro encerramiento aquí, que no es un encerramiento egoísta para yo sola salvarme, ¡no! Es para orar por la humanidad, y el Señor nos ha dado esta vocación que es un don de Él, no nuestro. Y entonces todas estas cositas que hacemos las tratamos de hacer con amor: la cocina o el oficio donde estemos. Y también dicen que ese es el secreto de la comida, ¿no? Hacer todo con amor. Ese es el secreto y así tiene que ser en nuestras vidas. Contra viento y marea, pero Él es el amor, Él es la fuerza.

51 *Cocina antigua de una abadía italiana.*

52 *Hermana Lorena de la Inmaculada, heredera de las recetas de la cocina de las carmelitas, monasterio de Carmelitas Descalzas del Espíritu Santo y Santa Teresa de Jesús, Riobamba.*

53 *Preparación de galletas horneadas.*

54 *En tareas cotidianas de limpieza.*

55 *Monasterio Santa María de la Esperanza, madres de la orden Benedictina-Cisterciense-Trapense, Esmeraldas.*

56 *En el comedor, monasterio de Carmelitas Descalzas del Espíritu Santo y Santa Teresa de Jesús, Riobamba.*

57 *Detalle de la cocina del monasterio de la Inmaculada Concepción, Loja.*

58 *Madres de la Orden de Concepcionistas Franciscanas de Milagro secan cacao de su huerto.*





57

*Recetas
monacales*



Tamales de mote pelado

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

2 libras de mote pelado

1 libra de mantequilla

15 huevos

1 cucharada de azúcar

Sal al gusto

4 cucharaditas de polvo de hornear

1 cucharada de manteca de color

Preparación

Cocine el mote un poco menos que lo de siempre, saque las narices y las membrillas, muele y reserve la masa.

Bata la mantequilla con el azúcar hasta que se haga espuma; añada los huevos batidos como para rompopo, la mantequilla, la sal y el polvo de hornear; forme una masa compacta. Prepare el condumio que desee.

Una vez lista la masa separe en porciones, coloque el condumio de su preferencia, envuelva en hojas de achira y cocine a baño María por 35 o 40 minutos, hasta que la masa esté consistente y la hoja de achira tome un color parecido al café oscuro.







Bollo de guineo y pescado

Monasterio del Carmen del Niño Jesús, Guayaquil
Orden del Carmelo Descalzo

Ingredientes

4 guineos verdes pelados y rallados
4 hojas de guineo
4 cucharadas de achiote
3 filetes de pescado dorado o albacora picados
1 taza de cebolla blanca picada
1 taza de pimiento picado
1 taza de tomate picado
5 cucharadas de sal prieta
1 cucharadita de sal
2 dientes de ajo
½ taza de agua

Preparación

Refría por tres minutos el pescado con la cebolla, el pimiento, la sal, el ajo y el tomate. Agregue la sal prieta con la taza de agua, revuelva y deje que hierva por diez minutos más. Separe el pescado y con el jugo de este refrito amase el guineo. Previamente, pase las hojas del guineo por la candela para que se pongan suaves. Coloque en cada hoja de cinco a seis cucharadas de la masa, haga un orificio y rellene con el pescado. Envuelva para que quede completamente sellado y cocine a baño María de 20 a 25 minutos.



Bolón de plátano y pescado

Monasterio del Carmen del Niño Jesús, Guayaquil
Orden del Carmelo Descalzo

Ingredientes

3 plátanos verdes
1 taza de pescado frito en cubos (previamente sazonado)
2 cucharadas de mantequilla
Aceite para freír

Preparación

Corte el pescado en cubos. Sazone con ajo, cebolla y sal al gusto.
Pele y cocine los guineos verdes con sal. Cuando estén blandos, escúrralos y májelos con la mantequilla.
Forme los bolones, incorporando en el medio el pescado.
Caliente el aceite a fuego alto. Agregue las bolas de plátano verde rellenas, frías hasta que estén doradas y crujientes. Sírvalas calientes.







Longuitos de harina de maíz

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

10 hojas de col

Agua

½ libra de buen queso

½ libra de harina de maíz blanco

½ taza de leche

4 onzas de mantequilla

3 huevos

½ cucharadita de polvo de hornear

1 cebolla blanca finamente picada

1 cucharadita de sal

Una pizca de pimienta molida

Preparación

Hierva abundante agua en una olla grande y suelte las hojas de col enteras, una por una, para que se suavicen; sáquelas delicadamente a una fuente extendida y reserve. Para el relleno bata el queso rallado con la mantequilla y las yemas de huevo; agregue la sal, la pimienta y la cebolla picada; poco a poco incorpore la harina bien mezclada con el polvo de hornear y la leche.

Aparte bata las claras a punto de nieve y mezcle muy despacio con la masa que debe quedar dura. Rellene las hojas de col con la masa y envuelva.

Coloque los envueltos en una tamalera y cocine a baño María por una hora.



Huevos en molde

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense

Ingredientes

4 huevos
2 tazas de agua
2 cucharadas de mantequilla
1 pizca de sal

Preparación

Prepare los moldes untando mantequilla.

Vierta el huevo (si el tamaño de los moldes lo amerita, coloque dos huevos).

En una sartén hierva agua e introduzca los moldes con los huevos, sin sumergirlos totalmente. Tape y hierva a baño María por diez minutos.

Cuando estén cocidos sáquelos cuidadosamente con una cuchara. Para servir adorne con queso, el embutido de su preferencia y una rama de perejil.





Patacón canasta

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense



Ingredientes

2 plátanos verdes
1 taza de aceite
Sal al gusto

Preparación

Corte el verde crudo en tres o cuatro pedazos de unos tres centímetros. Ponga aceite en una sartén y fríalos de lado y lado hasta que se suavicen, al menos dos minutos. Retire del fuego y, cuando estén aún calientes, aplástelos en la mitad cuidadosamente formando una especie de canasta con cada uno. Vuelva a freírlos en abundante aceite, hasta que estén dorados y crujientes (siquiera dos minutos más). Sáquelos y ponga la sal al gusto antes de que se enfríen.

Esta canasta puede rellenarse con pollo, camarones o carne previamente preparada, o con el condumio de su preferencia.



Sopa de lluvia

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

3 huevos

3 cucharadas de harina aproximadamente (lo necesario para que quede espeso)

Leche

Sal al gusto

Pimienta, una pizca

1 cucharadita de perejil picado

Aceite para freír

Preparación

Bata los huevos como para rompopo; agregue harina, leche, sal, pimienta y perejil; mezcle bien: debe quedar un líquido espeso y consistente. En una sartén ponga el aceite; cuando esté bien caliente, deje caer la mezcla poco a poco a través de una espumadera, dore y retire del fuego. Estos granitos fritos se colocan en cada plato y se echa encima el caldo de res o gallina bien caliente. Se puede agregar carne desmenuzada.





Sopa de pescado

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense

Ingredientes

4 filetes de pescado cortados en cubos
1 taza de harina
2 plátanos verdes picados en cubos
1 yuca mediana picada en cubos
Perejil para decorar
Jugo de un limón
Sal al gusto
Una pizca de pimienta
½ cucharadita de comino
½ cucharadita de orégano
2 hojas de laurel
1 cebolla paitaña picada
2 dientes de ajo machacados
2 litros de agua

Preparación

En una olla con agua caliente, ponga la cebolla paitaña, ajo, sal, pimienta, comino, orégano y laurel; agregue yuca y verde; cocine hasta que suavicen.

Sazone el pescado con sal, jugo de limón y pimienta, páselo por la harina y fríalo en una sartén con un poco de aceite caliente.

Una vez que la yuca y el verde estén listos, retire del fuego, agregue los cubos de pescado y tape.

Puede servir con perejil picado.





Sopa de quinua con yuca

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense

Ingredientes

3 tazas de quinua cocida
1 yuca mediana en trozos
1 rama de cebolla blanca, finamente picada
1 tomate pelado y picado
2 cucharadas de mantequilla
2 ramas de perejil picado
1 zanahoria chica rallada cruda
Sal al gusto
Una pizca de pimienta
½ cucharadita de comino
½ cucharadita de orégano
2 litros de agua

Preparación

Haga un refrito en mantequilla con cebolla, tomate, sal, comino, pimienta y orégano; añada el agua, e incorpore la quinua cocida y la yuca en trozos. Deje al fuego por 20 minutos. Sirva caliente, adorne los platos con perejil y zanahoria rallada.







Potaje carmelitano

Monasterios de las Carmelitas Descalzas, España
Orden del Carmelo Descalzo

Ingredientes (4 personas)

250 gramos de garbanzo cocido
Aceite
4 cebollas paitañas finamente picadas
1 cucharada de harina
1 cucharadita de pimentón
4 ajos medianos
5 rebanadas de pan
8 yemas de huevo
 $\frac{1}{2}$ nuez moscada rallada

Preparación

“Manera de poner los garbanzos de vigilia en los Carmelitas, que por ley no comen de carne: El más fino de los potajes es el primero. Lo sustancial del garbanzo es que esté bien cocido. Después de echarlos a remojo la noche anterior, se les prepara en la olla a presión, y antes de cerrarla se le echa algo más de aceite de lo ordinario con bastante cebolla picada, una cucharada de harina y una cucharadita de pimentón, friéndolo por espacio de tres minutos y se echa todo en la olla, poniéndolo a cocer. Cuando ya está cocido se destapa y se echan cuatro ajos medianos, cinco rebanadas de pan, ocho yemas de huevo, todo frito y bien machacado —o pasado por la túrmix—, con media nuez moscada bien molida. Todo esto se tendrá media hora cociendo con los garbanzos, y en reposo por lo menos otra media hora para servirlo”.

Obtenida del libro *Gastronomía carmelitana* de Gabino de la Virgen del Carmen y Mariano de Santa Teresa, 2014, España, Editorial de Espiritualidad.



Guiso del Carmen (marinero)

**Monasterio de las Carmelitas Descalzas,
Palma de Mallorca, España**
Orden del Carmelo Descalzo

Ingredientes (4 personas)

1 kilogramo de merluza (u otro pescado blanco similar) cortada en rodajas
2 cebollas pequeñas
4 peras pequeñas
8 papas pequeñas
Pimienta negra
1 copa de vino moscatel, vino dulce o fino de Jerez
Sal
1½ litros de caldo de pescado

Preparación

Pele las cebollas, las peras y las papas, y fría con el mismo aceite, pero por separado. Fría el pescado, previamente rebozado con harina y sazonado con pimienta y sal. Ponga, no muy escurridas, las papas y las cebollas, ya sazonadas con sal, en una cazuela de barro. Después añada el pescado y encima las peras. Agregue un poco de agua caliente con una pastilla de caldo de pescado, de manera que cubra casi todo. Ponga a fuego lento una hora para que se *confite* y se evapore el agua, y cuando falten solo unos minutos eche una taza de vino dulce o jerez. Continúe *confitando* a fuego lento, de manera que no dé tiempo a evaporarse el vino, pero sí a que el pescado lo absorba y quede espeso.





Cazuela de pescado

Monasterio de Santa Clara de Asís y San Juan Bautista, Tenerife, España

Orden de las Clarisas de La Laguna

Es un plato para los días de fiesta; se prepara el día de santa Clara, en la Navidad o la Pascua de Resurrección.

Preparación (8 personas)

8 pedazos de pescado (mero, merluza o similar)

2 cebollas picadas

8 papas medianas peladas

8 dientes de ajo

1 pimiento rojo y/o verde picado

Harina

Pimentón (al gusto)

1 manojo de perejil finamente picado

1 manojo de cilantro finamente picado

2 tomates maduros

Color al gusto

Sal al gusto

Aceite (el necesario para sofreír la cebolla)

3 hojas de laurel

Preparación

Haga un refrito con el aceite y la cebolla picada, añada los pimientos y ajos. Fría a fuego lento y, una vez que esté sancochado, añada el perejil y el cilantro. Cuando se comience a dorar añada el color, el pimentón, las papas y el agua necesaria para cocinarlas. Deje que hierva a fuego medio durante diez minutos. Introduzca el pescado, previamente pasado por harina y dorado en sartén. Agregue el laurel y deje cocer a fuego lento hasta que las papas estén tiernas. Sirva en una fuente honda.







Pollo a la salvia y romero

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

- 1 pollo entero sin vísceras
- Jugo de un limón grande
- ¼ de cucharadita de romero fresco finamente picado
- ½ cucharadita de salvia fresca finamente picada
- 2 dientes de ajo machacados
- ½ cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta molida
- 4 o 5 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

Mezcle la salvia, el romero, la sal, la pimienta y el ajo con el jugo de limón y el aceite de oliva; debe quedar como una pasta. Con esta mezcla adobe prolijamente el pollo por dentro y por fuera. Colóquelo en un recipiente con tapa y hornee a 300 grados por unos 30 minutos. Destape y deje dorar otros 30 minutos.



Pastel de nieve de octubre

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

1 libra de harina de maíz

1 libra de harina de trigo

1 libra de azúcar

¾ de libra de manteca

4 yemas

1 copita de vino dulce

Agua tibia

Relleno

Pollo, gallina

Longaniza

Pasas

Aceitunas

Pedazo grande de bizcochuelo

Leche

Achiote

Sal

Cebolla

Preparación

Mezcle las harinas de maíz y de trigo; agregue azúcar, manteca y cuatro yemas; amase poco a poco, integrando con los dedos y la palma de la mano como restregando; agregue una copa de vino dulce y un poquito de agua tibia para que se una bien.

Para el relleno ponga al fuego achiote, sal y cebolla; agregue pollo o gallina previamente cocida y desmenuzada, longaniza picada, pasas y aceitunas cortadas. Remoje en leche un trozo grande de bizcocho e incorpore a la preparación, mezcle bien, deje enfriar.

Ponga la masa en el fondo del molde de pastel, encima el relleno y cubra con el resto de la masa. Meta al horno por aproximadamente 40 minutos, a temperatura media.





Arroz con pollo

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo cortada en cubos
- 100 gramos de harina de trigo
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 taza de cebolla blanca picada
- 1 pimiento verde cortado en juliana
- ½ cucharada de mantequilla
- 1 rama de culantro picado
- 1 rama de albahaca picada
- ½ taza de arvejas cocidas
- ½ taza de zanahorias cocidas cortadas en cuadritos
- Salsa de soya al gusto
- 3 tazas de arroz cocido

Preparación

Enharine la pechuga y fríala en mantequilla. Cuando esté dorada añada la cebolla, la sal, la pimienta, el pimiento, el culantro, la albahaca, las arvejas, las zanahorias y la salsa de soya; mezcle bien. Incorpore poco a poco el arroz cocido.



Tilapia en salsa

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense

Ingredientes

6 filetes de tilapia
2 cebollas blancas finamente picadas
1 ajo machacado
1 pizca de sal
1 limón
2 cucharadas de aceite

Preparación

Caliente el aceite a fuego medio y sofría la cebolla blanca picada y el ajo machacado hasta que estén tiernos; retire, deje enfriar y licue. Ponga esta salsa en una sartén grande a fuego lento, agregue sal al gusto.

Condimente el pescado con sal, ajo y limón por ambos lados e incorpore a la sartén; mantenga en el fuego hasta que esté cocido. Para servir coloque en una fuente y decore con perejil picado.





“Encocao” de pescado

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense



Ingredientes

6 filetes de pescado troceados
Jugo de dos limones
Jugo de una naranja
2 dientes de ajos machacados
2 cucharadas de aceite
1 cebolla blanca perla cortada en cubitos
2 pimientos cortados en cubitos
2 tomates pelados y cortados en cubitos
1 coco fresco bien licuado (agua y pulpa)
Sal al gusto
1 rama de culantro finamente picado

Preparación

Coloque en un recipiente el jugo de limón, el jugo de naranja, el ajo y la sal y mezcle. Agregue los trozos de pescado, cúbralos con el aliño preparado y deje reposar en la refrigeradora por dos horas.

Caliente el aceite en una sartén y agregue la cebolla, los tomates, los pimientos y la sal. Cocine a fuego medio durante cinco minutos. Incorpore el coco licuado, mezcle bien y cocine durante diez minutos.

Añada los trozos de pescado, tape parcialmente y deje cocinar a fuego lento durante 20 minutos. Espolvoree en el “encocao” culantro picado, sirva con arroz y plátanos fritos.



Papas a la importancia

Monasterio Santa Clara, Aguilar de Campoo, España
Orden de las Clarisas

Ingredientes

1 kilo de papas pequeñas redondas
3 huevos
3 dientes de ajo
1 litro de agua
Harina
1 litro de caldo de carne
Sal
Aceite
½ cebolla

Preparación

Pele las papas, córtelas en rodajas gruesas y páselas por harina y huevo batido. Fríalas en aceite no muy caliente, sin dejarlas pasar del todo. Colóquelas en una cazuela ancha y plana, procurando que no se amontonen, cubriéndolas con la salsa, y deje que se cocinen. Deje que reposen lentamente. Sirva en fuentes un poco hondas, bien cubiertas de salsa.

Para la salsa

Se pican finamente la cebolla y el ajo, se ponen al fuego en aceite para que se refrián. Se añade harina y se sigue refriendo hasta que se dore. Se agrega el agua y caldo de carne, pimienta y sal, sin dejar de dar vueltas y se deja hervir a fuego lento hasta que espese y se obtenga una salsa consistente.





Papas a lo pobre

Monasterio Santa Clara, Aguilar de Campoo, España
Orden de las Clarisas

Ingredientes

1 kilo de papas
1 cebolla mediana cortada en juliana
Sal
Aceite
Vinagre
Perejil

Pele las papas, córtelas en rodajas un poco gruesas, fríalas con la cebolla y la sal despacio para que no se pasen y sin dar vueltas para que no se deshagan. Colóquelas en una fuente, rocíe el vinagre y espolvoree el perejil.
Sirva en fuentes planas, frías o calientes.





Papas saladas

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

3 libras de papas

¼ de litro de crema

¼ libra de queso

½ cucharadita de orégano seco en hoja

Agua

3 cucharadas de sal

Preparación

Pele las papas y corte en rodajas de aproximadamente medio centímetro de ancho. Ponga el agua a hervir con tres cucharadas de sal. Cocine las papas por unos 15 minutos, cuidando que no se deshagan. Saque las papas a una lata engrasada formando capas.

Aparte mezcle la crema y el orégano, échela sobre las papas. Ralle el queso sobre las papas para el gratín. Meta al horno a 300 grados, por 15 minutos, para que se doren.



Potaje de remolacha

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

1 libra de remolacha pequeña
4 claras de huevo
2 pepinillos
Perejil
1 limón
1 lechuga
1 cebolla pequeña
2 cucharaditas de crema de leche
Mantequilla
Sal

Preparación

Lave las remolachas y póngalas a cocer con 2 ½ litros de agua y sal a fuego lento, durante una hora y 15 minutos, aproximadamente. Una vez cocidas, añada el zumo de limón y deje que se enfríen en el mismo jugo de cocción. Cierna y reserve el líquido.

Una vez frías pele y corte las remolachas en juliana.

Caliente el horno a temperatura media

Unte con mantequilla una ensaladera pequeña, coloque las claras de huevo, meta al horno a baño María por 12 minutos, retire, deje enfriar, corte en forma de dados y reserve.

Pique la cebolla y la lechuga. Corte los pepinillos en rodajas finas.

Mezcle todos los ingredientes, incluido el jugo de la remolacha cernido; agregue la crema de leche, sal, azúcar (opcional) y más limón si fuese necesario; meta en la refrigeradora hasta el momento de servir. Para pasar a la mesa espolvoree el perejil picado.





Ensalada fresca

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense

Ensalada **Ingredientes**

½ lechuga
1 tomate
Gajos de media naranja, sin piel y sin corteza
1 pimiento verde cortado en juliana

Preparación

Corte la lechuga en pedazos pequeños. Pique el tomate en gajos. Limpie los gajos de naranja. Acomode todo en una ensaladera. Reserve.

Salsa de yogur **Ingredientes**

1 taza de yogur sin sabor
1 diente de ajo
Sal al gusto
1 pizca de pimienta negra
Unas gotas de limón

Preparación

Mezclar todo, adornar con un pimiento verde cortado en juliana y servir en una salsera para poner sobre la ensalada.





Ensalada sencilla

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense

Ingredientes

½ lechuga
1 tomate
1 cebolla perla finamente picada
Espárragos cocinados en agua sal y picados (opcional)
1 limón
1 huevo duro
Sal al gusto
Una pizca de pimienta negra

Preparación

Deshoje la lechuga y córtela en pedazos pequeños. Pique el tomate en cuadritos. Reserve.

Haga una vinagreta con el jugo de limón, la sal y la pimienta negra. Introduzca la cebolla, y coloque la mezcla en un recipiente pequeño para servir. Sobre la cebolla coloque un huevo duro entero cortado en forma de dientes en la parte superior.

Sirva en una fuente las lechugas y los tomates alrededor del recipiente con la cebolla y el huevo.





Pastas de santa Isabel

Convento de Santa Isabel, Valladolid, España
Orden de las Clarisas

Ingredientes

½ kilo de manteca
3 huevos (uno entero y dos yemas)
½ kilo de azúcar
1 kilo de harina
75 gramos de almendra tostada y molida
Canela en polvo
Esencia de limón
Esencia de vainilla

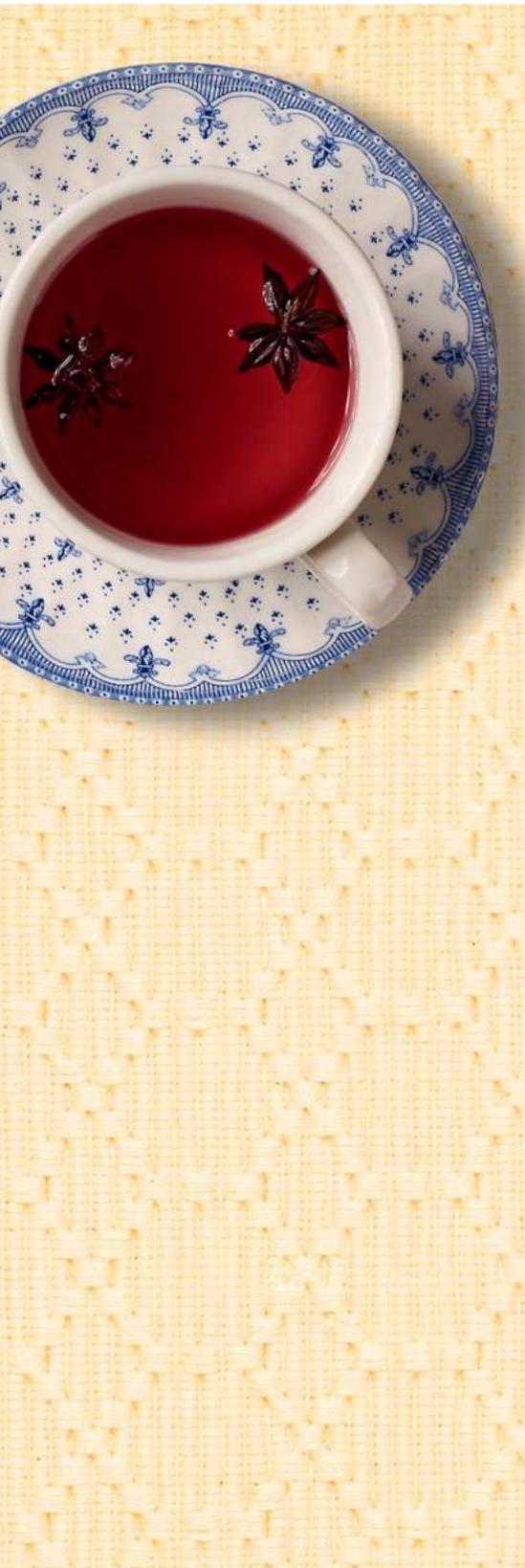
Preparación

Mezcle bien los huevos con la manteca; luego añada harina, azúcar, almendra, canela y un poco de cada una de las esencias y amase; debe obtener una masa homogénea. Extienda la masa con un rodillo de madera. Dele la forma deseada con un molde. Una vez formadas las pastas, se untan por arriba y por abajo con clara poco batida. Meta al horno (menos de 210 grados) hasta que se doren.

Obtenida del libro *Los dulces de las monjas. Un viaje a los conventos reposteros de Castilla y León* de María José Carbajo y Lola García G. Ochoa, 1990, Salamanca, Junta de Castilla y León.







Rosquillas de santa Beatriz

Convento de la Inmaculada Concepción, Toledo, España
Orden de las Madres Conceptas

Ingredientes

6 huevos
6 tazas (de las de café) de aceite crudo
5½ tazas de leche
6 tazas de azúcar
1 taza de anís
6 sobres de levadura
Cáscara rallada de dos limones
Harina (la que admita la masa)
Aceite de oliva para freír

Preparación

Bata muy bien los ingredientes y, agregando la harina poco a poco, amase hasta que esté suave y no se pegue en los dedos.

Deje reposar. Corte trocitos de masa para trabajarlos con el rodillo sobre una superficie lisa, estire bien y deles forma de óvalo. Junte los extremos y dóblelos por la mitad. Fría en abundante aceite, dándoles la vuelta cuando floten. Ya dorados, sáquelos de la sartén y páselos por azúcar.



Pastelitos de hojaldre

**Monasterio de la Purísima Concepción, Marchena,
España**

Orden de las Clarisas Franciscanas

Ingredientes

1 litro de nata
8 huevos
300 gramos de azúcar
Masa de hojaldre

Preparación

Bata la nata, los huevos y el azúcar y deje en la nevera hasta el día siguiente.
Forre los moldes con la masa de hojaldre y déjelos en refrigeración otro día más.
Rellene los moldes de hojaldre con la mezcla líquida.
Meta al horno a temperatura baja.





Potaje de dioses

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

6 yemas de huevo

6½ onzas de azúcar

6 claras de huevo

1 cucharadita de esencia de vainilla

6 onzas de harina

2 onzas de chips de chocolate

2 onzas de nueces

Preparación

Bata las yemas con el azúcar, entibiando la preparación sobre baño María; agregue la esencia de vainilla y la harina poco a poco, intercalando con las claras batidas a punto de nieve; mezcle suavemente. Coloque la masa en un molde enmantecado y enharinado, cocine en horno moderado durante 30 minutos. Retire.

Deje enfriar sobre una rejilla de alambre. Salpique la superficie con los chips de chocolate y las nueces.





Postre de naranjas

**Monasterio de Carmelitas Descalzas del Espíritu Santo
y Santa Teresa de Jesús, Riobamba**
Orden del Carmelo Descalzo

Ingredientes

4 naranjas
Azúcar al gusto
1½ tazas de vino tinto seco
1 ramita de canela
1 pizca de nuez moscada
2 clavos de olor

Preparación

Pele cuatro naranjas chicas, córtelas en rebanadas delgadas, colóquelas en una fuente de cristal y añade el azúcar. Vierta sobre ellas el vino, la canela, la nuez moscada y los clavos de olor. Deje reposar de un día para otro en la nevera. Antes de servir quite los clavos y la canela.



Empanadas de canela

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

2 libras de harina
2 cucharaditas de polvo de hornear
2 cucharaditas de canela en polvo
2 cucharadas de azúcar
3 yemas de huevo
½ libra de manteca
2 onzas de mantequilla
½ taza de agua
1 taza de leche
1 cucharadita de sal

Preparación

Mezcle la harina con la levadura, la canela y el azúcar. Coloque sobre una mesa dejando un hoyo en el medio; ponga muy calientes las yemas, la manteca y mantequilla juntas, previamente derretidas. Amase rápidamente, agregue poco a poco la leche caliente mezclada con media taza de agua con sal. Amase bien y deje reposar 20 minutos envuelta en una servilleta. Estire la masa y haga las empanadas rellenas con el condumio que usted elija, de preferencia ligeramente endulzado. Meta al horno a temperatura media, hasta que estén doradas.



Costra (pan de dulce)

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

2 libras de harina

2 huevos

2 onzas de azúcar

1 onza de levadura

½ taza de miel espesa de raspadura, previamente hervida con anís

½ libra de manteca

1½ tazas de agua tibia

Preparación

En un tazón ponga la harina, haga un hoyo en el centro, añada los huevos y la miel. En un poco de agua tibia disuelva el azúcar y agregue la levadura a la preparación. Mezcle bien y amase azotando, hasta formar una masa suave. Forme los panes, introduzca un palo redondo en el centro, para darles forma. Deje leudar y meta al horno en latas engrasadas a 220 grados por diez minutos.





Pan de Pascua

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga
Orden de la Visitación de Santa María
Sor Imelda Flores

Ingredientes

10 libras de harina
2½ libras de azúcar
4 libras de frutos secos
3 libras de pasas
3 litros de crema de leche
1 copita de esencias (vainilla, limón, cacao, coñac, anís)
20 huevos enteros
8 onzas de levadura

Preparación

Derrita la levadura en media taza de agua tibia, reserve.
Mezcle la harina y el polvo de hornear cernidos, incorpore poco a poco la crema de leche, las esencias, los huevos uno por uno, el azúcar, los frutos secos y las pasas. Añada la levadura derretida tibia y mezcle profusamente hasta obtener una masa uniforme, que no se pegue en la mesa de trabajo.
Deje leudar por 15 minutos, labre pancitos redondos o vierta la masa en moldes. Tape con plástico y deje leudar unos 30 minutos, hasta que estén bien hinchados. Coloque en la lata o molde engrasado y enharinado, hornee a 250 grados por una hora.



Buñuelos de naranja

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

5 onzas de harina

2 huevos

Jugo de 2 naranjas

1 vaso de leche

½ cucharada de polvo de hornear

3½ onzas de azúcar

1 cucharadita de ralladura de naranja

Preparación

Bata los huevos con el azúcar en batidora eléctrica por aproximadamente 12 minutos hasta que tenga punto de *letra*; debe tornarse más clara y muy espesa. Agregue el jugo de naranja y continúe batiendo. Tamice la harina con el polvo de hornear y coloque a la mezcla alternando con la leche. Perfume con la ralladura de naranja. Una todos los ingredientes y forme una masa blanda. Forme los buñuelos y fría en aceite. Para servir espolvoree con azúcar molida.





Buñuelos

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

3 tazas de agua
3 tazas de leche
12 cucharadas de crema
1 cucharada de sal
3 cucharadas de anís del mono
1 libra de harina
1 libra de maicena
20 huevos
1 cucharada de vinagre
1 taza de aceite para freír

Ingredientes de la miel para acompañar

1 libra de azúcar
1 taza de buen vino tinto
1 taza de pasas
1 cucharada de agua de azahares

Preparación

Ponga a hervir el vino con el azúcar y las pasas, y deje espesar a punto de miel; cuando esté lista incorpore el agua de azahares. Retire y deje enfriar.

Ponga a hervir el agua, la leche, la crema y la sal; incorpore el anís del mono y el vinagre.

Apenas hierva la mezcla añada toda la harina y la maicena, remueva con cuchara de palo hasta obtener una consistencia uniforme y cocine por 15 minutos. Deje enfriar. Bata y añada los huevos uno por uno, la masa no debe estar ni muy aguada ni muy seca.

En una olla con aceite muy caliente vierta por cucharadas la masa y fría las bolitas hasta que se doren. Retire a un papel de cocina. Sirva con la miel.







Colada morada

Monasterio de la Inmaculada Concepción, Loja
Orden de las Concepcionistas

Ingredientes

Frutas

1 libra de mortiño
1 libra de mora
1 taza de piña picada
1 taza de babaco picado
1 taza de fresas picadas
1 taza de pasas
1 taza de manzanas
Cáscara de una piña
1 maracuyá
1 naranjilla

Hierbas y condimentos de dulce

1 rama de cedrón
1 rama de hierbaluisa
1 rama de albahaca
4 rajadas de canela
10 clavos de olor
20 pepas de pimienta de dulce

Otros

1 taza de harina de maíz morado
Panela o azúcar al gusto

Preparación

Ponga las frutas picadas: piña, babaco, fresas, pasas y manzanas en 12 tazas de agua con la panela o el azúcar. Hierva por unos 15 minutos y deje enfriar. Reserve.

En otra olla hierva a fuego lento por diez minutos dos tazas de agua con el cedrón, la hierbaluisa y la albahaca y los condimentos de dulce (clavos, canela y pimienta); cierna. Reserve.

En otra olla hierva la mora y el mortiño. Por separado, hierva en cuatro tazas de agua la cáscara de piña, el maracuyá y la naranjilla por unos 20 minutos; el agua debe cubrir las frutas. Deje enfriar, retire la cáscara de la piña y del maracuyá, licue, cierna y reserve.

Coloque en una olla el jugo de mora y mortiño licuado, la mezcla de las frutas picadas, el agua de hierbas y especias; deje hervir todo junto. Aumente poco a poco la harina morada, revolviendo constantemente. Retire del fuego. Puede añadir frutillas, piña y babaco picado para servir. Puede tomarse caliente o fría.





Pastel de remolacha

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

2 tazas de harina
2 huevos
1 taza de cocoa
2 cucharadas de crema
2 cucharadas de aceite
1 taza de azúcar impalpable
3 remolachas cocinadas
3 cucharadas de polvo de hornear
3 naranjas

Preparación

Saque el jugo de las naranjas. Licue las remolachas con el jugo de naranja. Reserve.
En un recipiente mezcle la harina y el polvo de hornear cernidos. Haga un hueco en la mitad e incorpore los huevos, la cocoa, la crema, el aceite y el azúcar. Mezcle bien y agregue la remolacha licuada con el jugo de naranja. Bata la masa hasta que tenga consistencia cremosa.
Precaliente el horno. Vierta la masa en un molde engrasado y enharinado. Meta al horno a 350 grados, por hora y media.



Porqué de queso

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

1 queso
1½ libras de azúcar
1 litro de crema
12 huevos
12 onzas de maicena
1 libra de harina
6 cucharadas de polvo de hornear
1 taza de leche
1 copa pequeña de ron
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharadas de ralladura de limón

Preparación

Licue el queso, la leche y la crema de leche. Reserve. Cierna la harina con el polvo de hornear y la maicena; coloque en un recipiente e incorpore la mezcla anterior. Añada el licor, la esencia de vainilla, la ralladura de limón, los huevos y el azúcar. Bata hasta que el azúcar esté bien derretida y se haga una masa espumosa. Vierta en un molde engrasado y enharinado, y hornee por hora y media a 350 grados; debe dorarse. Tenga permanente control de la temperatura para evitar que se queme.



Cafe Lucita

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

7 huevos
1½ tazas de leche
½ litro de crema
1½ tazas de azúcar
3 tazas de harina
3 cucharadas de royal
1 cucharadita de vainilla

Preparación

Mezcle la harina con el royal y cierna. Haga un hueco en el centro de la harina e incorpore el azúcar, la crema, la leche, los huevos y al final la vainilla. Mezcle hasta obtener una masa cremosa.

Precalente el horno, ponga la masa en un molde engrasado y enharinado. Hornee por una hora y media a 300 grados.





Cafe sencillo

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense

Ingredientes

- 1½ tazas de harina de trigo (210 gramos)
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 taza de azúcar (200 gramos)
- 1 vaso pequeño de leche
- 125 gramos de mantequilla

Preparación

Precaliente el horno a 160 grados.
Mezcle bien la harina con el polvo de hornear. Reserve.
Bata la mantequilla con el azúcar. Sin dejar de batir, agregue los huevos y la leche mezclando bien después de cada adición. Agregue los polvos a la preparación anterior y bata hasta deshacer todos los grumos.
Vierta la masa dentro de moldes previamente enmantequillados y enharinados. Llénelos hasta tres cuartas partes de su capacidad. Hornee por unos 20 minutos.





Queso de piña

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

1 piña finamente picada
3 tazas de azúcar
2 sobres de gelatina sin sabor
½ litro de crema de leche
1 vaso de agua

Preparación

Derrita en un vaso de agua tibia la gelatina sin sabor; debe quedar totalmente disuelta. Reserve. Cocine la piña sin agua e incorpore el azúcar. Bata la crema de leche. Cuando se haya enfriado la piña mezcle con la crema e incorpore la gelatina disuelta. Vierta en el recipiente y colóquelo en la nevera hasta que endure. Tomará aproximadamente unas dos horas.





Galletas de vainilla o de coco

Monasterio de la Inmaculada Concepción, Loja
Orden de las Concepcionistas

Ingredientes

3 cucharadas de mantequilla
¼ de taza de leche
½ cucharadita de bicarbonato
½ libra de harina de trigo
1 taza de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla o de coco

Preparación

Bata la mantequilla con el azúcar, agregue la esencia de vainilla o de coco. Incorpore los huevos poco a poco. Añada la harina y la leche. Aparte disuelva el bicarbonato en leche y mezcle todo. Deje reposar la masa unos 30 minutos a temperatura ambiente. Precaliente el horno a 200 grados.

Luego de formar las galletas redondas o en media luna, colóquelas en la lata enmantecillada. Con un pincel ponga yema sobre las galletas para darles color; hornee durante diez minutos.





Galletas de avena y pasas

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

½ litro de crema de leche
½ taza de azúcar morena
¼ de taza de azúcar blanca
1 cucharadita de vainilla
1 taza de harina
½ cucharadita de sal
1 cucharada de polvo de hornear
½ taza de pasas
1 taza de avena
3 huevos

Preparación

Mezcle la harina cernida con el polvo de hornear. Reserve. Mezcle la avena, el azúcar blanca y morena, la vainilla, la sal, las pasas, la crema de leche y los huevos. Bata la masa hasta que no se pegue. Haga bolitas, coloque en una lata y hornee 20 minutos: al principio en horno caliente y luego baje la temperatura a 200 grados para que se doren de forma uniforme. Saque cuando estén doradas.



Manjar de leche

Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas
Orden Benedictina-Cisterciense-Trapense

Ingredientes

3 litros de leche
3 tazas de azúcar
1 cucharada de bicarbonato
1 pizca de canela

Preparación

Caliente la leche con el azúcar a fuego medio. Añada el bicarbonato y la canela, remueva. Deje cocer la mezcla a fuego bajo, sin dejar hervir, durante aproximadamente dos horas. Durante la primera hora remueva de vez en cuando con una cuchara de palo. El agua que contiene la leche se irá evaporando, el líquido disminuirá y notará cómo, poco a poco, va espesando y tomando color.

Durante la segunda hora el dulce estará más espeso; no debe dejar de remover para evitar grumos o que se pegue al fondo de la cazuela.

Retire del fuego cuando consiga una consistencia similar a la de una natilla. Remueva durante cinco o diez minutos más para que enfríe un poco. Notará que todavía se espesa y se reduce un poco más. Una vez frío, vierta en frascos de vidrio esterilizados y guarde en un lugar fresco y seco o refrigere.







Turronez con miel de abeja

Monasterio de la Inmaculada Concepción, Milagro

Orden de Concepcionistas Franciscanas

Sor Maritza Jara

Ingredientes

2 claras de huevo
¾ de taza de miel de abeja
2½ tazas de azúcar
2 tazas de agua
2 tazas de maní picado
Minihostias no consagradas

Preparación

Ponga en una olla el agua, el azúcar y la miel de abeja. Deje que hierva diez minutos. Aparte, bata las claras a punto de nieve; reserve en la batidora. Cuando la miel esté en punto de hilo, agregue la mitad del aguamiel a la batidora de las claras de huevo. La otra mitad de la miel debe hervir hasta que esté a punto de bola, y agregue a la preparación anterior. Incorpore finalmente el maní y mezcle.

Unte una cantidad de la mezcla para que quede de aproximadamente medio centímetro de alto sobre una hostia y tape con otra formando un sandwichito. Por último, envuelva cada uno con papel celofán.





Suspiros

Monasterio La Casa Madre, Toledo, España
Orden de la Inmaculada Concepción

Ingredientes

12 claras de huevo
1 libra de almendras bien molidas
1 libra de azúcar
Raspadura de limón

Preparación

Bata bien las claras a punto de merengue y luego añade el azúcar y la ralladura de limón. Vierta el contenido en moldes de papel y meta al horno fuerte un momento.



Yemas

Monasterio La Casa Madre, Toledo, España
Orden de la Inmaculada Concepción

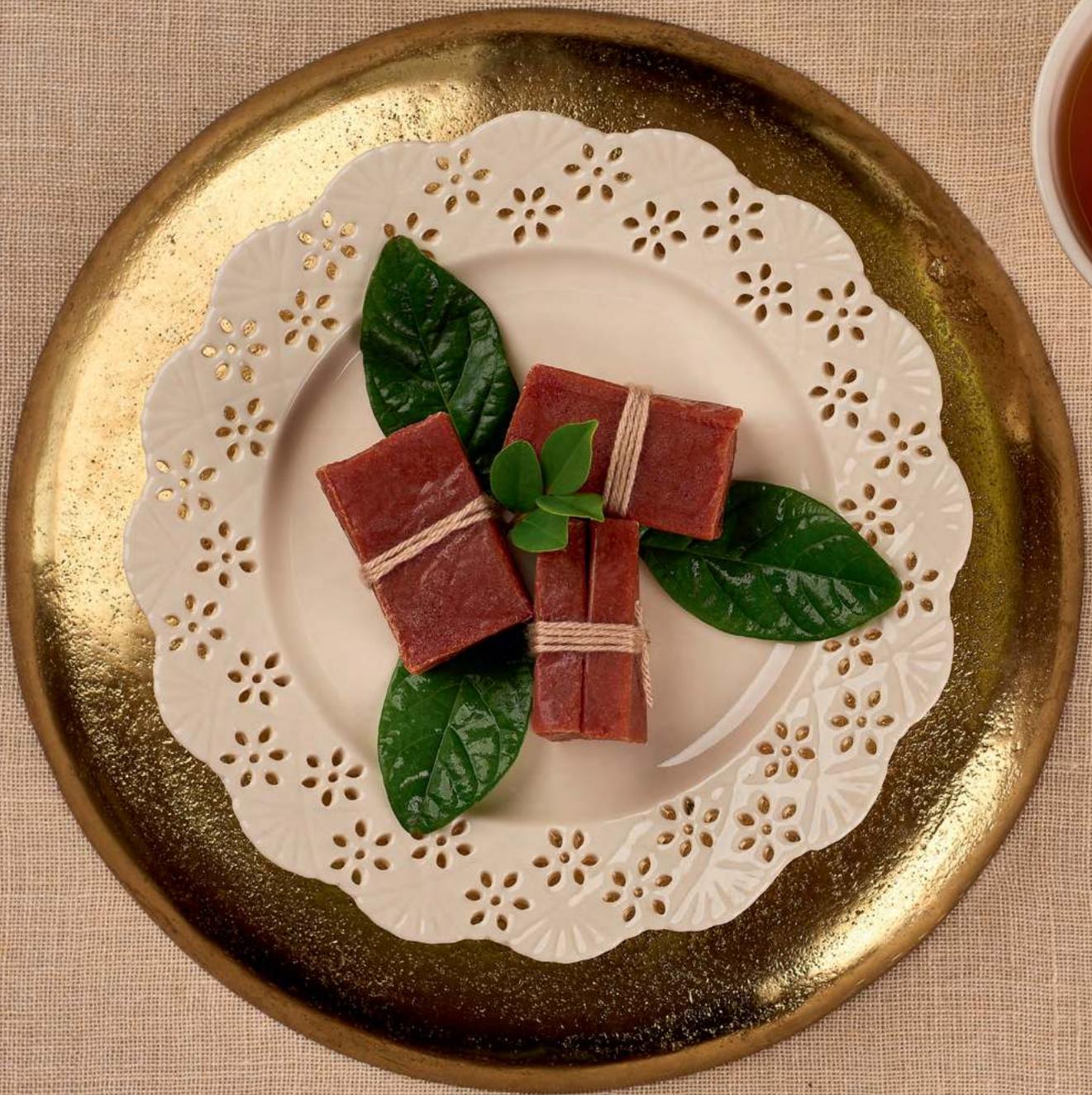
Ingredientes

¼ de kilo de azúcar
¼ de kilo de papas
¼ de kilo de almendras molidas
2 yemas de huevo

Preparación

Pele y cocine las papas; una vez frías deshágalas y mézclelas con el azúcar, las almendras molidas y las yemas de huevo, hasta lograr una pasta suave. Haga bolitas, páselas por azúcar y colóquelas en moldes de papel. Déjelas secar durante algún tiempo al sol, al aire o páselas ligeramente por el horno.







Dulce de membrillo

**Convento de Santa María de la Purísima Concepción,
Marchena, Sevilla, España**
Orden de Clarisas Franciscanas

Ingredientes

Membrillos
Azúcar

Preparación

Cocine los membrillos en agua por unos 25 minutos; están listos cuando se puede introducir con facilidad una aguja. Escurra.

Saque la piel con un cuchillo y pique los frutos retirando el hueso. Tritúrelos hasta obtener una masa.

En una olla haga la miel, con agua y azúcar; para ello debe calcular un kilo y cuarto de azúcar por cada kilo de masa de membrillo.

Para obtener el punto correcto de la miel, debe probar con una pequeña ración en una olla pequeña con agua: cuando el azúcar esté a punto de caramelo, la miel está lista.

Incorpore la masa a la miel, bata, debe cocerse hasta que la mezcla esté dorada; está lista cuando la masa se despega del recipiente en el que se cocina.

Meza incluso cuando se haya apagado el fuego.

Saque en un recipiente o en varios, dependiendo de la porción, y deje enfriar antes de cerrarlo.

El dulce se va endureciendo con el tiempo y puede comerse recién hecho o varios meses después.





Garrapiñada

**Monasterio de Carmelitas Descalzas del Espíritu Santo
y Santa Teresa de Jesús, Riobamba**
Orden del Carmen Descalzo

Ingredientes

- 1 libra de maní
- ½ libra de azúcar
- 1 cucharadita de cocoa (chocolate)
- 1 taza de agua fría
- 3 gotas de extracto de vainilla

Preparación

Coloque en una paila todos los ingredientes y lleve a fuego alto. Mueva constantemente hasta que se seque y empanice. Retire del fuego para que se seque el azúcar sobre el maní (unos 15 minutos) y vuelva a colocar en el fuego, sin dejar de mecer para que la preparación se derrita y brille. Saque en una fuente extendida para que los granos queden separados.



Espumilla

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

2 libras de azúcar

7 claras de huevo

Zumo de limón

Esencia de su preferencia

Grajeas de colores

Preparación

Haga almíbar con agua y el azúcar; el punto de cocción es hasta que la mezcla se haga una bola suave; retire del fuego y deje enfriar cinco minutos; debe quedar bien clarificado y cernido.

Incorpore las claras batidas a punto de nieve, poco a poco, y mezcle constantemente con fuerza y parejo para evitar que la espumilla se vaya azucarando.

Agregue poco a poco el zumo de limón para que se blanquee. Coloque en una fuente, agregue la esencia de su preferencia, pasas y minicolaciones de colores.





Novias rusas

Monasterio de la Inmaculada Concepción, Milagro

Orden de Concepcionistas Franciscanas

Sor Maritza Jara

Ingredientes

1 tarro de leche condensada de 250 gramos

1 tarro de leche evaporada de 250 gramos

250 gramos de coco rallado

Para el glasé

1 libra de azúcar impalpable

½ taza de leche

Preparación

Cocine por 45 minutos hasta que espese la leche condensada, la leche evaporada y el coco rallado. Debe tener consistencia de manjar de leche. Deje enfriar y forme las bolitas.

Preparación del glasé

Mezcle al fuego la leche y el azúcar impalpable hasta que tenga la consistencia de manjar, deje enfriar.

Tome las bolitas y decore con el glasé.





Figuras de mazapán

Monasterio de la Inmaculada Concepción, Milagro

Orden de Concepcionistas Franciscanas

Sor Martha Rengel

Ingredientes

500 gramos de leche en polvo

500 gramos de azúcar impalpable

1½ tazas de leche condensada

1 cucharada de esencia de almendra

Preparación

Mezcle todos los ingredientes y amase hasta que tenga una masa moldeable, gruesa y cremosa. Prepare los moldes, que deben ser seleccionados de acuerdo al motivo (bautizos o primeras comuniones). Coloque la masa en los moldes de figuras. Deje reposar 24 horas. Hornee de ocho a diez minutos en el horno precalentado a 200 grados, hasta que estén doradas.



Caramelos de jengibre

Monasterio de la Inmaculada Concepción, Loja
Orden de las Concepcionistas

Ingredientes

12 libras de azúcar
4½ litros de agua
3 libras de jengibre
1 libra de soya

Preparación

Hierva la soya hasta que esté suave; licue y reserve. Pele y pique el jengibre, y póngalo a hervir por unos 40 minutos en poca agua hasta que se concentre. Deje enfriar, licue y cierna. Junte los dos ingredientes; añada cuatro litros de agua, azúcar y deje que se acaramele a fuego medio. Tomará en promedio una hora y media. Debe mecer todo el tiempo hasta que tenga punto.

Deje enfriar hasta poder formar los caramelos. Forme las bolitas de caramelo, colóquelas cuidadosamente en fuentes planas y deje que se enfríen totalmente.





Caramelos de valeriana

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

20 libras de azúcar

5 litros de agua

5 libras de valeriana

2 libras de soya

Preparación

Hierva la soya una hora, hasta que esté suave, licue y cierna. Separadamente hierva la valeriana 20 minutos en poca agua y cierna.

Añada el azúcar a los cuatro litros de agua; mezcle la soya espesa cernida y la valeriana concentrada. Deje que esta mezcla se acaramelé a fuego medio por una hora y media aproximadamente; meza todo el tiempo hasta que tenga punto.

Deje enfriar hasta poder formar los caramelos. Forme las bolitas de caramelo, colóquelas en una bandeja plana y déjelas enfriar totalmente.







Empanadas fritas de mejido

Monasterio de Carmelitas Descalzas del Espíritu Santo y Santa Teresa de Jesús, Riobamba

Orden del Carmelo Descalzo

Ingredientes

2 tazas de harina cernida

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de polvo de hornear

¼ de taza de mantequilla con sal cortada en dados

3 a 5 gotas de jugo de limón

¼ a ⅓ de taza de agua fría

1 taza de aceite para freír

Para el relleno

8 onzas de queso fresco sin sal, ni muy tierno ni muy maduro

⅓ de taza de azúcar

2 huevos batidos

¼ de taza de pasas

Preparación de la masa

Mezcle la harina cernida con la sal y el polvo de hornear. Agregue la mantequilla y amase hasta que obtenga una mezcla grumosa. Añada el jugo de limón y el agua, amase hasta obtener una masa elástica. Póngala en la mesa de trabajo y siga amasando por diez minutos.

Coloque la masa en el tazón. Tape con un mantel y deje reposar 40 minutos en la refrigeradora.

Relleno

En una olla grande y gruesa mezcle constantemente, con cuchara de palo a fuego mediano, el queso desmenuzado, el azúcar y los huevos, hasta que el azúcar se diluya. Baje la llama y siga removiendo rápidamente de tres a cinco minutos hasta que la mezcla espese y esté cremosa.

Saque del fuego y siga batiendo por cinco minutos más, para que se enfríe y no se ponga cauchoso. Añada las pasas y deje que se enfríe antes de usarlo.

Forme las empanadas

Divida la masa en 16 porciones. Aplane cada una con un rodillo y dele forma circular de 13 centímetros. Ponga dos cucharadas de relleno en cada empanada y ciérrelas formando medias lunas. Fríalas en el aceite caliente.





Empanadas de queso al horno

**Monasterio de Carmelitas Descalzas del Espíritu Santo
y Santa Teresa de Jesús, Riobamba**
Orden del Carmelo Descalzo

Ingredientes para la masa

3 tazas de harina de trigo
¼ de cucharadita de sal
6 onzas de mantequilla sin sal
1 huevo
½ taza de agua o leche

Preparación de la masa

Mezcle la harina y la sal. Añada la mantequilla, el huevo y el agua o la leche, poco a poco. Mezcle hasta que esté suave. Forme una bola con la masa, tápela con un paño de cocina y déjela en la refrigeradora de 24 a 48 horas. También puede congelarla para usarla posteriormente.

Saque la masa, estírela con un rodillo y haga una capa fina. Córte-la en redondeles del tamaño elegido: puede usar un vaso, una taza o un plato pequeño.

Ingredientes para el relleno

8 onzas de queso fresco sin sal, ni muy tierno ni muy maduro
⅓ de taza de azúcar
2 huevos batidos

Mezcle bien los ingredientes para que pueda poner como relleno en la masa redondeada.

Para armar y hornear las empanadas

En cada redondel ponga una porción del relleno. Se recomienda poner clara de huevo para sellar bien los filos de la empanada. Déjelas unos 30 minutos en la refrigeradora antes de hornearlas, para evitar que se abran. Use yema de huevo para pintar las empanadas antes de hornearlas.

Coloque las empanadas en una lata con mantequilla en el horno precalentado entre 190 a 205 grados. Hornéelas entre 20 y 25 minutos hasta que estén doradas.





Retorcidos, galletas fritas

Monasterio del Carmen de la Asunción, Cuenca

Orden del Carmelo Descalzo

Sor Leonor del Espíritu Santo

Ingredientes

17 onzas de harina
½ vaso (pequeño) de leche
½ vaso de aceite
½ vaso de anisado o coñac
1 cucharadita de royal
Ralladura de un limón
Azúcar molida para espolvorear
Aceite

Preparación

Ponga en un bol los ingredientes y trabájelos hasta conseguir una masa homogénea y elástica. Una vez lista la masa, haga bolitas. Tome cada bolita por la mitad y enróllela como una trenza. Fría en abundante aceite bien caliente y luego espolvoréelas con el azúcar molida.



Tortitas

**Monasterio de la Inmaculada Concepción, Segovia,
España**

Orden de Concepcionistas Franciscanas

Ingredientes

2 huevos

1 vaso de leche

80 gramos de mantequilla derretida

70 gramos de azúcar

340 gramos de harina

20 gramos de levadura en polvo

Mermelada de su preferencia o miel para acompañar

Preparación

Derrita la mantequilla y reserve.

Ponga en un recipiente dos huevos, el azúcar, la levadura en polvo y agregue poco a poco la harina. Añada la mantequilla y amase hasta obtener una masa elástica.

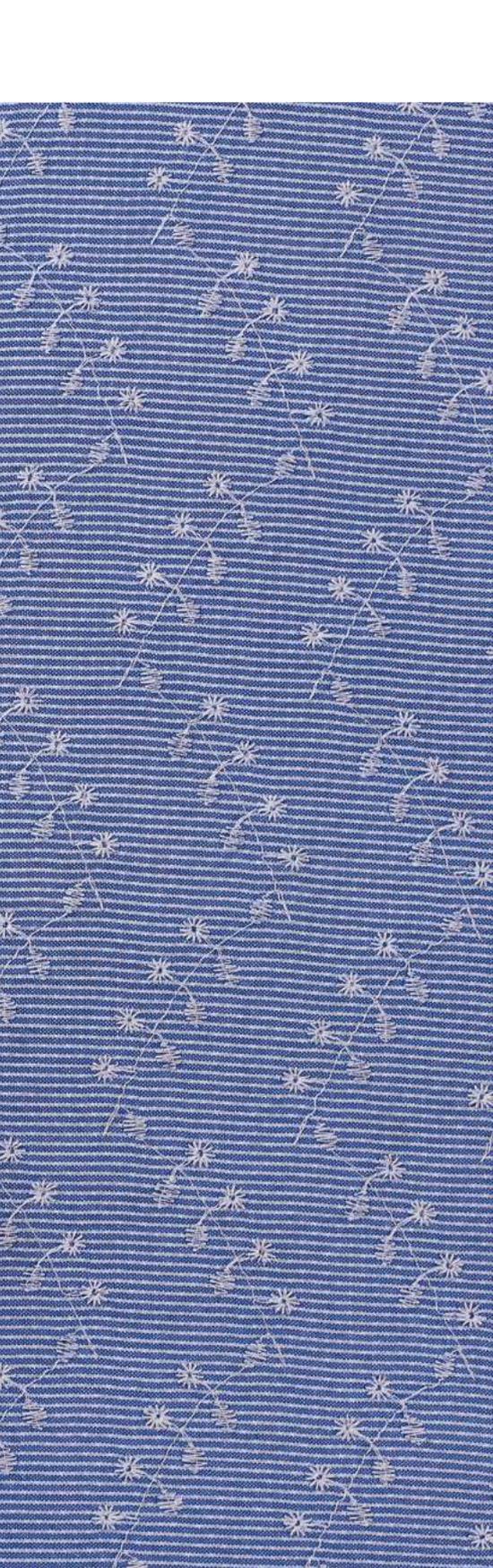
Estírela con el rodillo hasta que quede delgada y corte en forma de tortitas de unos diez centímetros de diámetro.

Ponga aceite en una sartén y dore ligeramente las tortitas de lado y lado.

Seque en papel de cocina. Sirva acompañadas de miel o de la mermelada de su preferencia.







Pan fino de sal

Monasterio de la Visitación de Santa María, Latacunga

Orden de la Visitación de Santa María

Sor Imelda Flores

Ingredientes

10 libras de harina
1½ libras de azúcar
1 libra de queso
8 cucharadas soperas de sal no muy llenas
3 litros de crema de leche
20 huevos enteros
8 onzas de levadura
Polvo de hornear

Preparación

Licue los huevos con el queso. Reserve. Derrita la levadura en una y media tazas de agua tibia; debe quedar totalmente disuelta. Reserve.

Coloque en un recipiente grande la harina y el polvo de hornear cernidos; añada el azúcar, la sal, la crema, los huevos con queso licuado y la levadura derretida. Mezcle hasta obtener una masa suave que no se pegue al recipiente. Amase por unos diez minutos y deje leudar por 30 minutos.

Cuando la masa esté crecida forme los panes; pueden ser tipo palanqueta o redondos, y deje leudar otros 30 minutos, tapándolos con papel plástico. Cuando hayan crecido, pinte a brocha con un huevo entero batido la parte superior de cada pancito y deje leudar otros 30 minutos, sin tapar.

Pre caliente el horno a 250 grados. Ponga los panes en la lata engrasada y métalos al horno; no se deben dorar rápido: puede ser necesario bajar la temperatura. Gire la lata para que se horneen todos los lados por igual. El tiempo en el horno depende del tamaño del pan.

Índice fotográfico

	Páginas		
Leibniz-Institut für Länderkunde, Leipzig e Instituto Metropolitano de Patrimonio de Quito			
Cortesía			
3 Patio del claustro de los mercedarios, Quito, 1903	30		
4 Santa Clara, Quito, 1870	34		
5 Monja de la Concepción, Quito, 1872-1874	43		
©Mauro Reyes-Fundación Museos de la Ciudad			
Cortesía			
17 Claustro principal del monasterio del Carmen de San José o Carmen Alto	62		
Christoph Hirtz			
6 Convento de la Concepción	49		
7 Monasterio de la Concepción	51		
8 Aparición de la Virgen del Buen Suceso a Mariana de Jesús	51		
9 Retablo de la Concepción	51		
10 Monasterio de la Concepción	52		
14 Claustro del monasterio de Santa Clara de Asís	58		
15 Figuras navideñas de tagua, monasterio de Santa Clara	58		
16 Retrato de santa Mariana de Jesús	61		
18 Corredores del claustro del Carmen Alto	62		
21 Claustro alto del monasterio del Carmen Bajo	66		
22 Nacimiento, monasterio del Carmen Bajo	67		
36 Arreglos florales para el altar	83		
38 Vida cotidiana de las religiosas	83		
39 Elaborando velas para los altares	84		
40 Preparándose para recibir la noche	84		
41 En tareas de oficina y comunicación	84		
46 En actividades académicas	91		
53 Preparación de galletas horneadas	107		
54 En tareas cotidianas de limpieza	107		
José Colmenares			
19 Corredor del claustro del Carmen Bajo, Quito	65		
20 Túneles del convento del Carmen Bajo, Quito	66		
42 En actividades agrícolas, monasterio del Carmen Bajo, Quito	87		
Gustavo Landívar			
23 Plaza de las Flores, Cuenca	70		
24 Detalles de la pintura mural del monasterio del Carmen de Cuenca	71		
25 Refectorio del monasterio del Carmen de Cuenca	71		
26 Vida conventual, monasterio de la Inmaculada Concepción de Cuenca	73		
27 Monasterio de la Concepción de Cuenca	74		
28 Refectorio del monasterio de la Concepción de Cuenca	74		
29 Vista interior del claustro del monasterio de la Concepción de Cuenca	75		
Soledad Mora			
30 Patio del monasterio de la Concepción de Loja	77		
31 Corredores del monasterio de la Concepción de Loja	78		
32 Los corredores muestran el estilo colonial, monasterio de Loja	78		
34 El patio principal del monasterio de la Concepción de Loja	79		
Ignacio Ramos Mancheno			
37 Hermana Rocío, monasterio de Carmelitas de Riobamba	83		
43 Hermanas jugando básquet, monasterio de Carmelitas de Riobamba	87		
44 Madre Teresita, monasterio de Carmelitas de Riobamba	90		
52 Hermana Lorena, monasterio de Carmelitas de Riobamba	107		
56 En el comedor, monasterio de Carmelitas de Riobamba	110		
Luis Mejía			
47 48 49 50 Hermanas en actividades cotidianas	90-93		
María del Carmen Burneo			
Cortesía			
33 Utensilios, monasterio de la Concepción de Loja	79		
35 Patio del monasterio de las madres conceptas de Loja	79		
57 Cocina del monasterio de la Inmaculada Concepción de Loja	113		
El Comercio			
11 Iglesia del monasterio de Santa Catalina	54		
12 Claustro principal, monasterio de Santa Catalina	55		
16 Monasterio de Santa Clara de Asís	57		
45 Hermana Graciela bordando, congregación de las carmelitas	90		
Shutterstock			
1 Monasterio de Meteora	20-21		
2 Monasterio de Hayravank	25		
51 Cocina antigua de una abadía italiana	100-101		
Monasterio Santa María de la Esperanza, Esmeraldas			
Cortesía			
55 Monasterio Santa María de la Esperanza, madres de la orden Benedictina-Cisterciense-Trapense	110		
Monasterio de Monjas Concepcionistas Franciscanas de Milagro, Guayas			
58 Madres de la Orden de Concepcionistas Franciscanas de Milagro secan el cacao de su huerto	115		
Cortesía			
Utensilios para la producción de las recetas			
Augusta Ponce de Bustamante			
Iralda Guerra de Ordóñez			
Augusta Bustamante Ponce			
Juanita Ordóñez			
Estefanía Rivas			

Bibliografía

- Arboleda Valencia, Hernán, s/f, *Las monjas carmelitas de Popayán*, <http://www.rtspecialties.com/tobar/conex1/ostogo/carmelitas.htm/>.
- Arroyo, Eduardo, 16 de enero de 2007, "Lima: pasado y presente", *La República*, <https://larepublica.pe/politica/260858-lima-pasado-y-presente/>.
- Aucejo, Pedro Paricio, 23 de mayo de 2020, "El trabajo en el carmelito teresiano", *Teresa, de la rueca a la pluma*, <https://delaruecaapluma.wordpress.com/2020/05/23/el-trabajo-en-el-carmelito-teresiano/>.
- Barahona, César Augusto, 2017, *Fenómeno monástico: entre la monasticidad y la monacalidad*, http://www.amerindiaenlared.org/uploads/adjuntos/201711/1511499955_SX3zcDmd.pdf.
- Benítez, Sylvia, 2010, "El período republicano y los últimos años (1830-1974)", en *Historia del antiguo hospital San Juan de Dios*, tomo II, Quito, Instituto Metropolitano de Patrimonio.
- Borja, Ramón, 1856, *Exposición del ministro del Interior, Relaciones Exteriores e Instrucción Pública, dirigida a las cámaras legislativas del Ecuador en 1856*, Quito, Imprenta de Bermeo.
- Carvajal, Rafael, 1863, *Exposición del ministro del Interior y Relaciones Exteriores Rafael Carvajal, dirigida a las cámaras legislativas del Ecuador en 1863*, Quito, Imprenta Nacional, por N. Mosquera.
- Cicala SJ, Mario, [1771], 1944, *Descripción histórico-topográfica de la provincia de Quito de la Compañía de Jesús*, parte primera, Quito, Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit / Instituto Geográfico Militar.
- De Santa Inés, Sor Josefina, 27 de octubre de 1909, *Carta de la abadesa del monasterio de la Inmaculada Concepción, Sor Josefina de Santa Inés, dirigida al canónigo L. Maximiliano Vallejo V.*, Riobamba, Archivo particular.
- Diego, Manuel, 2020, "Presentación", en *Cocina carmelitana. Jornadas Gastronómicas*, Alba de Tormes, Ayuntamiento de Alba de Tormes, <https://drive.google.com/file/d/1t9GHmh28T1oOohO7eKarNZ6cgsdFShEk/view/>.
- Espejo, Eugenio, 1785, *Reflexiones acerca de las viruelas*, Facsímil.
- Fried, Michell O., 2001, *Comidas del Ecuador. Recetas tradicionales para la gente de hoy*, 10.ª edición, Quito, Artes Gráficas Señal.
- García, Elisenda, s/f, <http://hechoenelconvento.com/blog/el-torno-separador-de-la-clausura-y-del-mundo-exterior/>.
- García, Lorenzo; Arizaga Guzmán, Dora; López Moreno, René y Cordero Íñiguez, Juan, 1986, *El monasterio del Carmen de la Asunción*, Cuenca, Banco Central del Ecuador.
- González, José Miguel, 1839, *Exposición del ministro de Estado, en los despachos del Interior y Relaciones Exteriores del Gobierno del Ecuador al Congreso Constitucional de 1839*, Quito, Imprenta de Gobierno, por J. Campuzano.
- González Suárez, Federico, 1970, *Historia general de la República del Ecuador*, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Granero, Tere, 7 de junio de 2020, "La vida contemplativa en tiempos de coronavirus", *Teresa, de la rueca a la pluma*, <https://delaruecaapluma.wordpress.com/2020/06/07/la-vida-contemplativa-en-tiempos-de-covid-19/>.
- Herrera, Pablo, 1865, *Exposición del ministro del Interior y Relaciones Exteriores, dirigida a las cámaras legislativas del Ecuador en 1865*, Quito, Imprenta Nacional, por Mariano Mosquera.
- Imbaquingo, Jorge, 3 de enero de 2003, "La banda presidencial se bordó en un convento", *El Universo*.
- López de Ayala, Ignacio (trad.), 1847, *El sacrosanto y ecuménico Concilio de Trento [1564]*, Barcelona, Imprenta de Ramón Martín Indar.
- Luzuriaga, Sofía, 2013, *Quito y sus recorridos de agua. Abastecimiento, discursos y pautas higiénicas modernizantes*, Quito, Universidad Andina Simón Bolívar-Sede Ecuador.
- Marcos, Francisco, 1841, *Exposición que dirige al Congreso del Ecuador, en 1841 el ministro de Estado en los despachos del Interior y Relaciones Exteriores*, Quito, Imprenta de Alvarado.
- Martínez, Luis A., 1961, *Los escritos de fray Colás [1898-1899]*, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Martínez Pabón, OSB, Alexandra, 2018, "La vida contemplativa femenina a la luz de VDq. Una aproximación teológica", *Revista de Espiritualidad*, n.º 77.
- Merton, Thomas, cit. por Panikkar, R., 1973, *The Trinity and the Religious Experience of Man*, Santa Bárbara, Orbis Books.
- Moreno, OFM, Fray Agustín, 1998, *Fray Jodoco Rique y Fray Pedro Gocial, apóstoles y maestros franciscanos de Quito 1535-1570*, Quito, Abya-Yala.
- Naranjo, Plutarco, 1986, "Prólogo", en Fried, Michell O., *Comidas del Ecuador. Recetas tradicionales para la gente de hoy*, 1.ª edición, Quito, Artes Gráficas Señal.
- Navarro, José Gabriel, 2007, *Contribuciones a la historia del arte en el Ecuador*, V. III, Quito, Trama / Fundación José Gabriel Navarro / Fonsal.
- Navas, Juan de Dios, 1931, *Ibarra y sus provincias de 1534 a 1932*, Quito, Imprenta del Clero.
- Pacheco Bustillos, Adriana, 2000, *Historia del convento del Carmen Alto*, Quito, Abya-Yala.
- Panikkar, Raimon, 1993, *Elogio de la sencillez*, Madrid, Verbo Divino.
- Pazos, Julio, 2008, *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*, Quito, Fonsal.
- Ponce Leiva, Pilar (ed.), 1994, *Relaciones histórico-geográficas de la Audiencia de Quito (siglos XVI-XIX)*, tomo II, Quito, Marka / Abya-Yala.
- Real Academia Española, 2014, *Diccionario de la lengua española*, <https://www.rae.es/>.
- Rodríguez Docampo, Diego, 1650, "Descripción y relación del estado eclesiástico del Obispado de San Francisco de Quito", en Ponce Leiva, Pilar (ed.), 1994, *Relaciones histórico-geográficas de la Audiencia de Quito (siglos XVI-XIX)*, tomo II, Quito, Marka / Abya-Yala.
- Rodríguez García, Justina y Castilla Soto, Josefina, 1998, *Diccionario de términos de historia de España (Edad Moderna)*, Barcelona, Ariel S. A.
- Stevenson, William Bennet, 1984, *Veinte años de residencia en Sudamérica*, Quito, Abya-Yala.
- Tapia Tamayo, Amílcar, 8 de julio de 2006, "Las carmelitas: el antiguo monasterio", *La Hora*, Ibarra, <https://lahora.com.ec/noticia/450296/home/>.
- Van Deusen, Nancy E., 2007, *Entre lo sagrado y lo mundano. La práctica institucional y cultural del recogimiento en la Lima virreinal*, Lima, Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú / Instituto Francés de Estudios Andinos.
- Vargas, O. P., José María, 1972, *Patrimonio artístico ecuatoriano*, Quito, Santo Domingo.
- Viforcós, María Isabel, 1999, "Los recogimientos, de centros de integración social a cárceles privadas: Santa Marta de Quito", en Jorge Núñez (ed.), 1999, *Ciudad y vida urbana en la época colonial*, Quito, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad Central del Ecuador.
- Webster, Susan V., 2009, "La misteriosa vida del arquitecto José Jaime Ortiz antes de Quito. Nuevos aportes para una biografía", en *Las artes en Quito en el cambio del siglo XVII al XVIII*, Quito, Fonsal.



ORÍGENES **IV** es una investigación sobre la vida y tradiciones gastronómicas de los monasterios femeninos de clausura ecuatorianos.

Cocina monacal revitaliza y rescata las costumbres y usos de una tradición varias veces centenaria.



Diners Club
INTERNATIONAL

Socialmente
Responsable