

CLAUSURA GLOBALIZADA: DOS EJEMPLOS DE INTERACCIÓN CONTEMPORÁNEA A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN EN CONGREGACIONES FEMENINAS

por

Elena Freire Paz¹

Resumen: En los orígenes de los procesos de alimentación y de los componentes culturales de base religiosa se pueden hallar abundantes elementos comunes. La vida conventual femenina, institución histórica aparentemente hermética, ofrece la posibilidad de confrontar en la actualidad la pervivencia de las interacciones entre comida y religión. Del análisis de dos congregaciones femeninas se deduce la continuidad de elementos tradicionales, como las restricciones regladas, el uso de la comida como elemento de intercambio o el carácter simbólico otorgado a la comida y a la alimentación; pero también se observa la presencia de condiciones y reglas de relación nuevas, como la entrada de monjas con condicionamientos socio-culturales diversos e incluso exóticos, la consecuente introducción de factores culinarios igualmente heterogéneos, o la revisión de los principios jerárquicos internos como resultado de procesos de negociación.

Palavras-chave: Globalización; alimentación; clausura; género; poder; Galicia.

Resumo: Nas origens dos processos de alimentação e dos componentes culturais de base religiosa existem abundantes elementos comuns. A vida conventual feminina, instituição histórica aparentemente hermética, proporciona a possibilidade de confrontar na atualidade a sobrevivência das interações entre comida e religião. Da análise de congregações femininas deduz-se a continuidade de elementos tradicionais, como as restrições regulamentadas, o uso da comida como elemento de intercâmbio ou o cariz simbólico atribuído à comida e à alimentação; mas observam-se ainda condições e regras de relacionamento novas, dadas pelo ingresso de freiras com condicionamentos socioculturais diversos ou mesmo exóticos, a consequente introdução de fatores culinários igualmente heterogéneos, ou a revisão dos princípios hierárquicos internos como resultado de processos de negociação.

Palavras-chave: Globalização; alimentação; clausura; género; poder; Galiza.

¹ Universidad de Santiago de Compostela, e-mail: freire@usc.es

La existencia de determinadas formas y áreas de confluencia entre la religión y la alimentación es un hecho conocido y habitualmente presentado como un proceso de interferencia normativizadora de la primera sobre la segunda, debido a la aspiración de aquella a convertirse en un modelo de representación universal de la realidad; no obstante, también se podría precisar que en no pocas ocasiones es la alimentación la que determina ciertas formas de concreción del hecho religioso, ya por adaptación asimilativa o disimilativa del mismo a un estrato de realidad cultural previo, ya porque se podría considerar que la impronta cultural de la alimentación sobre el grupo y sobre el individuo tiene una presencia mayor, o cuando menos conforma un sustrato anterior, que la que puede presentar la religión en sí. En este sentido, por ejemplo, es bastante conocido el hecho de que entre los marranos de la Península Ibérica, incluso una vez asimilados al cristianismo desde el punto de vista religioso, siguieron conservando determinados hábitos, entre ellos los alimentarios, ya no relacionados de forma explícita y consciente con el dogma católico, pero que servían para que fueren distinguidos en el medio social por parte de los denominados cristianos viejos.

En principio se podría admitir que la religión posee tres formas posibles de intervención sobre los usos alimentarios establecidos en cuanto a tipo de alimentos que se ingieren, formas de elaboración y hábitos o usos de consumo, que son la prohibición, la restricción o la regulación temporalizadora, las cuales, por otro lado, pueden aparecer combinadas entre sí: prohibiciones y restricciones permanentes o temporales.

Por otro lado, las funciones que la regulación del hecho alimentario posee en el terreno religioso pueden ser de naturaleza integradora o distintiva – en la medida en que actúan como elemento de cohesión grupal en torno a una determinada práctica religiosa y como principio de diferenciación respecto de otras fes – o bien restrictiva o permisiva, según se trate de limitar o prohibir el consumo de determinados productos o la ejecución de según qué elaboraciones o modos de ingesta, o bien de imponer, por el contrario, productos, elaboraciones y modos de consumo establecidos. En este caso, lo restrictivo y lo permisivo entran dentro de las configuraciones míticas de orden cíclico, en tanto que buscan, en primer lugar, establecer un equilibrio de naturaleza simbólica y universal entre lo prohibido y lo obligatorio y, por otro lado, en tanto que poseen identidad ritual y sacrificial, tratan de provocar, mediante un procedimiento mágico homeopático y simpatético – en términos de Frazer (2011) –, la presencia de alimento a través de la privación ritual del mismo. Por otra parte, ya en una dimensión formal de la alimentación esta puede tener una función ejemplarizante – de cara a los miembros de la comunidad – y edificante – en cuanto al papel que juega en el proceso de

realización espiritual interior.

En cuanto a la alimentación, la religión cristiana católica es bastante menos restrictiva, al menos desde un punto de vista dogmático, que el islam o el judaísmo. También ofrece, dentro del seno “profesional” de la misma, es decir, del clero, una diversidad mayor que debe repercutir necesariamente sobre los hábitos alimentarios: el clero secular, en principio, se encuentra más próximo a la alimentación de la población en general, en tanto que se encuentra entre ella, y debido a esto se le presupone a su forma de consumir alimentos un valor ejemplarizante. El clero regular, por su parte, vive en una forma de aislamiento respecto del medio social que tiene muchos grados de concreción. Existen, para empezar, muchas órdenes que se rigen por sus reglas propias, donde tiene cabida también la normativización del alimento. Por un lado, las órdenes mendicantes, de ubicación principalmente urbana, debido a su función predicadora a través de la palabra y los hechos, ofrecen también una dimensión ejemplarizante de la alimentación; las órdenes contemplativas, más relacionadas históricamente con el medio rural, junto con las que observan una clausura total, careciendo de esa dimensión pública, se relacionarían con la comida a través del principio edificante, esto es, percibido como parte de una vivencia interior. Hay que tener en cuenta, además, que en el caso cristiano existen órdenes masculinas y femeninas, lo cual hace necesario tener en cuenta el factor genérico cultural a la hora de valorar la relación de cada una de ellas con los alimentos.

Émile Durkheim (2012) establece que la religión divide el mundo en dos categorías fundamentales, lo sagrado y lo profano. Por otro lado, propone una diferencia entre lo divino y lo sagrado, puesto que el primer rango se refiere al ámbito de la presencia o manifestación de la divinidad, mientras que el segundo puede actuar a nivel terrenal e incluso objetual. Según el sociólogo francés, lo que otorga entidad sacra a lo sagrado no es su contacto con lo divino, sino el hecho de que es objeto de una prohibición, y eso mismo es lo que lo diferencia de lo profano. En este sentido, las reglas religiosas establecen las normas – alimentarias y de otro tipo, obviamente –, por lo que al hablar de alimentación podríamos ubicarnos conceptualmente en el terreno de debate entre alimentos sagrados y alimentos profanos. Pero también, y esto no nos parece menos importante, al fundamentarse las prohibiciones quedan asimismo establecidas las excepciones a las mismas. Por más rígido que sea el régimen disciplinario de una determinada profesión de fe, no carece de excepciones. Es más, la norma religiosa no es, en sí misma, más que un sistema de excepciones respecto de la regla general; pero, a su vez, dentro de su propio microsistema de reglas, existen otros niveles progresivos de excepcionalidad, en algún caso explícitos y en otros implícitos. A modo

de ejemplo, el código religioso establece una serie de restricciones en el marco social general, pero ellas mismas pueden ser objeto de singularidades en ciertos casos, como ocurre en el de las bulas. Asimismo, dentro de las normas internas de las congregaciones se establecen también situaciones de excepcionalidad que permiten el no cumplimiento del sistema general. Se podría hablar, por tanto, de interdicciones absolutas – del estilo de la antropofagia – y de prohibiciones relativas – del estilo de la cuaresma –. Llevando la cuestión a la naturaleza del hecho religioso entendido como una intermediación de lo humano con lo divino que da lugar a un pacto sinalagmático, las excepciones – en este caso las alimentarias – podrían ser entendidas como la manifestación de la cuota de poder que retiene la ortodoxia, el margen de negociación que, como intermediaria con la divinidad, tiene derecho a utilizar de forma más o menos potestativa y a revestirla de los aspectos simbólicos que considere pertinentes, por ejemplo del principio de la caridad o de la pobreza como virtud purificadora. De este modo, la prohibición junto con la excepción puede ser entendida como una unidad de sentido en relación con la consideración sobre la sacralidad que se le otorgue a un objeto o uso, en este caso la alimentación. Por otro lado, es necesario tener en cuenta la posibilidad de que la sacralidad se transmita por proximidad o contacto, según establece Durkheim, cuanto más, en el caso de los alimentos, por ingestión.

LO FEMENINO, LO CLAUSURADO

El hecho de analizar los hábitos alimentarios de dos conventos religiosos femeninos obedece al objeto de valorar en qué medida la función alimenticia permite la continuidad de determinadas reglas regulatorias actuantes sobre ellas, en este caso de naturaleza religiosa. Es obvio que el sistema social, económico e ideológico actual ha fomentado una variación en los hábitos alimentarios principalmente en el territorio económico y cultural de Occidente. La cuestión está en sopesar en qué medida ese hecho ha tenido repercusiones en un medio que, en principio, se podría considerar reactivo o incluso hostil a los cambios, por su naturaleza conservadora, por el hecho de estar sometido a reglas estrictas y por tratarse de un ámbito donde el alimento es susceptible de adquirir por contacto o bien de poseer por naturaleza propia, carácter sagrado.

Ciertos estereotipos, que los medios de comunicación de masas y las instituciones culturales han popularizado a lo largo de la contemporaneidad, tienden a hacernos imaginar la vida que se desarrolla detrás de los muros de un monasterio

bajo la forma de una imaginería relacionada con la alimentación y las expresiones artísticas: monjes que graban discos de canto gregoriano, que reconvierten sus celdas en alojamientos turísticos, pero también que destilan licores o elaboran farmacopea tradicional; monjas que editan libros de cocina y al mismo tiempo producen y comercializan dulces y repostería, etc. Al efecto de sopesar el peso que la realidad podría tener en los estereotipos antedichos, a lo largo de una serie de visitas realizadas durante varios meses del año 2015, realizamos un trabajo de campo en dos congregaciones religiosas femeninas, entre varias posibles, que se encuentran ubicadas en un contexto social, económico y cultural semejante, pero que, al tiempo, ofrecen peculiaridades que, por un lado, proceden de la idiosincrasia característica de cada orden y, por el otro, de ciertas variables económicas, sociales y culturales que las identifican dentro de la homogeneidad que hemos señalado como característica. Los mecanismos que fue necesario poner en marcha para acceder, con un mínimo de garantías, a la información que las monjas podían ofrecer, resultarían, por sí mismos, suficientes para una reflexión de orden metodológico que sobrepasa los límites que la lógica impone a este trabajo; pero, al mismo tiempo, se constituyen en la razón que nos impide una mayor y más precisa concreción de las circunstancias particulares de cada cenobio, en orden a corresponder no tanto a una obediencia debida, que en ningún caso se nos exigió, como sí, al menos, a una cierta discreción prudente motivada por la existencia de una serie de entresijos y conflictos de intereses que, tal vez, el hecho de estar hablando de la vida conventual femenina, no nos haría, en principio, sospechar.

Las comunidades analizadas son dos conventos, uno de la Orden de la Visitación y otro de Nuestra Señora del Monte Carmelo, que se sitúan en un contexto urbano en un caso y periurbano en el otro. El régimen de vida comunitaria por el que se rigen ambas comunidades es el de la clausura papal mayor, lo cual las obliga a una vida contemplativa y a permanecer aisladas en el recinto del convento salvo las contadas ocasiones que quedan establecidas en los cánones eclesiásticos. No obstante, el régimen de clausura y el estilo de vida, en apariencia, es bastante diferente, siendo observado de forma más rigurosa por las carmelitas, que se sirven de contactos en el exterior, principalmente en una casa próxima a la ubicación del convento, para realizar los recados imprescindibles fuera del mismo, y es observada de forma menos rígida en el caso de las salesas, que careciendo aparentemente de dichas redes de solidaridad, no pudiendo sufragarlas económicamente y encontrándose en un entramado urbano, acostumbra a que la madre priora y otra monja salgan puntualmente del convento a realizar envíos o entregas o hacer compras, lo cual incluso ha dado lugar a polémicas mediáticas y a algunos problemas dentro de la comunidad. En todo caso, esa orden contempla la figura de las madres

externas que pueden salir de la clausura para realizar diferentes gestiones; en el que describimos hay una madre externa, si bien su avanzada edad y su estado de salud ya no le permiten realizar los mandados de la comunidad; de ahí que hayan sido las superiores jerárquicas las que han asumido, de manera conjunta, ese papel.

También resultan interesantes las diferencias sociales de las integrantes de cada uno de los cenobios: en el caso de las salesas, en 2015 el convento estaba formado por 15 religiosas, incluyendo novicias – cinco – y monjas – diez –; de ese total siete procedían de Kenia y el resto eran nacionales. La media de edad de las primeras era muy baja, en torno a los treinta y dos años, teniendo la mayor de ellas treinta y seis, mientras que en el caso de las españolas la más joven tenía setenta y tres años y había varias por encima de los ochenta y los noventa. Por su parte, el convento de las carmelitas estaba formado en la misma fecha por diez religiosas, de las cuales tres eran españolas y siete hispanoamericanas – tres argentinas, tres peruanas y una venezolana –; en cuanto a sus edades, oscilaban entre los setenta y seis años de la mayor y los treinta y cinco de la más joven, y daban una media de 52 años, ya que la mayor parte de ellas se encontraban entre los cuarenta y siete y los cincuenta y siete. En definitiva, las dos comunidades, aunque reducidas en número en ambos casos, presentaban significativas diferencias en función de estos parámetros que tendrán repercusiones tanto a la hora de organizar la vida en comunidad como en lo relativo a los hábitos alimentarios de forma más específica.

En el caso de las salesas, la comunidad resulta bastante heterogénea debido a la presencia de dos variables: su media de edad es muy elevada, lo que acorta las perspectivas a medio plazo y la capacidad de trabajo y, en segundo lugar, en su interior existen dos grupos diferenciados en función de edad y procedencia geográfica y cultural: las mayores, españolas, y las más jóvenes, keniatas, que fueron llegando como novicias a España en los últimos quince años y profesaron sus votos aquí. Este estado de cosas da lugar a un proceso de encuentro cultural que se halla interferido por la diferencia generacional y el estatus religioso. Pero, además, todas las novicias pertenecen, como es de esperar, al grupo más joven y de procedencia foránea, lo cual da lugar a un juego de dependencias e influencias que también tendrá repercusión, como veremos, en la alimentación.

Por su parte, las carmelitas forman de partida un conjunto mucho más homogéneo: en primer lugar, aunque su media de edad es ligeramente superior a la de las salesas – unos cinco años – el rango en el que se sitúa la edad de la mayoría es inferior a una década o, dicho de otro modo, no existe una amplitud tan notable entre los extremos y la mayoría de las madres se encuentran en la media matemática; a esta proximidad generacional hay que sumar el hecho de que

no hay una polarización de edades entre nacionales y extranjeras y, además, un elemento determinante es la mayor afinidad, cuando no identidad, que se da entre ellas desde un punto de vista cultural, lingüístico e incluso religioso, puesto que en su mayoría las monjas hispanoamericanas habían profesado en sus países de origen y fueron trasladadas con posterioridad a España, donde no pasaron por un proceso de adaptación cultural similar al de las kenianas salesas.

Por supuesto, esta no es una circunstancia particular de estos dos conventos, sino que se reconoce de forma similar en prácticamente todo el territorio nacional, incluso con problemas añadidos, como el abandono por parte de madres incorporadas a partir de países extranjeros². En principio aquí se percibe una situación un tanto más estable, si bien se trata de formas de estabilidad condicionadas; en el caso de las carmelitas probablemente se deba al hecho de que las madres foráneas constituyen una mayoría y tal vez incluso a las peculiaridades de la orden, y en lo relativo a las salesas seguramente existe alguna forma de negociación – como veremos en el caso de la comida – tendente a restablecer el equilibrio en una situación de partida más inestable.

LA REGLA Y LA NECESIDAD: RESTRICCIONES ALIMENTARIAS

Por lo que se refiere al régimen alimentario de ambas comunidades, también es posible encontrar notables diferencias. En cuanto a las religiosas salesas, aclaran desde un principio que su regla no les impone ningún tipo de restricción salvo las establecidas por la iglesia católica para sus fieles en general. Es decir, no existe ningún alimento prohibido entre los que las reglas monásticas generalmente vetan, principalmente la carne; el ayuno, esto es, la realización de una única comida fuerte al día junto a dos colaciones menores se respeta durante la cuaresma en los días establecidos, el miércoles de ceniza y el viernes santo. La abstinencia de carne se realiza todos los miércoles y viernes del año y los cuarenta días antes de la Pascua.³ A parte del miércoles de ceniza y el viernes santo, no ingieren alimentos a mayores el Día de Ayuno Voluntario bajo la iniciativa de Manos Unidas como gesto de solidaridad contra el hambre en el mundo. Según la norma general que

² Cfr., por ejemplo, la siguiente noticia: <http://www.atlantico.net/articulo/vigo/vida-muros-convento/20130422060015003522.html>

³ Esas mortificaciones incluyen el adelanto de las abstinencias de miércoles y viernes a la jornada previa si coinciden con festivos. No deja de ser una forma de circunvalar las prohibiciones en el mismo sentido que otras ya señaladas o las que nos referiremos más adelante en este mismo texto.

parte de la regla agustiniana, estas restricciones no se aplican obligatoriamente a las madres de edad avanzada – ni a las enfermas – aunque, en general, las siguen respetando a excepción de circunstancias físicas o de salud especiales. Al mismo tiempo, tampoco tienen restricciones en cuanto al consumo de bebidas de todo tipo, incluidas las alcohólicas, que forman parte con cierta regularidad de su dieta y de sus hábitos diarios. Por lo que se refiere a los alimentos, las salesas no aceptan como mortificaciones autoimpuestas la austeridad o la reducción de la cantidad de comida, de forma que, con esta finalidad cabría comer un poco menos de las comidas presentadas: al tratarse de un bufé, las madres pueden, ante un plato que no les agrada, servirse una cantidad muy reducida o simplemente simbólica, realizando en la práctica un ayuno hasta la siguiente comida. No obstante, todo lo que se sirven tiene que ser ingerido.

En este convento el menú lo decide la madre ecónoma, que manteniendo las pautas de la regla para abstinencias y las que rigen las diferencias entre comidas ordinarias y especiales o de celebración – incluyendo dentro de estas distintas jerarquías – selecciona el plato fuerte de carne o pescado para el día siguiente, que se corresponde con el desembolso más costoso. A partir de esta base las cocineras pueden opinar sobre el acompañamiento y decidir el tipo de primer plato que se servirá, que en cualquier caso siempre es “de cuchara” – sopas, caldos o potajes –, así como el postre y el café. Las madres realizan dos comidas principales, almuerzo y cena, pero también otras dos que consideran menores, el desayuno y la merienda.

El caso de las carmelitas es notablemente distinto. A los ayunos y abstinencias establecidos como norma general y que forman parte de las prácticas habituales de las salesas, hay que añadir las siguientes peculiaridades. Por sistema, las madres de esta orden se abstienen permanentemente del consumo de carne, que viene a representar con el Demonio – combatido con la oración – y el Mundo – mediante el aislamiento – las tres formas de concupiscencia⁴. Además, a lo largo de aproximadamente siete meses, entre el 14 de septiembre y el domingo de Pascua – exceptuando los domingos –, marcando por tanto el ciclo cósmico descendente del equinoccio de otoño y el solsticio de invierno, el consumo de derivados lácteos⁵

⁴ Tal y como expone José Miguel Andrade Cernadas, las formas tradicionales de la alimentación monástica, en este caso masculina, prohibían el consumo de carne, sobre todo de cuadrúpedos, debido al supuesto poder vigorizante de la misma y a la influencia que ejercía sobre el monje predisponiéndolo a la lujuria; al mismo tiempo, los huevos, los lácteos y el pescado intentaban suplir su ausencia (cfr. Andrade Cernadas, 2009: 46).

⁵ No obstante, bordean la restricción de la leche mediante una argucia, al pasar a usar leche de soja en lugar de la de origen animal. Si bien más o menos habitual en el mercado, se trata de una incorporación foránea traída por las madres argentinas, que la consumían e incluso la elaboraban en su país de origen y uno de los principales productores de soja a nivel mundial.

y de huevos, que forman parte primordial de su dieta el resto del año, se elimina en el desayuno y en el almuerzo. Esta restricción se practica, por otro lado, todos los viernes del año sin excepción.

La privación de comida tiene cabida como forma de mortificación en dos formas: existe la posibilidad de que una madre solicite a la priora un ayuno durante el día, pasando en caso de ser aceptado a ingerir únicamente pan y agua – que es, por otro lado, como ya hemos comentado la dieta general que siguen todo el viernes santo. También es posible que una vez que la cocinera ha emplatado las raciones y las ha servido, si una de las monjas no desea comer, bien porque no le gusta el plato, bien porque decide restringir por propia iniciativa su ración, puede dejar el plato sin tocar, pasando en ese caso de nuevo a la olla común, dando por sentado que siempre puede aprovecharlo otra madre. A ese procedimiento lo denominan “pasar el ángel”, tratando de representar con esa imagen una excepcionalidad casi de naturaleza metafísica y al tiempo un fingimiento connotado de inocencia infantil, que permite no comer lo que se ha servido. La fórmula del ángel que se lleva las cosas o las hace desaparecer así lo sugiere; la ingenuidad aleja el acto de una posible intencionalidad maliciosa al carecer de responsabilidad quien actúa movido por inocencia⁶. Este tipo de pequeños subterfugios o simulaciones que facilitan el cumplimiento o el incumplimiento de determinados preceptos no deja de ser una forma de adaptación a la realidad – que, en determinados aspectos, puede ser bastante lejana –, y de tratar de poner la vivencia o la experiencia personal por delante del precepto, lo espiritual antes que lo lógico⁷.

La privación adquiere un aspecto nuevo en lo relativo a su consideración y a su conceptualización, de forma que su virtualidad edificante queda potencializada y revisada. Si la restricción de alimento, en un sentido tradicional, era considerada como una forma de mortificación que, más allá de la evidencia objetiva de que la vida es incompatible con el no comer no tenía mayor trascendencia, hoy se pueden escuchar argumentos enfatizadores – o justificadores – del ayuno de carácter médico-dietético; así ocurre cuando una de nuestras informantes explica que, al carecer de carne su dieta para ellas resulta muy importante el consumo de huevos, debido a su aporte proteínico, para a continuación aclarar que los huevos

⁶ “Dejad a los niños y no les impidáis que vengan a mí, porque de los que son como ellos es el reino de los cielos” (Mt. 19: 14).

⁷ Otros ejemplos pueden ser, también en el caso de las carmelitas, el uso de la tabla que las aisle del suelo cuando solicitan comer arrodilladas en él, el uso de leche de soja durante el período en que no puede tomar leche de origen animal o, sin ir más lejos, la validez relativa de los votos vigentes en la clausura cuando se encuentran fuera del ámbito del convento, ya que la regla carmelita permite que los miembros que están viajando coman carne (art. 17), que se lleve el rostro destapado, se abrace a un familiar o se hable con desconocidos fuera de los muros del convento, etc.

también son objeto de restricción parcial en determinados momentos. Igualmente, es posible escuchar cómo se refieren a los alimentos a partir de expresiones fundadas en categorías de base científica, si bien popularizadas, como ocurre cuando hablan de que los “derivados lácteos” son un recurso muy habitual de su dieta, a pesar de lo cual son objeto también de restricciones temporales. En ambos casos, sobre los alimentos ovo-lácteos, tendieron a enfatizar lo conscientes que eran de la importancia que adquiriría la ausencia de dichos alimentos apoyándose en la idea del recuerdo de la ausencia: “uno tiene que sentir la falta”. En definitiva, la naturaleza más o menos sagrada o la condición de tabú atribuida al alimento parece quedar matizada con aportes ideológicos modernos procedentes del ámbito científico de la dietética, sin perder el aspecto ascético y la función mortificante. Al mismo tiempo, no cabe duda de que existe también una reminiscencia de la función social que la cultura tradicional ha atribuido usualmente al género femenino, especialmente en su imaginaria maternal, relacionada con la privación del alimento, en tanto que la madre aparece representada como una figura otorgadora o proveedora de comida para los hijos o las personas que dependen de ella en un hogar, aunque para ello necesite prescindir ella misma del alimento. Las monjas presentan su modelo de vida comunitaria bajo la denominación de “madres” y “hermanas”, además de, en ambos casos y respecto de la divinidad, de “esposas”, y su papefuso fundamental es el de constituirse ellas mismas en alimento espiritual de Dios⁸.

Las carmelitas, a diferencia de las salesas, elaboran en dos momentos separados la comida – por la mañana – y la cena – por la tarde –, que son las dos ingestas principales, a las que se suman también el desayuno pero no, en este caso, la merienda.

DO UT DES. LA COMIDA COMO ELEMENTO DE INTERCAMBIO CULTURAL

Otro aspecto en el que queremos detenernos y en el que la comida actúa como factor de intercambio ideológico y, en ocasiones, también de choque, es el que se refiere a la relación de la alimentación con el dominio cultural. Ya hemos

⁸ Santa Teresa, sin ir más lejos, explica que el alma, especialmente después de la comunión, experimenta la sensación de consunción por la divinidad: “y viene a veces con tan grande majestad, que no hay quien pueda dudar, sino que es el mismo Señor, en especial en acabando de comulgar, que ya sabemos que está allí, que nos lo dice la fe. Representase tan señor de aquella posada, que parece toda deshecha el alma se ve consumir en Cristo” (*Vida*, cap. 26).

aclarado cómo en ambas comunidades religiosas existían procesos de naturaleza socio-cultural propios de la contemporaneidad globalizada, como son la convivencia en un mismo sistema de relaciones de mujeres de diferentes generaciones, de diversas procedencias geográficas y con distintos aportes culturales en sus concepciones de la vida religiosa, de las relaciones personales, de las jerarquías sociales y, por supuesto, del microcosmos cultural de la alimentación. En este sentido, el mundo religioso de la clausura no es ajeno a las circunstancias cotidianas del mundo laico occidental.

Por otro lado, la tradición del monasterio, e incluso de la orden, como sistema de transmisión de saberes, parece haberse perdido o haber sido sustituida por el uso de otras fuentes alternativas. Podríamos pensar que la cadena de transferencia ha quedado rota por el fraccionamiento generacional vivido a partir de un determinado momento en los relevos de las vocaciones, dado que se ha ido perdiendo la figura de la hermana lega, encargada tradicionalmente de las labores domésticas del monasterio, incluidas las relacionadas con la comida. Pero también ha existido una disfunción posterior al tratar se soslayar la primera, por la introducción de eslabones que contienen peculiaridades distintivas, en ocasiones notables, como es el caso de la entrada de profesas extranjeras, que en algunas circunstancias ha servido para empeorar el problema. En lo que tiene que ver con la alimentación resulta ocioso preguntar a las religiosas por recetas propias del monasterio en el que se encuentran o por otras pertenecientes tradicionalmente a su orden, puesto que las desconocen e incluso en algunos casos manifiestan alguna forma de indiferencia⁹. Aun así, empleando los conceptos de Max Weber, resulta difícil concebir que en un sistema cerrado como el que describimos no se haya desarrollado una rutinización de las prácticas de la cocina que haya desembocado en alguna forma de institucionalización.

Es necesario tener en cuenta, sin embargo, que una vez que estas mujeres entran en el monasterio – usualmente a edades muy tempranas – renuncian, de facto, a su condición femenina concebida en términos sociales tradicionales y la conservan solamente en términos religiosos o simbólicos, al pasar a desposarse con la Divinidad y a convertirse en madres de la comunidad. Esto apunta a que la necesidad de asumir el rol familiar de la persona por la que pasa la cuestión de la cocina y la alimentación en una casa no tendría lugar ni sentido en su caso, es

⁹ Solo hemos conseguido un ejemplo, aportado por una de las madres carmelitas, que sostiene que la receta de arroz con leche que ella elabora pertenece a la tradición de la orden y que se elabora con “un secreto” que, por supuesto, no revela, pero que aclara que se refiere al procedimiento de elaboración, no a los ingredientes; no obstante, otra de las madres de la comunidad reconoce no apreciar ninguna diferencia entre ese arroz con leche monástico y el que elaboraba su madre en casa.

decir, que desde el punto de vista tradicional, que ellas asumen, de la mujer como madre y esposa, no tendrían objetivamente ni marido ni hijos a los que alimentar y, por tanto, su cometido netamente espiritual las relevaría de la necesidad de esmerarse o adquirir perfección en la cocina¹⁰.

A ello se sumaría la ausencia de un tiempo y unas rutinas necesarias para adquirir un dominio de la cocina y establecer un sistema de conocimientos, prácticas y creencias relacionados con la comida, dado lo limitado de su presencia en los fogones, sobre todo en comparación con el número de horas destinadas a la oración y la contemplación. Igualmente, el mecanismo de retroalimentación en la tarea de la cocina que supone el reconocimiento de su labor y de sus resultados por parte del medio se encuentra muy limitado en tanto que el “cocinar para alguien”, en un contexto de carácter comunitario, termina convirtiéndose en un “cocinar para uno mismo”: la supuesta calidad de la comida queda sin reconocimiento externo fuera de esa comunidad, debido a la clausura, o interno, debido al voto de silencio que impera de ordinario en el refectorio. Por otro lado, y derivado de esta misma situación, la función conmemorativa que llega a adquirir el acto de comer (Contreras, 1993: 67) está también limitada por el silencio. El comer no se constituye en un acto de reflexión sobre sí mismo puesto que, salvo en casos excepcionales, tiene una naturaleza discreta: la cocina por un lado, la comida por el otro y la reflexión sobre el comer en tercer lugar.

Pese a todo ello, también parece quedar claro que las profesas establecen relaciones ideológicas con la comida, porque en determinados momentos le otorgan una presencia consciente y un significado específico al margen de los condicionantes religiosos. Tal es lo que se puede apreciar en el caso de algunos de los alimentos que consumen y que remiten a una especie de hibridación culinaria.

La utilización del caldo gallego, por un lado, es un ejemplo de proceso de transformación adaptativa. En el caso de las carmelitas hay dos factores limitantes en su elaboración: uno, es la eliminación de la carne de la dieta, esencial en la cocción del caldo, y otro es el desconocimiento de la preparación en ciertos aspectos. Dicen haber aprendido a elaborarlo a través de una monja gallega, la cual, por otro lado, les transmite una receta adaptada en la que el aceite viene a sustituir el aporte graso de la carne de cerdo, pero desconocen, tal vez porque no les fue explicado, la conveniencia de reducir la acidez de las verduras generalmente empleadas – sobre todo la de las berzas y las nabizas –, que son a las que

¹⁰ En este esquema espiritual, la generosidad en el trato con la comida, en el caso de una mujer, evita la consideración de pecado de gula por el hecho de encontrarse dirigido hacia los demás, la familia; en ausencia de esta, el exceso de familiaridad con los alimentos acercaría esta actividad peligrosamente a la gula, de la que derivan, como es bien sabido, la concupiscencia y la lujuria.

ellas tienen acceso, bien en el mercado, bien a través de regalos de los vecinos, mediante un escaldado, más necesario por carecer del factor suavizador del gusto que tiene la presencia de la carne de cerdo salada cocida junto a las verduras. El desconocimiento de una receta de la gastronomía local y su elaboración al mismo tiempo pudiera parecer una paradoja alimentaria, pero para nada lo es. En el convento solo había, hasta febrero del año 2015, dos madres de origen gallego que pudiesen conocer el procedimiento básico de la elaboración de un plato tan elemental en la dieta de la zona; precisamente ese carácter básico hace que los vecinos le proporcionen a la comunidad religiosa las verduras típicas con las que elaborar esa preparación, pero la madre de orígenes ourensanos, que en su momento adaptó la receta a las necesidades del convento ya había fallecido y la otra monja de origen gallego es muy probable que no conociera la forma de preparación de un plato tan identificado con el campesinado y la Galicia rural, puesto que ni por edad – menos de 50 años –, ni por procedencia – su familia tiene un negocio en la ciudad de A Coruña –, está en las circunstancias más propicias para haber tenido en su alimentación habitual ese elemento o todavía menos para dominar su proceso de elaboración. En este caso, el caldo gallego puede ser considerado como una forma de transmisión de saberes culinarios, si bien de alcance limitado. Debemos tener en cuenta que la madre gallega que lo elaboraba procedía del convento valenciano de Buñol, donde es poco probable que lo cocinase por razones que no se escapan de la lógica más sencilla – diferente climatología, carencia de productos propios, connotaciones culturales peyorativas –. No obstante, una vez instalada en el convento lucense, y ante la presencia de productos idóneos a los que era necesario dar salida, es posible que lo recuperase echando mano no de la tradición del convento o de la orden, sino de sus propios recuerdos personales en relación con el caldo y sus orígenes rurales. Tampoco deja de ser significativo el hecho de que, una vez desaparecida la madre gallega, la comunidad continúe elaborando el plato, seguramente debido, por un lado, a la misma necesidad de aprovechar un producto al que tienen acceso sin mayores costes, pero también, probablemente, a una cierta forma de continuación de la tradición instaurada, y ello pese a que, por las limitaciones ya citadas, el sabor del cocido no les resulte especialmente agradable.

En el caso de las salesas, no obstante, se da un procedimiento parcialmente distinto. Si bien existen monjas gallegas, como la encargada de la huerta¹¹, que

¹¹ La huerta de este convento, que nunca había existido, se crea *ex novo* en fechas recientes a raíz de la pérdida de los recursos financieros procedentes de la que había sido la dedicación principal de la comunidad – encuadernación de libros y documentos, principalmente para instituciones públicas –. Ante la ausencia de alternativas y en una situación de necesidad, una de las madres solicitó permiso a

decide el tipo de vegetales que plantará y determina, con ello, las posibles elaboraciones posteriores, no se ocupa, en cambio, de las labores de la cocina. En realidad, esta fase del proceso es similar a la analizada en el caso de las carmelitas, puesto que la monja que cultiva el huerto es gallega y también de procedencia rural y, en función de esas dos variables – función evocativa de nuevo – y del lugar en el que se encuentran, opta por un tipo de cultivo que, a la postre, da lugar a la producción de una serie de vegetales que es necesario elaborar de alguna manera, y la más sencilla consiste en recurrir a la receta tradicional del caldo. Sin embargo, el resto son divergencias: como son las monjas de origen africano las encargadas de la cocina, cuando se trata de elaborar el caldo gallego operan en la receta una serie de cambios que no están dirigidos a la sustitución de un producto por otro, como en el caso de la carne por el aceite en las carmelitas, sino a adaptarlo o reinterpretarlo en función de sus nociones básicas sobre el mismo, si existen, de los productos de los que disponen, de sus conocimientos de cocina, también básicos y adquiridos a partir de su integración en la comunidad, y de sus propios aportes culturales, acudiendo por tanto ya no a una función evocativa para la reconstrucción, sino a un mecanismo de similitud o equiparación con otros platos conocidos que posean un cierto grado de semejanza; de forma que, en palabras de la priora, es cocinado agregándole “cositas”, expresión que acompaña con un significativo gesto dactilar de sazonado, sin que sepa especificar a qué se refiere, pero dejando entrever que se trata de condimentos variados, probablemente especias, lo cual, por otro lado, y según el mismo testimonio de la monja, de origen madrileño, le da un buen sabor.

Otro aspecto que debemos tener en cuenta para valorar la comida de estas religiosas como mecanismo de transferencia cultural es el de la aparición en la dieta de los dos monasterios estudiados de platos que, de forma total o parcial, tienen que ver con tradiciones culinarias y, por tanto, culturales, total o parcialmente distintas de aquellas en las que se desarrolló la orden en el espacio cultural gallego o incluso español, como son las africanas y las hispanoamericanas. Igual que ocurre con el caso del caldo, en este caso también podemos hablar de una cocina de síntesis, puesto que los platos elaborados en pocos casos se pueden considerar plenamente pertenecientes a la tradición de partida. Por un lado, es necesario contar con las restricciones para adquirir productos foráneos básicos para las elaboraciones culinarias, debido, por un lado, a las limitaciones econó-

la priora para poder, apoyándose en sus lejanos recuerdos infantiles en el mundo rural, plantar el huerto e iniciar la cría de aves de corral. La solución, una vez sopesados los pros y contras, fue aceptada por la priora.

micas para su adquisición por el coste comparativamente más elevado que el de los productos autóctonos, a las que impone el mercado, a donde solamente llegan algunos productos foráneos y casi siempre envasados o previamente elaborados, pero también a causa de la presencia de productos locales que es necesario, incluso obligatorio, aprovechar, en tanto que proceden del cultivo y la cría propios o de donaciones, y el voto de pobreza profesado prohíbe desperdiciar los alimentos. De tal forma, en algunos casos no existe la posibilidad de intervenir en la elección de las materias primas, pero sí en su manipulación y preparación. En cualquier caso, la incorporación de productos foráneos, tanto en lo relativo a aquellos que tienen una naturaleza más anecdótica – por ejemplo, las infusiones – como en los que poseen una entidad alimenticia mayor, existe un componente simbólico muy importante que asociamos con un proceso de refuerzo de las identidades propias, incluso en un contexto donde la igualdad y la homogeneidad se presentan como reglas generales. Véanoslo por casos.

En primer lugar, en el convento de las salesas, en relación con la presencia de las madres y novicias de origen keniano, han aparecido en la dieta una serie de platos africanos o que incorporan elementos de aquella procedencia que, dicho sea de paso, no cuentan con la total aprobación de las monjas españolas, lo cual, tal y como lo expone la priora, ha podido llegar a ser un foco de desacuerdo, aunque sin llegar al conflicto. Es necesario recordar que, en este convento, como en el de las carmelitas, no existe una madre que se dedique en exclusiva a las tareas de cocina, por lo que se recurre a turnos rotatorios entre las monjas procedentes de Kenia, con lo cual resulta lógico y esperable que dicha transferencia tenga lugar; por otro lado, la comida es común y, salvo prescripciones facultativas en contra, la misma para todas las monjas que, en el caso de encontrarse con un plato que no sea de su agrado, pueden servirse una menor cantidad, incluso simbólica, pero no negarse a comer. En un principio, la presencia del elemento africano en la cocina parece haberse limitado a ciertas formas de preparación y al uso de aditamentos característicos de aquella tradición, como ciertas especias que le dan a la comida un toque picante y exótico capaz de introducir los platos en el territorio de la comida que simbólicamente pertenece al género masculino de lo caliente o seco (Contreras 1995: 142), no precisamente asociable a la alimentación de una monja occidental. Aunque carecemos de datos concretos, la priora sí confirma el uso de dichos aditamentos que, por otro lado, es posible que las propias monjas kenianas importen para consumo propio cuando realizan viajes a su país cada cinco años – donde se usan habitualmente el cardamomo, el tamarindo, el comino, la canela, el jengibre, el curri o el cilantro, además de diversos tipos de pimientos picantes –, al igual que sí hacen con toda seguridad, por cierto, con las hojas de té que emplean

para el *chai* de los desayunos, infusionándolas con leche azucarada. No obstante, con el paso del tiempo esta implementación de elementos foráneos ha tendido a aumentar debido a que, en relación con la necesidad que tienen estas madres de salir del convento para realizar trámites administrativos o solucionar cuestiones personales o propias del convento, han tenido la posibilidad de comprobar la existencia creciente, en ciertos establecimientos relacionados con la inmigración, de productos africanos importados, por lo cual han tendido a reclamarlos para el consumo del convento. Un ejemplo, no extremo, puede ser el hábito de consumir aguacates, producto del que Kenia es exportador, cortados en dados y extendidos sobre un trozo de pan sin añadirles ningún tipo de sazónador.

Pero, por otro lado, la importación de factores culinarios foráneos no se ha limitado a las materias primas, a las elaboraciones de platos propios o, como ya vimos, a la intervención modificadora sobre platos tradicionales españoles o gallegos, sino que ha afectado también, con matices mucho más sutiles, a otros aspectos. Por ejemplo, la priora comenta la negativa de las madres africanas a comer alimentos presentados fríos, lo cual limita las posibilidades de preparación, sobre todo en determinadas épocas del año, o el uso de ciertos productos, como una mayonesa o cualquier otro que sea necesario conservar a baja temperatura.

El caso del monasterio de las carmelitas es bastante más complejo en este sentido. Recordemos que nos referimos a un cenobio con una mayoría absoluta de monjas sudamericanas – un 70% del total – donde, además, es posible que exista un punto de partida previo más favorable a la hibridación cultural: nos referimos a la identidad culinaria transcultural de Hispanoamérica, donde los elementos indígenas, africanos y criollos forman una base común en buena parte del territorio, aderezada, por otro lado, por los aportes posteriores de los grandes flujos migratorios europeos desde el siglo XIX y al menos hasta mediados del XX, situación evidente, al menos, en territorios como Argentina y Venezuela o, en menor medida, Perú, países de donde proceden las monjas a las que nos referimos. Todas ellas traen incorporado esa raíz híbrida, de donde se podría deducir una predisposición más favorable, de su parte, a la mixtura de nuevos elementos. A modo de ejemplo, quizás un tanto extremo, una de las monjas, de origen argentino, pero de ascendencia materna italiana y paterna española, manifiesta desconocer la noción de identidad culinaria nacional, exponiendo que para ella la comida argentina pasa por las pastas o las pizzas, que era lo que cocinaba su madre. En cualquier caso, partiendo de esa mayoría, es fácil suponer que la presencia de platos o productos hispanoamericanos sea notable. En este caso, además, es necesario enfatizar un detalle, puesto que dichas elaboraciones no solo se realizan de forma ordinaria a lo largo de todo el año, cuando la encargada de la cocina es una de las monjas de esa localización

geográfica, sino que, además, se preparan de forma extraordinaria como comida de celebración de las abundantes festividades que se observan en el convento. De esta forma, y dentro de las restricciones propias de la orden o del momento, son consumidos platos de origen venezolano, como las arepas de queso o las hallacas de verduras; andinos como el locro carmelitano; empanadillas criollas y locros argentinos; o ñoquis, pizza y pan dulce italo-argentinos, entre otros. Lo diverso de las propuestas genera, en este caso, una diversidad que evita la polarización y también, por tanto, en términos generales, los conflictos generados por la comida. A la alimentación propiamente dicha cabría añadir también el consumo de yerba mate que toman infusionada y que tiene, como el café, una naturaleza estimulante. Por tanto, no deja de ser significativa esa tendencia a reforzar los rasgos de identidad y colectiva mediante la comida en un contexto en el que lo que se predica es la homogeneidad, que en este caso se consigue fomentando la diversidad.

PAN Y VINO

No cabe duda de que el pan es un alimento que posee una especial carga simbólica en la liturgia del cristianismo. Desde su elaboración, por su condición de pan ázimo, hasta su consumo, por considerarlo un alimento de uso comunitario y que debe ser partido – no cortado – para poder repartirlo, hasta su valor simbólico como transustanciación de la carne divina, se encuentra en el centro de la concepción del misterio de la religión cristiana. Cabría pensar, por todo ello, que su presencia como producto de consumo en las comunidades religiosas debería estar dotada de caracteres especiales. En realidad, tiene una presencia dual y dialéctica, puesto que algunas de esas connotaciones sacras se conservan y, en cambio, otras procuran distanciarse. La primera posibilidad la encontramos en el hecho evidente de que una de las ocupaciones laborales y también económicas de las monjas es la elaboración de formas para la consagración, que producen conforme a la norma¹² que establece la prescripción del uso de harina de trigo sin levaduras y agua natural pura, la cocción en horno o el o secado en planchas de metal y la forma redonda y la ausencia de daños en las hostias. Tal es, en efecto, el procedimiento empleado por las carmelitas: se diluyen trece tazas de una mezcla de harinas en

¹² La elaboración del pan ázimo y la del vino destinados a la consagración encuentra su normativa en el texto *El pan y el vino eucarísticos*, elaborado por el jesuita Eduardo Victoria y aceptado en 1944 en el Concilio Eucarístico Diocesano.

diez tazas de agua, lo cual da lugar a la creación de una masa homogénea que es extendida en planchas metálicas que pasan por una máquina secadora especial donde, a 170°, se procede a su secado. Una vez formadas las planchas de masa seca, se humedecen en una cámara durante cuarenta y ocho horas y se dejan secar durante otras veinticuatro, para luego pasarlas por una máquina cortadora industrial que crea las formas grandes de consagración con su correspondiente anagrama y las formas pequeñas. La producción la realizan de martes a viernes, ambos incluidos, y da lugar a un consumo de cuarenta kilos de harina cada dos días. Los circuitos de venta se expanden a distintos puntos del territorio nacional.

Por otro lado, existen dos hábitos entre estas carmelitas, relacionados con el pan, que merecen ser reseñados. Por un lado, en relación con el pan ázimo destinado a la consagración, tienen la costumbre de tomar una oblea junto con un trago de vino, ambos sin consagrar, el jueves santo, utilizando para ello un copón elaborado en cera y pintado en dorado por ellas mismas, y funcionando esta costumbre como una evocación de la eucaristía instituida por Jesús en la última cena de ese día, si bien en la distancia que marca la no consagración de los alimentos. Suponemos que en sí significa un acto conmemorativo o una forma de celebración carente de dimensión ritual litúrgica que, por otro lado, no corresponde a las monjas.

Por otro lado, las carmelitas han recuperado el hábito, perdido en el convento en algún momento, de la cocción del pan cotidiano, realizada en un horno de leña anexo al edificio, debido a la especial habilidad que una de las madres posee en el manejo de las levaduras y el amasado. En este caso, por tanto, se trata de pan fermentado, carente de las connotaciones litúrgicas de las obleas, pero cargado simbólicamente de valores culturales e incluso sagrados. Es necesario tener en cuenta, para apreciar el valor del gesto, que dicha cocción la realizan únicamente para los días de celebración, los mismos en los que comen fuera del refectorio y elaboran preparaciones culinarias específicas. El consumo de pan en los días no festivos se realiza a partir del que les sirven elaborado por una panadería. Se marca, de esta manera, una diferencia, una especificidad o una excepcionalidad a través de un producto que no posee ya solo una dimensión alimenticia, sino que es percibido con una entidad individualizada con valor distintivo para separar lo cotidiano de lo infrecuente, lo artificial de lo natural, lo ajeno de lo propio, lo mecánico de lo manual. En este sentido es necesario destacar que el convento de las salesas, por su parte, no tiene la costumbre de elaborar pan propio, pese a que posee instalaciones que podrían servir con ese fin y a que, de hecho, producen una variada gama de géneros derivados de la harina, si bien de pastelería, con el objeto de destinarlos a la venta.

Muy en relación con el pan como alimento simbólico e incluso con el proceso de elaboración que pasa por la fermentación, estaría el vino. No se trata de un producto que fabriquen en ninguno de los dos monasterios, pero que sí tiene ciertos momentos de consumo. En el caso del monasterio de las salesas, es frecuente emplear vino comercial corriente en las comidas de los días especiales o de celebración, mientras que de forma ordinaria se suele beber agua o bien refrescos gaseosos. En el caso de las carmelitas, salvo el consumo simbólico de vino del jueves santo, esta bebida está ausente del refectorio, siendo lo habitual que beban agua o bien, en el caso de los días festivos, zumos de fruta. En cuanto a otro tipo de bebidas alcohólicas de mayor graduación, entre las salesas existe una cierta presencia justificada por sus propiedades terapéuticas como remedio para catarros, dolores estomacales o flatulencia, según los usos popularizados, por ejemplo, en el caso de destilados como el güisqui, el brandy o el anisete, a los que en algún caso también manifiestan darles un uso “tonificante”, a parte de ser empleados, en el caso del anisete, como ingrediente para su repostería. En el caso de las monjas carmelitas, manifiestan conocer el uso terapéutico de este tipo de bebidas, si bien no hacen uso de él¹³.

CONCLUSIONES

Si se procede a cruzar los datos de carácter demográfico de los conventos estudiados, con los relativos a la alimentación en sus dimensiones físicas, culturales y espirituales, se puede llegar a la conclusión de que a mayor afinidad cultural existente en un grupo, mayor facilidad se da para que se pueden establecer normas que imperen sobre la alimentación, tanto en lo relativo a la imposición más o menos voluntaria de unos determinados hábitos como, sobre todo, en lo que tiene que ver con la implementación de restricciones.

En el caso de las salesas, existe una fuerza de relevo más joven, extranjera y minoritaria, pero que aun así posee mecanismos de negociación capaces de hacer sesgar la cuestión alimentaria a su favor. Ello pasa por unas restricciones mucho más limitadas que las que se pueden observar en el convento de las carmelitas. El término que emplea la madre priora para definir la situación material y espiritual

¹³ Explican que tienen en el convento una botella de güisqui, que no usan, porque una de las madres conoce, a través de una vecina, sus propiedades para la curación de catarros, pero nunca ha necesitado hacer uso de él.

de las madres africanas es el de pobreza; de hecho, sería poco creíble la opción de que las profesiones realizadas en situaciones como las que caracterizan la vida de las madres kenianas tuviese como reclamo principal una espiritualidad fuerte, esto es, una regla rigurosa en la que cupiesen muchos límites en la comida. De ahí que la relación de esta orden con la alimentación sea notablemente más relajada que la que se puede observar entre las carmelitas, donde prima un vínculo comunitario basado en una fe entusiástica y sin quiebras, al menos aparentemente. Por otro lado, también parece que el rigor de la regla exige a un tiempo, algunos momentos de relajación o de negociación, es decir, situaciones de excepción; la mayor rigidez de una norma no parece implicar un menor número de excepciones a la misma, sino más bien al revés.

Cuando Max Weber se refiere al proceso por el cual un carisma de naturaleza religiosa tiende a institucionalizarse mediante la rutina expone que solo la minoría de los seguidores de ese movimiento convierten su vocación en su modo de vida, consagrándose a ella de forma idealista, y tendiendo con el tiempo a transformar su modo de vida en su vocación, en un sentido material (Weber 1968: 61). Algo semejante es lo que se puede observar en este caso, dos formas de manifestar el apego a una fe y una norma religiosa, bien de manera incondicional y desinteresada, bien a través de determinados pactos previos y negociaciones posteriores.

Se podría considerar esta como una fase descendente del proceso de interacción entre alimentación y religión; habiendo pasado la fase en la cual la religión, como forma fuerte de condicionamiento social, impone reglas y limitaciones en el código alimentario, llega un momento en el que, por el contrario, es el mundo de los alimentos el que establece reglas sobre la concreción de las manifestaciones religiosas, forzando su adaptación. De hecho, se podría imaginar una difuminación total de aquella dominación primera que, no obstante, se mantiene en cierto modo en el microcosmos que supone un convento de clausura.

Pese a que las relaciones sociales en torno a la comida – entre otras – se producen en un medio cerrado, en algún caso hermético, y a que su relevancia se ve atenuada por las restricciones de partida que se ejercen sobre ella, queda claro que la alimentación en todas sus fases es un elemento que conserva capacidad de diálogo y negociación, relevancia material, improntas culturales y cargas simbólicas heredadas o de nueva generación.

Las estrategias desarrolladas en torno a la comida en este medio críptico son muy variadas, tanto en lo que se refiere a la obtención como a la circulación o venta de diversos productos. En algunos casos se trata de procedimientos de carácter tradicional que en su caso originan un circuito de comida cerrado y sumergido, al margen de los sistemas de mercado en boga, como ocurre con los

intercambios de productos y de favores¹⁴. En otros casos se recurre al sistema oficial de distribución de alimentos, dado que también se producen compras en establecimientos al uso. Por otro lado, también existe una apelación al pasado, que es tomado como fuente de inspiración en caso de emergencia, como ocurre con el huerto. La apertura multicultural, en este caso impuesta o sobrevenida, es otro elemento característico de la globalización que ejerce una gran fuerza en el medio. Finalmente, los circuitos alternativos o paraoficiales, que soslayan en cierta medida la intermediación económica, como ocurre con el recurso a los bancos de alimentos¹⁵, también forman parte de la realidad alimentaria analizada.

El componente religioso proyectado en una dimensión comunitaria cerrada imprime a la alimentación una serie de peculiaridades que tienen que ver con el uso de una serie de códigos simbólicos destinados a una representación interna de carácter mítico y ritual, en tanto que se trata de evocar una determinada concepción del mundo y de la propia identidad individual y comunitaria. En este caso, a mayor hermetismo más intensas y frecuentes resultan las representaciones y mayores son las connotaciones simbólicas adquiridas por la comida, que se podrían resumir en los principios dialécticos de comer para vivir y ayunar para morir, de la teofagia endógena que lleva a alimentarse del cuerpo de Dios a la antropofagia afectiva¹⁶ que hace que la Divinidad se alimente de las privaciones humanas.

¹⁴ Hay que tener en cuenta que el sistema del trueque es una forma no onerosa de pago, en el que se evita la presencia del dinero, que siempre puede dar lugar a reticencias, en tanto que actúa bajo un principio cuantitativo, mientras que los intercambios lo hacen en forma de recompensas o devoluciones de favores de naturaleza cualitativa, donde el gesto en sí es tan o más relevante que el valor del producto entregado o recibido. La propia Santa Teresa de Jesús enumeró los problemas derivados de la introducción del trabajo organizado en los conventos y de la presencia del dinero en las transacciones. Cfr., a este respecto Rey Castelao, 2009: 64-66. No obstante, tienen asumida la necesidad de pagar los favores, en ocasiones con dinero. En el caso de las madres salesas, por ejemplo, manifiestan que cuando al convento de su misma orden situado en una zona costera llega una cantidad de pescado fresco que supera sus necesidades, una parte de ese producto les es enviado a ellas para su consumo; estas, al igual que las carmelitas, reciben ciertas cantidades de fruta de parte de la sociedad de vida apostólica de las Hijas de la Caridad de San Vicente de Paúl, donde debido a su dedicación al cuidado de deficientes psíquicos en régimen de internado y por ser receptoras de ayudas institucionales, suele existir excedente de este producto.

¹⁵ En el caso de las carmelitas, reciben lotes de productos con una periodicidad de en torno a los cuatro meses, a través del Programa Operativo de Ayuda Alimentaria del Fondo de Ayuda Europea para las Personas más desfavorecidas (2014-2020) (FEAD), gestionado por el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), organismo autónomo vinculado al Ministerio de Agricultura. Se trata de alimentos de carácter básico, entre los que, excluyendo la alimentación infantil, destacan la leche, arroz, legumbres – garbanzos y alubias –, pasta, aceite de oliva, conservas de atún y judías, tomate frito y, en menor cantidad, galletas o fruta en almíbar.

¹⁶ Cfr. Sagan (1974): *Cannibalism: Human aggression and cultural form* – citado por Marvin Harris, 1987: 150 – o López García, 2012: 114 y ss.

BIBLIOGRAFIA

ANDRADE CERNADAS, José Miguel (2009), “En el refectorio: la alimentación en el mundo monástico”, en *Sémata. Ciências sociais e humanidades*, Santiago de Compostela, vol. 21, pp. 45-64.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús (1993), *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema.

DURKHEIM, Emile (2012), *Las formas elementales de la vida religiosa: el sistema totémico en Australia (y otros escritos sobre religión y conocimiento)*, México, FCE.

ETZIONI, Amitai & ETZIONI, Eva (eds.) (1968), *Los cambios sociales. Fuentes, tipos y consecuencias*, México, FCE.

FRAZER, James George (2011), *La rama dorada. Magia y religión*, México, FCE.

LÓPEZ GARCÍA, Julián (2012), “Incesto y canibalismo en la reflexión antropológica”, en Velasco Maíllo, López García & García Alonso (2012): 151-176.

REY CASTELAO, Ofelia (2009), “Las instituciones monásticas femeninas ¿centros de producción?”, en *Manuscrits. Revista d’història moderna*, Universitat Autònoma de Barcelona, n.º 27, pp. 59-76.

SAGAN, Eli (1974), *Cannibalism: Human aggression and cultural form*, Nueva York, Harper & Row.

VELASCO MAÍLLO, Honorio Manuel; LÓPEZ GARCÍA, Julián & GARCÍA ALONSO, María (2012), *Equipaje para aventurarse en antropología. Temas clásicos y actuales de la Antropología Social y Cultural*, Madrid, UNED.

WEBER, Max (1968) “La rutinización del carisma”, en Etzioni & Etzioni (eds.), 1968, pp. 57-65.