

Autobiografía y heterofagia: la alimentación como espacio de reconocimiento del cuerpo en sor Juana Inés de la Cruz

VALERIA STABILE*

RESUMEN

Sor Juana Inés de la Cruz es sin duda la autora mexicana más conocida de la época colonial y de la historia de la literatura novohispana. Con el término novohispano queda claro que estamos determinando un marco temporal y geográfico, además de político, creando un interesante acercamiento entre un tipo de producción artística y relativa connotación estilística, y una situación histórica. Por consiguiente, esta cercanía entre una dimensión artística y una situación histórica ha transformado la producción literaria barroca en el principal vehículo de informaciones y testimonios acerca de la cotidianidad de la vida en el siglo XVII en México. En este oscuro cruce entre creación y tradición se colocan las reflexiones sobre autobiografía y experiencia culinaria en la obra de sor Juana Inés de la Cruz que se encuentran en este ensayo.

ABSTRACT

Sor Juana Inés de la Cruz is doubtlessly the most known Novohispano author. The term “novohispano” is a reference not only to a temporal, political, or geographical space, but also a particular historical situation that generated its own specific literature and artistic production that articulated independently from the European guidelines its own baroque style. As a consequence, this intersection created by the artistic dimension crossing the historical situation transformed the literary production into the main medium to receive information and testimonies about colonial daily life in the Mexican XVII century. In the space of this complex and obscure intersection between creation and tradition, it is possible to find the contribution offered in this essay about autobi-

* Dottoranda in Lingue, letterature e culture moderne - Curriculum EDGES Studi di genere e delle donne, presso le Università di Bologna e la Utrecht University.

ography and culinary experience in sor Juana Inés de la Cruz' writings.

Sor Juana Inés de la Cruz è senza dubbio l'autrice messicana più conosciuta dell'epoca coloniale e della letteratura novohispana. Il termine "novohispano" fa riferimento non solo a uno spazio temporale, politico o geografico, ma anche a una peculiare situazione storica che ha generato una sua propria letteratura e una produzione artistica che ha articolato in modo indipendente rispetto alle suggestioni europee, il proprio stile barocco. Di conseguenza, questa intersezione che si è creata tra la dimensione artistica e la situazione storica ha trasformato la produzione letteraria nel principale veicolo di informazione e testimonianza circa la vita quotidiana nel Messico coloniale del secolo XVII. Nello spazio di questa complessa e oscura intersezione tra creazione e tradizione, trovano spazio le riflessioni portate avanti in questo breve saggio sull'autobiografia e l'esperienza culinaria nell'opera di sor Juana Inés de la Cruz.

Sor Juana Inés de la Cruz es sin duda la autora mexicana más conocida de la época colonial y de la historia de la literatura novohispana. Tan sólo en esta breve presentación de la autora se pueden evidenciar los múltiples niveles donde es posible posicionar y desarrollar un relato biográfico de sor Juana. La voluntad de afirmar que sor Juana es una autora mexicana de la época colonial implica una retrocesión de la identificación independiente de los territorios mexicanos precedente al Grito de Dolores de 1810. La siguiente especificación que pertenece al canon literario refuerza ulteriormente el dato histórico porque con el término novohispano queda claro que estamos determinando un marco temporal y geográfico, además de político, creando un interesante acercamiento entre un tipo de producción artística, su relativa connotación estilística, y una peculiar situación histórica. Por consiguiente, esta cercanía entre una dimensión artística y una situación histórica ha transformado la producción literaria barroca (o siglorista o, formulando una ligera extensión semántica, novohispana) en el principal vehículo de informaciones y testimonios acerca de la cotidianidad de la vida en el siglo XVII en México. En

este oscuro cruce entre creación y tradición se colocan las reflexiones sobre autobiografía y experiencia culinaria en la obra de sor Juana Inés de la Cruz que se encuentran en este ensayo.

La relación entre alimentación y producción, o reflexión filosófica representa en la tradición científica del siglo XVII un espacio fascinante. En la producción literaria de sor Juana Inés de la Cruz que, como escribe Antonio Alatorre, cierra el barroco con broche de oro. La comida, los alimentos y los procesos de asimilación y consunción se convierten en una fuente de imágenes y metáforas muy productiva. A pesar del creciente y prolífico interés en la presencia del arte culinaria en sor Juana, la razón para la que me pareció preciso enfocar en este ensayo, una vez más, la compleja relación entre alimentación y relato autobiográfico en sor Juana Inés de la Cruz no depende simplemente de la evidente y fuerte presencia de los alimentos en la obra de sor Juana, sino de la necesidad de investigar hasta qué punto el interés de la crítica en este aspecto de la producción sorjuanina se puede considerar efectivamente justificado por una sincera afición de la monja jeronimita a la cocina, o si, como quisiera subrayar, esa misma afición no encubra más bien un laberinto barroco de referencias y criptografías que miran más allá de la historia de la alimentación novohispana y del real espacio de la cocina.

El interés de sor Juana por la cocina y la gastronomía ha determinado una corriente de estudios y crítica dedicada a la reconstrucción a partir de las obras de la décima musa de la verdadera y auténtica alimentación de las monjas jeronimitas del siglo XVII y, extendiendo fuera del claustro los descubrimientos, llegar finalmente a la alimentación y cocina de la sociedad novohispana. Los resultados son varios y distintos desde el punto de vista de los contenidos y desde el punto de vista del tipo de contribución científica. Los ejemplos que he seleccionado para contextualizar la relación entre los alimentos y la producción autobiográfica de sor Juana son los siguientes: el primer ejemplo se remonta al 1999 cuando Angelo Morino publica *Il libro di cucina di sor Juana Inés de la Cruz*¹, más o menos en los mismos años Mónica Lavín y Ana Benítez Muro colaboran a la edición de *Sor Juana en la cocina*²

¹ A. Morino, *Il libro di cucina di sor Juana Inés de la Cruz*, Sellerio, Palermo, 1999.

que representa el segundo ejemplo de investigación. A las obras citadas se añadirán los ejemplos procedentes de la obra de sor Juana, en particular algunos pasajes desde *La Respuesta a Sor Filotea de la Cruz*, fechada marzo de 1691³ donde se reúne la mayoría de las informaciones biográficas de sor Juana, comparados con una selección de versos desde *Primero Sueño*, el poema filosófico en el que la autora demuestra una distinta posición frente a la nutrición y alimentación que no es anecdótica, sino más bien científica. Resumiendo, el ensayo se organiza de la siguiente forma: por cada ejemplo que se irá analizando, una primera parte está dedicada a un breve análisis del texto donde se subrayan los rasgos peculiares y una segunda parte está dedicada a la nutrición en la escritura de sor Juana y se presentarán una reflexión sobre algunos pasajes relevantes de la obra sorjuanina.

El hilo rojo entre las tres experiencias de investigación es un libro de cocina supuestamente transcrito por la misma sor Juana Inés de la Cruz y en uso entre las monjas del claustro de San Gerónimo, el claustro donde sor Juana Inés de la Cruz vive casi toda su vida, y publicado en edición moderna en 1979. El texto ha tenido una nueva edición en 1996 con la introducción de Josefina Muriel donde se evidencia un primer dato muy obvio, o sea que, a partir de las citas de *La Respuesta* y otras obras, sor Juana efectivamente conoce los espacios de las cocinas del convento. Siempre Josefina Muriel escribe:

Es mujer de su tiempo, por ello, con evidente y burlona humildad, dice: “pero, Señora ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina?”. Todo esto nos demuestra que aunque el interés que en la cocina tenía Sor Juana iba más allá de la mera confección de un delicioso platillo, pues la más sencilla de las acciones culinarias la elevaba a esa “segunda consideración” de las cosas que es la reflexión filosófica, ella practicaba por sí, y seguramente con la ayuda de su esclava, el arte de cocinar⁴.

² M. Lavín-A. Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, Penguin Random House, México, 2015.

³ Cfr. Sor J. I. De la Cruz, *Ecós de mi pluma. Antología en prosa y verso*, edición de Martha Lilia Tenorio, Penguin Random House, México, 2018, p. 382.

⁴ J. Muriel, *Presentación*, en *Convento de san Gerónimo. Libro de Cocina, Selección y transcripción atribuida a Sor Juana Inés de la Cruz*, Instituto Mexiquense de Cultura, Toluca, 1996, pp. 8-9.

Pasando entonces a la segunda consideración de las cosas, como la define Josefina Muriel, se puede notar que la actividad en la cocina de sor Juana representa otra manera de elevar la experiencia cotidiana en ocasión de trabajo intelectual, científico y filosófico. Más precisamente, quisiera subrayar aquí como la presencia de sor Juana en la cocina resulta la condición necesaria para que se realice dicha elevación a la segunda consideración. En el momento en que Josefina Muriel se pregunta si efectivamente sor Juana cocinó y si no era su esclava que llevaba a cabo todas las tareas domésticas⁵, en realidad está posicionando la cuestión de la relación entre escritura autobiográfica y reconstrucción del contexto histórico *dentro* del marco de la cocina. En este sentido utilizo el término *eterofagia*, es decir para referirme a la tendencia a involucrar y elaborar la escritura autobiográfica en un espacio exterior y ajeno a la escritura misma. Es un movimiento crítico que actúa, por debajo de una aparente *con*-textualización, una previa extrapolación del nivel literario del texto que entra así en el marco historiográfico o sociológico a través de una metafórica ingestión y consiguiente riesgo perpetuo de desaparición.

El descubrimiento del texto atribuido a sor Juana y poseído por Joaquín Cortina⁶, se puede considerar como el comienzo oficial de la intensificación de la crítica de la obra sorjuanina en sus aspectos conectados con la alimentación. Para evidenciar cómo se pasa desde un nivel estrictamente conectado a la producción autográfica de sor Juana a un espacio *etero*-biográfico es preciso cumplir la ruta inversa a la ruta que se puede esperar. Es decir, hay que empezar por el espacio *etero*-biográfico proporcionando un breve comentario de los ensayos de Angelo Morino y de Monica Lavín y después entrar en la escritura de sor Juana para apreciar mejor el tipo de uso de la metáfora de la comida en el pasaje desde la necesidad de utilizar la obra autobiográfica a la pura autografía⁷.

⁵ Ivi, p. 10.

⁶ Supongo se haga referencia a Joaquín Gómez de la Cortina marqués de Morante (1805 – 1868), bibliófilo y catedrático. Cf. Manuel Martínez Neira, Natividad Araque Hontangas, *El marqués de Morante y la Universidad de Madrid*, Universidad Carlos III de Madrid, Madrid, 2011.

⁷ El término autografía se utiliza aquí no sólo con su acepción original, y tampoco sólo en la

El primer ejemplo es el texto de Angelo Morino. Publicado en 1999 representa una de las primeras traducciones de la obra de sor Juana, o por lo menos atribuidas a ella, al italiano. Analizando la relación entre la biografía de sor Juana y la aparición de un texto enteramente dedicado a la cocina hay que subrayar algunos rasgos peculiares de la obra de Morino. En primer lugar, Angelo Morino llama sor Juana Inés de la Cruz simplemente Juana Inés. La secularización del nombre resulta impactante por dos razones: la primera razón es que el ensayo de Morino abarca un momento de la producción sorjuanina perteneciente por completo a la vida del claustro; la segunda razón es que, aunque la misma autora firme con el nombre de Juana Inés de la Cruz su protesta de fe, quitar el “sor” comporta tachar parte de la misma biografía de la autora que forma parte del significante su propio nombre, de su autógrafa, en términos de Derrida⁸.

Casi al principio de su ensayo de introducción, Angelo Morino sugiere de no utilizar la obra poética para individuar la influencia de la alimentación en sor Juana porque

mentre nei testi poetici non emergono discorsi che siano modellati su un duplice ruolo di esperta nei mestieri della casa e delle lettere, altrove Juana Inés dà prova del suo quotidiano transito fra luoghi in divorzio⁹.

Con ese adverbio «altrove» Morino hace explícita referencia a *La Respuesta a sor Filotea de la Cruz* desplazando así el tema de la alimentación dentro el marco autobiográfico de sor Juana, desmarcando al mismo tiempo los poemas de cualquier papel autobiográfico; y viceversa, quitando al texto de la carta, *La Respuesta*, parte de su fuerte dimensión retórica y de sus aspectos más barrocos.

acepción que propone Jacques Derrida en *Otobiographies. L'enseignement de Nietzsche et la politique du nom propre* o en *L'animal que donc je suis* referida a la escritura del *autos*. Autografía se considera también como *auto-bio-grafía* que en este caso en el término *autografía* renuncia al relato del propio *bios*.

⁸ Cfr. J. Derrida, *Otobiographies. L'enseignement de Nietzsche et la politique du nom propre*, Galilée, Paris, 1984.

⁹ A. Morino, *Il libro di cucina di sor Juana Inés de la Cruz*, cit., p. 16.

Sin embargo, también Morino recupera el sentido de la cocina y del arte culinario como «segunda consideración de las cosas»¹⁰, y en particular Morino subraya los momentos en los que sor Juana utiliza la cocina para salir metafóricamente del claustro, tanto como los momentos en los que sor Juana acerca el mundo de la cocina al mundo de la biblioteca, escribe Morino:

Juana Inés dava inizio a una ricerca di identità che non si sarebbe consumata fra ridotti limiti di tempo e di spazio, nella Nuova Spagna della sua epoca. Sia pure compiuto alle periferie del mondo, in un territorio ai margini della storia e in tempi ancora bui, il tentativo di coniugare la biblioteca e la cucina anticipava discussioni che sarebbero state riprese nei centri maggiormente produttivi di pensiero¹¹.

Pero, es ahora lícito preguntarse, en términos prácticos ¿cómo ocurrió en la escritura de sor Juana este acercamiento entre biblioteca y cocina? Es preciso recordar que las referencias intelectuales de sor Juana cubren un espacio vasto y extenso: desde Aristóteles, a los contemporáneos de sor Juana, como Athanasius Kircher, pasando por la literatura griega y latina, el neoplatonismo florentino e italiano, a la teología, la teoría musical, la retórica, hasta llegar a las ciencias astronómicas para ofrecer sólo un pequeño ejemplo.

Entramos entonces en la escritura de sor Juana Inés de la Cruz. La cita sobre la que Morino vuelve a menudo en su texto, pero que en general se puede considerar como la cita más famosa y frecuente a la hora de empezar cualquier discurso sobre sor Juana y la cocina es la siguiente: «Si Aristóteles hubiera guisado», escribe sor Juana en *La Respuesta a sor Filotea*, «mucho más hubiera escrito»¹². La cita concluye un largo párrafo dedicado a las citadas “filosofías de cocina”.

En la filosofía de cocina encuentran un espacio particular no sólo las cuestiones científicas, las metáforas filosóficas, sino también las mujeres, en ser la cocina identificada por la autora como el único espacio del conocimiento al que las mujeres pueden tener acceso. Cito desde el texto:

¹⁰ J. Muriel, *Presentación*, cit., pp. 8-9.

¹¹ A. Morino, *Il libro di cucina di sor Juana Inés de la Cruz*, cit., p. 29.

¹² Sor J. I. De la Cruz, *Ecos de mi pluma. Antología en prosa y verso*, cit., p. 351.

Pues ¿qué os pudiera contar, señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntas no. Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, señora *¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupericio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.* Y prosiguiendo en mi modo de cogitaciones, digo que esto es tan continuo en mí, que no necesito de libros: y en una ocasión que, por un grave accidente de estómago me prohibieron los médicos el estudio, pasé así algunos días, y luego les propuse que era menos dañoso concedérmelos, porque era tan fuertes y vehementes mis cogitaciones, que consumían más espíritus en un cuarto de hora que el estudio de los libros en cuatro días; y así se redujeron a concederme que leyese¹³.

Estamos entonces en el pasaje de la carta, me refiero a *La Respuesta*, en que sor Juana explica que no hay manera de prohibirle la vida intelectual y el estudio, y el ambiente de la cocina se convierte al mismo tiempo en el espacio femenino por excelencia donde ella tendría que estar encerrada, y en un laboratorio químico. La naturaleza, o «los secretos naturales», entran en la cocina por parte de los alimentos y de los procesos a los que están sometidos, pero entra también por parte de la naturaleza de sor Juana que no puede hacer otra cosa que estudiar, analizar, experimentar, y escribir. Sor Juana escribe *La Respuesta* para contestar a la carta que escribió bajo el pseudónimo de sor Filotea el obispo de Puebla, Manuel Fernández de Santa Cruz. Sor Filotea pide a sor Juana de vivir una vida más coherente con sus tareas de monja y preferiblemente de dejar escribir y dejar leer libros no consonos a la vida de una religiosa. La razón por la que el obispo de Puebla escribe a sor Juana es conectada con la publicación de otra respuesta, conocida como *La Carta Atenagórica*, un breve escrito teológico que sor Juana escribe para comentar un sermón del célebre jesuita portugués, el Padre Antonio Vieira.

En este sentido los verbos comer y guisar, y el mundo de la cocina

¹³ Ivi, pp. 350-51 (cursivas mías).

consiguen superar el nivel inferior y cotidiano, un nivel que justifica el tono de la pregunta «señora ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina?». La respuesta ofrecida por la autora no repite el sujeto de la pregunta, o sea las mujeres, sino que el acento se mueve sobre el qué podemos saber y cómo. Sor Juana cita entonces Lupericio Leonardo: «bien se puede filosofar y aderezar la cena». Aquí la cocina se separa de la filosofía, aderezar la cena es una acción distinta de la de filosofar, pero es algo sólo momentáneo, porque después añade: «Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito». Es evidente que la cita se puede leer bajo muchas perspectivas, puede incluso cambiar de sentido si consideramos con una enorme dosis de humor a Aristóteles como objeto de la frase y “yo” como sujeto implícito. Algo interesante, es que sor Juana no describe la acción de comer, sino que focaliza su atención en la acción de cocinar, y más, de aderezar y guisar. Pero, lo que más llama la atención es el pasaje que desde la aparente modestia de empezar diciendo «señora ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina?», llega al desafío que comienza con un yo subjetivo, fuerte, explícito y corpóreo y directo hacia la máxima autoridad de la filosofía occidental: Aristóteles.

Pero existe otra referencia a la alimentación dentro de *La Respuesta* que desplaza quien lee desde el mundo de las tareas domésticas y de la acción de guisar, al espacio más propio de la consunción.

Es interesante, a propósito de la acción de consumir que, en la primera cita, sor Juana dice, construyendo así un quiasmo entre nutrición y estudio, que por un malestar de estómago le prohibieron los libros mientras que, para no consumirse hubiera sido mejor devolverle la posibilidad de estudiar porque sus cogitaciones no necesitan de libros, todo lo contrario, precisamente es sin libros que sus cogitaciones son tan vehementes que consumen más espíritus trabajando solas que estudiando. Los libros son entonces los alimentos de los procesos cognitivos y cuando faltan, cogitar se convierte en una acción antropofágica, y más: autofágica en este caso.

Otros pasajes muy llamativos de esta peculiar relación entre conocimiento y nutrición que propone sor Juana se encuentran en *La Respuesta*:

Acuérdome que en estos tiempos, siendo mi golosina la que es ordinaria en aquella edad, me abstenia de comer queso, porque oí decir que hacía rudos, y podía conmigo más el

deseo de saber que el de comer, siendo éste tan poderoso en los niños¹⁴.

Aquí vemos como la nutrición entra en contraste con el conocimiento, el queso es casi un veneno que hace rudos.

Ahora que el nivel del conocimiento está unido a la acción de consumir y a la idea de veneno, se puede introducir otro pasaje de *La Respuesta* donde es la sabiduría que termina siendo el alimento y que, como el queso u otros alimentos, la misma sustancia puede ser benéfica o perjudicial:

A éstos, vuelvo a decir, hace daño el estudiar, porque es poner espada en manos del furioso; que siendo instrumento nobilísimo para la defensa, en sus manos es muerte suya y de muchos. Tales fueron las Divinas Letras en poder del malvado Pelagio y del protervo Arrio, del malvado Lutero y de los demás heresiarcas, como lo fue nuestro doctor (nunca fue nuestro ni doctor) Cazalla; *a los cuales hizo daño la sabiduría porque, aunque es el mejor alimento y vida del alma, a la manera que en el estómago mal acompleccionado y de viciado calor, mientras mejores los alimentos que recibe, más áridos, fermentados y perversos son los humores que cría, así estos malévolos, mientras más estudian, peores opiniones engendran; obstrúyeseles el entendimiento con lo mismo que había de alimentarse, y es que estudian muchos y digieren poco, sin proporcionarse al vaso limitado de sus entendimientos*¹⁵.

La relación entre biblioteca y cocina no tiene sólo Aristóteles, o los «heresiarcas» del viejo mundo como interlocutores o panorama intelectual y cultural. Un espacio significativo ocupa también la relación entre el mundo americano y el mundo europeo. En los poemas donde sor Juana evidencia la distancia entre Europa y América, la naturaleza y las riquezas americanas triunfan tanto que no se puede negar en la conciencia criolla de sor Juana una anunciada percepción clara de una identidad autónoma de México y casi se puede osar vislumbrar cierto orgullo nacional.

La sabiduría que procede de la acción de cocinar es una de las relaciones entre conocimiento y alimentación que existen en la obra de sor Juana. Por un lado, los procesos de digestión se encuentran al comienzo de otra obra,

¹⁴ Ivi, pp. 326-27.

¹⁵ Ivi, p. 358 (cursivas mías).

Primero Sueño, y siguiendo la visión que abre el poema, son precisamente estos procesos que alimentan el sueño del alma, y al final es, según la interpretación de Méndez Plancarte, es la conclusión del proceso digestivo que “despierta” el alma de su sueño. Por otro lado, existe una relación mucho más directa entre la metáfora de la alimentación y el conocimiento. La acción de comer está dentro del marco de la consunción: siempre en *El Sueño*, la llama del conocimiento utiliza *el licor claro*, o sea el aceite de oliva que es el árbol de Minerva, la diosa del conocimiento.

Más adelante en el poema encontramos una extensa descripción del cuerpo humano, principalmente inspirada, según Méndez Plancarte y Tenorio, a las teorías de Fray Luis de Granada.

[...]
Y aquella del calor más competente
centrífica oficina,
próvida de los miembros despensera,
que avara nunca y siempre diligente,
ni a la parte prefiere más vecina
ni olvida a la remota,
y en ajustado natural cuadrante
las cantidades nota
que a cada cual tocarle considera,
el que alambicó quilo el incesante
calor, en el *manjar* que, medianero
piadoso, entre él y el húmedo interpuso
su inocente substancia,

[...]
ésta, pues si no fragua de Vulcano,
templada hoguera del calor humano,
al cerebro enviaba
húmedos, mas tan claros, los vapores

[...]
que con ellos no sólo empañaba
los simulacros que la estimativa
dio a la imaginativa

[...]
sino que daban a la fantasía

lugar de que formase
imágenes diversas. [...]¹⁶

Reduciendo el enfoque desde la naturaleza a los productos de la tierra americana, existen numerosos ejemplos donde son precisamente las tradiciones culinarias prehispánicas que marcan la diferencia con Europa. Pasteles de nueces, chocolate, almíbares, el azúcar, son algunos de los ejemplos más famosos de la presencia de la comida mexicana en sor Juana. Este *mestizaje* de la comida descrita por sor Juana en el recetario a uso del Claustro inspira el ensayo de Mónica Lavín que abre el texto citado. Es indudable que el modelo gastronómico mexicano con su variedad y casi infinita riqueza de ingredientes, pero sobretodo gracias a su constante diálogo entre la tradición prehispánica y las influencias de las colonias, haya dado voz y materia a una alquimia de sabores que tiene algo de misterioso y milagroso al mismo tiempo. No sorprende, por tanto, que la cocina mexicana haya recibido en 2010 el reconocimiento UNESCO como patrimonio inmaterial de la Humanidad.

Mónica Lavín, en los apartados que introducen a la versión modernizada de las recetas del Claustro de San Jerónimo propuesta por la chef Ana Benítez Muro, individua otros niveles de abstracción del acercamiento a la cocina de sor Juana. Sin embargo, el ensayo se abre sobre una cuestión totalmente conectada a la experiencia de vida de sor Juana. También Mónica Lavín, como Angelo Morino, escribe teniendo en su memoria la corta y densa introducción de Josefina Muriel citada arriba, pero por un lado excava sus raíces en preguntas sobre la real condición de vida de la poeta en el claustro, por otro lado, lanza sus ramas hacia una cuestión bastante nueva que es la conexión entre la tradición europea y la tradición criolla (que no coincide con la tradición prehispánica) dando vida a un tipo peculiar de mestizaje. Los ejemplos desde la obra de sor Juana proceden aquí también desde *La Respuesta*, como en el caso del texto de Morino, pero se añade la dimensión lírica sin miedo a perder rasgos de autenticidad y sin miedo a transfigurar la realidad.

¹⁶ Ivi, pp. 268-70 (cursivas mías).

El mestizaje ocurre principalmente en la cocina, donde mujeres negras, esclavas, criollas e indias concurren a crear la cocina mexicana «mestiza por definición, pródiga e imaginativa por geografía y desesperación»¹⁷. Lavín exalta los placeres de la comida como algo que sor Juana «se permitió»¹⁸ reconstruyendo parte de la biografía de la jeronimita. A estas sugerencias, se puede añadir otro particular. Sor Juana Inés de la Cruz no entra en contacto sólo con la dimensión gráfica de la alimentación. Es decir, la alimentación no se queda sólo en el espacio exterior como ejemplo de lo que se puede escribir, sino que se convierte en material autográfico. En el romance escrito en respuesta «a un caballero recién llegado a Nueva España» que empieza con el famoso verso «¡Válgate Apolo por hombre!» Sor Juana hace otra vez referencia a la experiencia culinaria para explicar y entra en particulares autobiográficos transformándose en alimento ella misma:

[...]
Gracias a Dios que ya no
he de moler *chocolate*,
ni me ha de *moler a mí*
quien viniere a visitarme.
[...]¹⁹

Sor Juana es entonces sujeta a las mismas condiciones del chocolate, alimento mexicano por excelencia y considerado como algo refinado y selecto también en Europa, y si no fuera ella a moler el chocolate, sería ella misma molida por sus huéspedes. Es la clausura que la salva de estas dos insoportables condiciones, contestando quizás aquí a propósito de una de las eternas preguntas sobre las razones que la convencieron a entrar al claustro²⁰.

Resumiendo cuanto visto hasta ahora, sor Juana utiliza el campo de la

¹⁷ M. Lavín-A. Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, cit., p. 18.

¹⁸ Ivi, p. 80.

¹⁹ Sor J. I. De la Cruz, *Ecoss de mi pluma. Antología en prosa y verso*, cit., p. 136.

²⁰ D. Schons, *Some Obscure Points in the Life of Sor Juana Inés de la Cruz* en «Modern Philology», 24, 1926, p. 141.

comida como acción de aderezar y guisar, o sea como posibilidad de conocer observando los secretos naturales, como manjar (o sea como nutrición y digestión) o también como consunción de las energías necesarias al conocimiento pero también a la imaginación entendida como proceso cognoscitivo, y también se refiere al espacio de la cocina como diferencia cultural entre el mundo masculino y el mundo femenino que no necesitamos tanto borrar y sobrepasar, cuanto demostrar que, repito, «se puede filosofar y aderezar la cena».

La alimentación alternativamente sale y entra en el marco metafórico donde representa un perpetuo y tácito convenio entre quien escribe y quien lee que saben que comer no es que otro término por estudiar y conocer, pero que, y de manera más interesante, estudiar y conocer se sitúan en un espacio anterior a cualquier acción de comer y alimentarse, son los verbos de la alimentación entendida como sostén por excelencia.

Sor Juana Inés de la Cruz utiliza la nutrición y los alimentos como espacio de confrontación entre la creación intelectual, entendida como producción del sujeto intelectual y de la producción científica y literaria, y la negación del acceso al estudio como si fuera otra forma de negación a la nutrición. Sor Juana demuestra que el conocimiento no se puede simplemente negar, incluso cuando sólo tenemos nada más que una cocina y los más humildes alimentos a disposición se puede sobrevivir transformando la cocina misma, sin metonimias y sin retórica, en el sitio del estudio y de la experimentación. El conocimiento es el alimento del espíritu, y la nutrición procedente de los alimentos no es suficiente para substituir esa fuente de energía vital.

Siguiendo este hilo, aderezar la cena y guisar son acciones no opuestas al filosofar, guisando más se puede escribir más. La conjunción entre filosofar y aderezar la cena que pone en la cita de Lupericio efectivamente no separa las acciones, sino en realidad, a una segunda lectura, indica más bien una profunda provocante contemporaneidad.

La crítica sorjuanista hasta ahora ha vivido la cuestión autobiográfica en la obra de sor Juana como uno de los ejes principales de interpretación de sus obras, y por otro lado la biografía de sor Juana ha sido construida por las informaciones diseminadas a lo largo de sus obras. Esta dimensión casi obsesiva de restituir la vida real de sor Juana encontró en las alusiones a la

comida un enlace a una realidad posible y positiva.

Al perder su cuerpo, sus huesos, sus libros, sus manuscritos, no queda otra cosa que la memoria de la tradición culinaria, como para decir que éste es el pastel que sor Juana comió en su vida, atribuyendo a la comida otra función o sea la de guardar una memoria individual y peculiar, funcionando como si fueras estos sabores la propia escritura, memoria y rastros de la vida de sor Juana. El intento del presente ensayo ha sido también cuestionar la dimensión autobiográfica poniéndola al lado de las demás metonimias, metáforas que habitan el juego barroco con la realidad. Sin dejar que el deseo de presencia que anima el mundo positivista sucesivo al sueño barroco devore y reduzca la complejidad de la lengua sorjuanina.

La dimensión cotidiana de la cocina, considerada socialmente inferior a los espacios prestigiosos de la academia, recibe por sor Juana una continua re-escritura donde no se encuentra sólo su vida, o casi no se encuentra nunca su vida, lo que se encuentra es una estrategia revolucionaria de demostrar que la filosofía es cocina tanto cuanto la cocina es filosofía, introduciendo el espacio del cuerpo no capturado en el medio de su perpetua guerra con el alma, sino como un significante material, como escritura, que precede la dimensión del alma tanto cuanto la dimensión del cuerpo, encontrando así la libertad de declarar que si «Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito».

BIBLIOGRAFÍA

- CRUZ SOR J. I. DE LA, *Obras completas vol. I – IV*, edición de Alfonso Méndez Plancarte y Alberto Salceda, Fondo de Cultura Económica, México 1951 – 1957.
- , *Obras completas vol. I Lírica Personal*, edición de Antonio Alatorre, Fondo de Cultura Económica, México 2009.
- , *Ecos de mi pluma. Antología en prosa y verso*, edición de Martha Lilia Tenorio, Penguin Random House, México 2018.
- DERRIDA J., *Otobiographies. L'enseignement de Nietzsche et la politique du nom propre*, Éditions Galilée, Paris 2006.
- , *L'animal que donc je suis*, Éditions Galilée, Paris 1984.
- LAVÍN M.-BENÍTEZ MURO A., *Sor Juana en la cocina*, Penguin Random House, México 2000.
- MURIEL J., *Presentación*, en *Convento de san Gerónimo. Libro de Cocina*, Selección y transcripción atribuida a Sor Juana Inés de la Cruz, Instituto Mexiquense de Cultura Toluca 1996.
- MORINO A., *Il libro di cucina di sor Juana Inés de la Cruz*, Sellerio, Palermo 1999.
- SCHONS D., *Some Obscure Points in the Life of Sor Juana Inés de la Cruz*, en «Modern Philology», 24, 1926.