

HACER LO EFÍMERO: LAS RELIGIOSAS DOMINICAS DE ESCAPULARIO NEGRO. ARGENTINA, 1890-1920¹

Cynthia Folquer*

Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino, Argentina

Resumen: Entre las religiosas de los conventos dominicos argentinos de la bisagra entre los siglos XIX y XX, se encontraban las de «escapulario negro», que eran las encargadas de cocinar, limpiar, cuidar a los huérfanos, hacer de enfermeras y buscar el sustento diario ejerciendo como limosneras. A estas mujeres no se les erigieron monumentos, pero sí ha quedado de ellas una serie de necrologías escritas por otras religiosas, las de «escapulario blanco», que se empeñaron en sacarlas del olvido. En este punto de mi investigación, analizaré varias necrologías y un cuaderno de recetas que se conservan en el archivo de las dominicas de Tucumán, con el objetivo de dar visibilidad a estas mujeres que se dedicaron a realizar, cada día, acciones de carácter efímero, pero que, sin embargo, eran acciones que facilitaban la vida cotidiana y, con ello, posibilitaban la tarea de la civilización.

Palabras clave: religiosas, siglos XIX-XX, dominicas, Argentina, vida cotidiana.

Cómo citar este artículo: Folquer, Cynthia. «Hacer lo efímero: las religiosas dominicas de escapulario negro. Argentina, 1890-1920». *Boletín Americanista*, LXXIV, 2/89, 2024, págs. 207-229, <https://doi.org/10.1344/BA2024.89.1065>.

1. Introducción

Los estudios de vida religiosa femenina apostólica o de vida activa en América Latina comenzaron a desarrollarse en los primeros años del presente siglo, mientras que los trabajos sobre monjas de vida contemplativa ya habían alcanzado un gran desarrollo a mediados del siglo XX. Las investigaciones pioneras

*cfolquer@unsta.edu.ar | <https://orcid.org/0000-0002-7634-3259>

1. Hice una primera aproximación a las religiosas de escapulario negro, también llamadas «hermanas legas» o «hermanas de obediencia» en Folquer, 2012; luego avancé en los estudios sobre este grupo de religiosas, en una ponencia inédita presentada en el Simposio de Historia de la Orden de Predicadores de 2012. Agradezco los aportes de los investigadores participantes de aquel simposio, que son incluidos en el presente texto. También los comentarios de quienes evaluaron este artículo, que me ayudaron a enriquecer perspectivas de análisis para la presente publicación y a orientarme en futuros abordajes con aspectos que no pudieron ser incluidos en este texto.

sobre recogimientos, conventos y vida beata de los siglos coloniales² constituyen una fuente de inspiración para los estudios sobre vida religiosa apostólica de los siglos XIX y XX, que van tomando carta de ciudadanía entre los historiadores de América Latina.³

Las congregaciones surgidas en el siglo XIX se orientaron fundamentalmente a realizar servicios de atención a los más desprotegidos de la sociedad en el ámbito de la educación y la salud. Comprendieron que el Evangelio de Jesucristo se asumía mucho más en la práctica de la caridad para con los necesitados y en el encierro monástico, que priorizaba la vida exclusivamente contemplativa y los rituales devocionales. El cristianismo se identificó con la realización de las obras de misericordia, según el mandato evangélico de atender a enfermos, presos, analfabetos, pobres y hambrientos. Estas congregaciones decimonónicas se hicieron cargo de los problemas que la sociedad urbana expulsaba: protegían a aquellos que la ciudad arrojaba a la marginalidad (enfermos, locos, huérfanos, prostitutas) y educaban a los pobres, pero también a la élite femenina para que de una manera «ilustrada y disciplinada» sostuvieran la familia y el nuevo orden social y político decimonónico.⁴

En el amplio espectro de las congregaciones femeninas, encontramos mujeres que se destacaron como fundadoras, organizadoras, educadoras, enfermeras o asistentes sociales de diversa índole. Ellas asumieron un fuerte compromiso político a partir de los asuntos relacionados con el cuidado de los grupos más vulnerables. Excluidas de los ámbitos de poder estatal o partidario, ejercieron su autoridad en los espacios de intervención pública que fueron construyendo.⁵ El tejido asociativo que ellas fortalecieron constituyó un aporte fundamental a la cohesión de la sociedad civil. Las excluidas formalmente del espacio público «se hicieron visibles en su interior, pasando de estrategias imitativas y tuteladas a ser capaces de hablar con voz propia, de participar, utilizando su propia domesticidad como ruta de acceso a la vida pública».⁶

Muchas de estas religiosas quedaron en la memoria por su actuación destacada y pública, y por la innovación, la audacia y el protagonismo adquirido; no obstante, muchas otras pasaron al olvido. Sus nombres no quedaron grabados en ninguna placa de reconocimiento, ni les fueron dados a ningún hospital o colegio. Sobre estas últimas deseo escribir; busco rescatarlas del pasado borroso, recuperarlas para la memoria colectiva, a ellas, las que aseguraron la vida

2. Me refiero a los estudios de Josefina Muriel, Asunción Lavrin y Rosalva Loreto López, sobre México; Nancy van Deusen, Kathleen Myers y Patricia Martínez i Álvarez, para el caso peruano; y Alicia Fraschina, Victoria Cohen Imach, Gabriela Braccio y Mónica González Fasani, para el Río de la Plata, por citar algunas autoras y espacios americanos.

3. Las investigaciones de Sol Serrano y Alexandrine de La Thaille (Chile), Beatriz Castro Carabajal (Colombia), Susana Monreal (Uruguay), Rebecca Rogers (Brasil y Chile) y Camille Foulard, María Alzira da Cruz Colombo, Paula Leonardi y Ana Cristina Pereira Lage (Brasil) son insoslayables para los estudios de la vida religiosa femenina de carácter apostólico.

4. Folquer, 2020: 84.

5. García Jordán y Dalla Corte, 2006: 559-583.

6. Bonaudo, 2006: 77.

cotidiana desde sus trabajos ocultos en la cocina, limpiando, lavando, cuidando los cuerpos de los niños y de los enfermos.

Centraré este trabajo en las hermanas de escapulario negro, legas o de obediencia⁷ de la congregación de Hermanas Dominicas del Santísimo Nombre de Jesús, que surgió en San Miguel de Tucumán (Argentina) en 1886 como consecuencia de una epidemia de cólera que azotó la ciudad.⁸ Esta congregación se extendió luego con fundaciones en diferentes ciudades del país, desplegando la iniciativa caritativa asumida por una mujer perteneciente a la élite tucumana, Nicolasas Elmina Paz de Gallo,⁹ y un grupo de colaboradoras, acompañadas por un fraile dominico francés, Ángel María Boisdrón.

Estas hermanas legas realizaron acciones elementales, encadenadas a una indefinida repetición de labores domésticas, en la sucesión de las comidas y en la atención dada al cuerpo del prójimo, trabajando sin término en la producción de lo viviente. Michel de Certeau y Luce Giard¹⁰ se refieren a las mujeres que sostienen la vida ocultamente como «heroínas de lo efímero». De estas mujeres casi nadie recuerda sus nombres, su fuerza o su valentía. Por ello, en este momento de mi investigación, busco rescatarlas del olvido, nombrarlas.

Las necrologías o elogios de las difuntas¹¹ son una fuente fundamental para reconstruir la vida de las hermanas de obediencia. En la práctica conventual se establecía que, al morir una religiosa, la cronista debía escribir sobre ella una reseña biográfica, y es por ello que podemos recuperar la vida de varias hermanas de escapulario negro. Estas reseñas son historias de mujeres escritas por mujeres y tienen el color del detalle y de la escritura hecha con ternura. Los elogios de las difuntas constituyen un discurso hagiográfico, que busca resaltar la santidad de la religiosa, su identificación con Jesucristo y los ideales evangélicos.

7. Legas o de obediencia era el nombre que recibían las hermanas que ingresaban en la congregación para dedicarse a los trabajos domésticos. Podían ser recibidas en esta condición aquellas mujeres que tenían escasa instrucción, no podían pagar su dote o eran consideradas hijas ilegítimas según la legislación decimonónica. La homologación entre religiosas de coro o de escapulario blanco y las legas o de escapulario negro se realizó en Argentina como consecuencia de las reformas propiciadas por el Concilio Vaticano II en las décadas de 1960 y 1970.

8. Sobre los orígenes de esta congregación religiosa, véase Folquer, 2007; 2020.

9. Napoleón Gallo, el esposo de Elmina Paz, había fallecido en junio de 1886, seis meses antes de la explosión de la epidemia, en diciembre de 1886. Él era oriundo de Santiago del Estero, motivo por el cual se habían radicado unos años en la provincia vecina de Tucumán, donde nació su única hija, María Jesús Gallo, quien murió a temprana edad.

10. Certeau, Giard y Mayol, 1999: 154-156. Estos autores utilizan el término «héroes de lo efímero» al referirse a la ciencia práctica de lo singular, observando «las innumerables astucias de los caminantes de la ciudad, habitantes de los barrios, lectores, soñadores, pueblo oscuro de las cocinas». *Ibidem*: 265.

11. Laia de Ahumada, 2011, aporta muy oportunas observaciones para el abordaje de los elogios de las difuntas como fuentes para una aproximación biográfica.

2. El escapulario negro y la dote

En las condiciones de admisión a la congregación, se aclaraba que «las que hayan sido sirvientas o que pertenezcan a la clase inferior que llaman de sangre mestiza podrán ser admitidas solamente para hermanas de obediencia o legas».¹²

Las constituciones también establecían que las hermanas de obediencia no estaban obligadas a la prescripción de la dote, si bien debían «tomar de esta exoneración motivos para dedicarse con mayor humildad al trabajo constante y molesto que les corresponde».¹³ La dote era el medio ordinario determinado por la Iglesia para cubrir las necesidades de cada religiosa y de la comunidad, y dependía de si se trataba de una aspirante a hermana de coro¹⁴ o a hermana de obediencia. Tal como lo establecían las constituciones de las dominicas, la dote debía guardarse como depósito colocándola a interés para que sirviera para la manutención de la casa. En caso de retirarse la hermana, se le debía entregar la dote, pero no los intereses que había generado el depósito. Solo cuando hubiese fallecido la religiosa, su dote entraba a formar parte de los bienes de la congregación.¹⁵

La dote no dejaba de ser —a imagen de la sociedad decimonónica— un instrumento de estructuración social dentro del convento.¹⁶ Había entre las hermanas de coro y las legas distinciones causadas por el diferente ambiente social del que procedían y, en consecuencia, el dispar nivel de educación y cultura que tenían. Sin embargo, las crónicas conventuales, las cartas y las mismas necrologías dan cuenta de que, a pesar de las diferencias de clase, cuando existía convicción en la opción de vida realizada y compromiso con la obra asumida, podían existir entre ambos grupos relaciones solidarias y de colaboración mutua, así como, en algunos casos, vínculos de gran compañerismo. Por ejemplo, en varios documentos de la fundación de conventos y asilos se narra que una hermana de coro, Catalina Zavalía, siempre era acompañada por la hermana lega Rosario Coutteret, y que realizaron juntas varios viajes para organizar los conventos y asilos de las ciudades de Monteros, Santiago del Estero, Santa Fe y Rosario.¹⁷

Así, las fuentes analizadas revelan relaciones de solidaridad entre hermanas de coro y de obediencia, que van más allá de las oposiciones de clase, de modo que en el interior del convento se establecían relaciones interclastas, como bien expresa Jesús Torres López para el caso español del siglo XIX.¹⁸

12. *Primeras Constituciones de las Hermanas Dominicas de Tucumán* (en adelante, CHDT), 1893: 16.

13. *Ibidem*: 20.

14. Las hermanas de coro eran por lo general las que podían leer y escribir y, por lo tanto, ir al coro, es decir, participar de la liturgia de las horas, leyendo los salmos; también eran las que pagaban su dote, no tenían sangre mestiza y eran hijas legítimas.

15. CHDT, 1893: 69.

16. Fraschina, 2000: 101-102.

17. Necrologías de la hermana Catalina Zavalía, 1927, y de la hermana Coutteret, 1971, en Archivo Hermanas Dominicas de Tucumán (en adelante, AHDT), caja Necrologías, s/f, y Libro de crónicas de la Congregación, 1887-1909.

18. Torres López, 2019.

Las religiosas legas o de obediencia se distinguían del resto por utilizar el escapulario negro. Así lo establecían las constituciones, para marcar una diferencia entre las hermanas de coro y de obediencia, cuando describían cómo debía ser el hábito de las religiosas: «se compone de una túnica blanca, de un escapulario blanco para las hermanas de coro y negro para las hermanas de obediencia».¹⁹

Las que vestían el escapulario negro constituían el grupo que no cumplía alguno de los requisitos indispensables para ser religiosas de coro — véase la nota al pie 7 — y que, por lo general, no estaban alfabetizadas o no podían pagar la dote. Por ello estaban destinadas a realizar los servicios domésticos del convento. En cada fundación que fueron realizando las dominicas de Tucumán, se intentó que la comunidad estuviera integrada por dos o tres hermanas legas para asegurar una correcta organización de las tareas. Entre 1886 y 1911, se registran un total de 92 religiosas en la congregación, de las cuales 29 eran de obediencia, es decir alrededor del 30%.²⁰ En el registro de religiosas se puede identificar que las hermanas legas provenían de zonas rurales de escasa alfabetización o de sectores populares urbanos, y solían ser hijas de madre soltera, lo que les daba la condición de hijas ilegítimas, según la legislación de la época. Por todo ello, no podían ser admitidas como religiosas de coro.

El caso de la hermana Nicolasa Palavecino, viuda de González, refleja algunos de los impedimentos para acceder a ser hermana de coro. Nicolasa, que había nacido en Santiago del Estero en 1843, ingresó en la congregación a finales de 1892 y emitió sus votos perpetuos en 1897. Tenía en Santiago del Estero campos y hacienda, que eran colindantes con los de Elmina Paz de Gallo — la fundadora de la congregación — en el tiempo en que esta y su esposo vivían en esa provincia. En la necrología²¹ dedicada a Nicolasa se afirma que conoció personalmente a Elmina, le tenía gran aprecio y admiraba el gesto de generosidad que había realizado la señora de Gallo en favor de las víctimas más pequeñas de la epidemia. La cronista describe a Nicolasa como una persona «de escasa instrucción, pero buena cristiana», a quien su esposo le había aconsejado: «después que yo muera, lo mejor que puedes hacer es ir con la Sra. de Gallo». Así, cuando enviudó, pidió ser admitida en la congregación, vendió todos sus bienes y donó a la congregación el importe necesario para la construcción de la capilla dedicada al Dulce Nombre de Jesús.²²

En la necrología de Nicolasa se asevera que se desempeñó en todos los oficios domésticos, fue ayudante de la sacristana, siempre fue una persona buena, tranquila, trabajadora, humilde, dispuesta a prestar su ayuda a quien la necesitara; piadosa y muy paciente. La crónica detalla que Nicolasa falleció el 29 de noviembre de 1926, a la edad de 83 años, cuando llevaba treinta y cuatro años de vida religiosa.

19. *CHDT*, 1893: 115.

20. El análisis de caso del convento de clarisas de Murcia me ha resultado muy oportuno a la hora de observar mi estudio sobre las dominicas de la fundación argentina. Vilar García, 2004.

21. Necrología de la hermana Nicolasa Palavecino, viuda de González, 1926, en *AHDT*, caja Necrologías, s/f.

22. Es la capilla de las hermanas dominicas de Tucumán, en la avenida Sarmiento y Rivadavia.

Las constituciones de 1893 establecían que las hermanas de obediencia estaban sujetas a las mismas leyes que las hermanas de coro en cuanto a la clausura, los alimentos, los ayunos, las abstinencias, el capítulo de culpas, el silencio, los días de retiro y las demás observancias. Por ello se indicaba que, al no rezar las horas litúrgicas, debían recitar «veintiocho padre nuestros y avemarías por maitines y laudes, catorce por vísperas, siete por cada una de las horas menores y completas. A más rezarán el credo al principiar maitines y prima y al concluir completas».²³

Estas hermanas de escapulario negro fueron las que sostuvieron con la calidad de sus trabajos la vida cotidiana del convento, trabajando en la cocina, lavando la ropa, limpiando los distintos espacios interiores y cuidando del jardín o de la huerta. Invertían prácticamente todo su tiempo en realizar los servicios domésticos y apenas les quedaba para las devociones en una jornada agotadora. Ellas eran las artesanas de la vida cotidiana, por lo cual, cuando se constituía una comunidad, siempre se intentaba que se incorporaran una o dos hermanas de obediencia para asegurar los servicios diarios necesarios.²⁴

Las hermanas legas tenían que ganarse el sustento con su trabajo, al no poder pagar la dote, lo cual las colocaba en una situación de inferioridad y dependencia respecto a las hermanas de coro. Sus funciones estaban claramente distinguidas en las constituciones y una hermana de coro asumía el rol de responsable y formadora de las hermanas legas. Al no saber leer ni escribir, muchas de ellas vivían esta entrega a Dios desprovistas de cualquier asidero intelectual.²⁵

Las constituciones citadas expresaban que las hermanas de obediencia debían «servir útilmente a la Congregación y ser empleadas en los trabajos corporales de ella».²⁶ Como debían ocuparse de los aspectos materiales de la casa, «no necesitaban saber leer y escribir» y solo se exigía que «conozcan los principios de la doctrina cristiana y de la sólida piedad» y que posean «conocimiento del servicio doméstico o disposición para formarse a ello».²⁷ Aun así, hubo hermanas legas que adquirieron la lectoescritura en el convento y fueron promovidas para enseñar a leer y escribir a las huérfanas, como es el caso de la hermana Juana Valladares.²⁸

La diferenciación entre hermanas legas y de coro, según mi análisis, reproducía el contexto social en que estaba inserta esta congregación. Hacia finales del siglo XIX y principios del XX, para el caso de Argentina y de la región del noroeste de donde provenían mayoritariamente las mujeres que ingresaron en la congregación dominica, el trabajo femenino tenía las connotaciones específicas de una sociedad, en cierto sentido, preindustrial. Las mujeres de sectores po-

23. *CHDT*, 1893: 124.

24. Rosalva Loreto López, 2000, se refiere al rol de las hermanas legas en los conventos de Puebla (Nueva España, siglo XVIII), y pueden establecerse las similitudes con el caso argentino que estudio.

25. Vilar García, 2004: 108.

26. *CHDT*, 1893: 123-127.

27. *Ibidem*: 17-18.

28. Necrología hermana Juana Valladares, 1943, en *AHDT*, caja Necrologías, f. 9.

pulares o de contextos de pobreza solo podían acceder al trabajo doméstico en calidad de «sirvientas».²⁹ Por ello, en el caso de la vida conventual, las hermanas legas brindaban servicios domésticos, como lo hacían las mujeres de su mismo sector social. No es que debían servir por ser monjas legas, es que debían servir porque provenían de los sectores populares y así estaba determinado, pues estas mujeres eran potencialmente sirvientas. El funcionamiento de la sociedad se concebía de este modo y los roles sociales estaban adjudicados.

Mantener una institución conventual implicaba un enorme esfuerzo en el que el trabajo estaba señalado y dividido con precisión. La vida conventual no trastocaba las estructuras sociales de manera radical. No era posible hacerlo porque la vida religiosa no era ajena al entorno, sino que pertenecía a un conjunto social determinado en un tiempo concreto.

Las religiosas legas no se sentían menos por realizar las tareas domésticas. De hecho, eran incluidas en las fotografías conventuales: tenían un lugar en ellas, «salían en las fotos». Se puede observar en las fotografías antiguas que se conservan en el archivo de las dominicas una comprensión de la dignidad de sus vidas incluso con la conciencia de las tareas «diferenciadas» que debían asumir en el proyecto común (figuras 1 y 2).

Figura 1. Hermanas de escapulario negro en la comunidad de Santiago del Estero, hacia 1895.



Fuente: Caja Fotografías antiguas, AHDT.

29. Para un abordaje de las condiciones del trabajo femenino en el Tucumán del período que estudio, véase Bravo, 2007 y Gargiulo, 2011.

Figura 2. Hermanas de escapulario negro en la comunidad de Santiago del Estero, finales del siglo XIX.



Fuente: Caja Fotografías antiguas, AHDT.

3. Las limosneras o el arte de provocar generosidad

Algunas de las hermanas de escapulario negro eran las encargadas de conseguir el alimento necesario, recorriendo las calles de la ciudad como «limosneras del convento» en busca del pan para el sustento de hermanas, huérfanas, pupilas, empleados y «familiares».³⁰ Semanalmente visitaban los puestos del mercado y las casas de vecinos, solicitando el pan para el asilo o ayuda monetaria.

La hermana Ossana García (figura 3) fue la limosnera que quedó en la memoria colectiva como la gestora de diversos tipos de ayuda. Había nacido en Huesca (España) y llegó, junto con su familia, como inmigrante a Tucumán, donde ingresó en la congregación dominica en 1908. En la reseña de su vida, la cronista expresaba lo siguiente:

30. Las familiares del convento eran mujeres que, sin hacer los votos, vivían en el interior de los claustros realizando algún servicio. En algunos casos se trataba de mujeres que pedían protección, por haberse quedado viudas o por haberse separado de sus esposos o huido de alguna situación de dificultad. También vivían como «familiares» algunos parientes de las religiosas que estaban en situación de vulnerabilidad.

[...] animada por su gran espíritu de fe, incansablemente puso el dinamismo de su recia sangre aragonesa al servicio de la congregación, fue cocinera, repostera, asistente de niñas, comisionista, largos años portera. Dotada de una notable habilidad manual sus manos estaban en constante actividad hasta el final de sus días.³¹

Además, apunta la cronista que «su admirable capacidad de abnegación y sacrificio proporcionó a la comunidad numerosas limosnas y franquicias». En las salidas del convento que realizaba para solicitar donaciones, aprovechaba para visitar a enfermos, con la finalidad de gestionar que se les brindaran los sacramentos, o difundir la devoción a san Martín de Porres.

Figura 3. Hermana Ossana García, religiosa de escapulario negro (1886-1970).



Fuente: Archivo Fotográfico Familia Soria-García.

La hermana Brígida Monasterio fue otra de las hermanas limosneras; había ingresado en la congregación en los tiempos de la fundación, y el convento de Santiago del Estero es el lugar en el que vivió por más tiempo. La cronista afirma que «a ella se le debe casi el sostén diario de la casa ya que lo conseguía solicitando ayuda. Dejó reunido \$26.000 para continuar la construcción de la

31. Necrología hermana Ossana García (Anacleta Isabel), 1910, en AHDT, caja Necrologías, f. 46.

capilla». ³² Además, se señala que «llevó con heroísmo el oficio de limosnera del asilo», siendo la «abejita obrera que acarreó material necesario para el sustento de sus amadas huérfanas. Durante años organizó festivales de Navidad y fiesta de Reyes, para traer calzado, ropas, juguetes, alimentos, golosinas». ³³

La hermana Tomasa Alberti, quien fue una de las primeras compañeras de Elmina Paz de Gallo y su primera biógrafa, también se desempeñó como limosnera. Siendo integrante de la comunidad de Buenos Aires y viviendo las dominicas en situación de pobreza, fue incansable en la tarea de conseguir limosnas y «buscar en los mercados la subsistencia diaria». ³⁴

La hermana Raimunda Alanís ³⁵ vivió durante treinta y ocho años en la casa de la ciudad de Rosario, en la provincia de Santa Fe, donde también ocupó el oficio de buscar limosna. Solía recorrer las quintas y los mercados en un carro a caballo acompañada de alguna de las huérfanas. Con las ayudas que conseguía, logró el sostenimiento del asilo-hogar Francisco Javier Correa de manera muy eficaz. Cuando falleció, en la prensa local publicaron una reseña de su vida considerándola una santa por su capacidad de provocar generosidad en muchas personas. ³⁶ Se la veía recorrer las calles de la ciudad, llegar a casas y negocios con mucha humildad para buscar ayuda de los «pudientes» en favor de las huérfanas del asilo, y ante su actitud y sus ruegos nadie podía negarle ayuda.

Debido a este oficio de limosnera, estas mujeres tenían atenuada la práctica de la clausura y disponían de mayor capacidad de movimiento. Y si bien esto era un signo indiscutible de diferencia de clase, también era a su vez un principio de empoderamiento. Ellas, las legas o hermanas de obediencia, eran las que estaban en contacto con el exterior, las que conocían de antemano las noticias y lo que sucedía en las calles; eran quienes salían a mendigar, dispensadas de la clausura y encargadas del abasto de la casa, las que estaban en contacto con la gente común; las encargadas de las enfermas, de buscar al médico; las que podían salir. Eran ellas las que mediaban entre las huérfanas y las religiosas de coro, quienes ejercían de intermediarias entre las niñas y las autoridades del asilo. Sin duda, el uso del hábito y la pertenencia a una institución religiosa fungían como un recurso de verdadero empoderamiento en una sociedad sensible a lo religioso y con una comprensión sobre el sentido de las limosnas, el valor de la institucionalidad y la solidaridad.

32. Cuando murió, señala la crónica, contaba con 81 años y sesenta y dos de dedicación a la vida religiosa. Necrología de la hermana Brígida Monasterio, 1948, en AHDT, caja Necrologías, s/f.

33. *Idem*.

34. Murió a los 87 años, con sesenta y cinco años de vida consagrada. Necrología de la hermana Tomasa Alberti, 1951, en AHDT, caja Necrologías, s/f.

35. Murió a los 66 años, con cuarenta y seis años de vida consagrada. Necrología de la hermana Raimunda Alanís, 1948, en AHDT, caja Necrologías, s/f.

36. Recorte de la noticia «El adiós a una santa. Necrología de la Hna. Raimunda», de *Voces del Barrio Saladillo*, Rosario, 14/5/1948, conservado en Libro de crónicas del Convento Santísimo Rosario de Rosario (1931-1957), en Archivo Convento Santísimo Rosario de Rosario (en adelante, AHDR), f. 87.

4. Comer y cocinar en el convento

La comida conventual era sencilla, sobria y frugal. Respondía a la tradición de vida religiosa que se iba asimilando en Tucumán y a las tradiciones culinarias mestizas existentes en la región del noroeste argentino y en el resto de América Latina.

Las constituciones de 1883 establecían que la comida, tanto en cantidad como en calidad, debía ser igual para todas, «con excepción de las enfermas o convalecientes a las cuales debía suministrarse lo que su estado requiera».³⁷ También se indicaba que, «en cuanto lo permitiera la situación económica de la casa, se procuraría que los alimentos fueran sanos, sustanciosos y bien condimentados», y que debía procurarse la medición de las raciones de manera que «resulten sin ser cortas ni demasiados sobrantes». También se indicaba que cada día «las hermanas debían tener en la comida principal el caldo, dos platos de alimentos cocidos de substancia, pudiendo la R. Madre aumentar algo en los días de mayor solemnidad».³⁸ Respecto a la cena, bastaba con que «haya generalmente un plato de comida cocida, sólidamente preparada y algún accesorio».³⁹ Por las compras que se registran en el libro diario se puede observar la frecuencia de compra de carne,⁴⁰ pan o harina y verduras, sobre todo maíz, papa y zapallo.⁴¹ No obstante, los conventos de las dominicas solían contar con una pequeña huerta y árboles frutales que ayudaban a resolver problemas de abastecimiento.

Las constituciones expresaban que las hermanas debían «comer juntas en el refectorio a la primera mesa, excepto las que tuviesen algún impedimento grave y el permiso de la Superiora. Estas asistirán a la segunda mesa y es prohibido hacer una tercera».⁴² Esta prescripción aseguraba el correcto funcionamiento de la vida común y la igualdad de condiciones que se estipulaba respecto a los alimentos.

También los ayunos y abstinencias estaban estipulados, «atendiendo las condiciones del país en que viven y del trabajo a que se dedican», si bien la madre superiora podría dispensar de los ayunos «a las hermanas jóvenes y a las que están ocupadas en tareas pesadas».⁴³

Se aclaraba que las hermanas no tendrían más ayunos «que los prescriptos a los fieles por la ley común de la iglesia a los que se agregarían solamente los viernes en que no caiga alguna fiesta de comunión general y las vigiliass del SS. Nombre de Jesús, de N.P. Santo Domingo y del SS. Rosario».⁴⁴ Podemos inferir que las normas de ayuno eran bastante benévolas en la congregación dominica,

37. *CHDT*, 1883: 111-112. Capítulo ix de los alimentos.

38. *Idem*.

39. *Idem*.

40. La costumbre era comer carne de vaca o carne de ave, pues el pescado no era un producto muy común en estas regiones andinas lejanas al mar.

41. Cfr. *Libro diario de ingresos y egresos*, 1887-1910, en *AHDT*.

42. *CHDT*, 1883: 111.

43. *Ibidem*: 113.

44. *Idem*.

como también se expresa en un consejo al respecto que la fundadora recibió del padre Boisdrón:

[...] hacer una obligación de conciencia de alimentarse bien con las comidas humildes del convento, hacer ejercicio corporal en las tareas de la casa, o con algunas salir a pasear, para las que tienen menos ocasión de ejercitarse, y más necesidad de distraerse, cansarse un poco al aire libre, conversar y reír con algún abandono modesto y religiosa libertad. Hay que atender seriamente este punto, siendo cierto que para las personas que no están llamadas a seguir vías extraordinarias, (¡Y Dios nos libre de las que se creen así llamadas!) una buena salud es la base necesaria del trabajo y de la espiritualidad bien entendida.⁴⁵

Algunas reglas de otras órdenes y congregaciones religiosas eran más estrictas y privaban totalmente los alimentos basados en carne y grasas, leche y huevos, mientras que otras permitían su consumo solo en algunas épocas del año.

La red conventual de las dominicas, que se fue expandiendo en diferentes provincias de Argentina, permitió la circulación de información culinaria entre distintas regiones del país, que hacia finales del siglo XIX ya manifestaban los cambios provocados por el aluvión migratorio, sobre todo en las regiones más cercanas al puerto de Buenos Aires o al de Rosario, donde se había establecido la congregación. Por ello, a la tradicional cocina del noroeste argentino, basada principalmente en carne y maíz, se sumarían tradiciones españolas, italianas y árabes, proveniente está última de una gran afluencia migratoria sirio-libanesa.

Así, la información culinaria —incluida la relativa a la repostería— se desplazó por la red conventual⁴⁶ de las dominicas enriqueciéndose con las tradiciones de las distintas regiones en las que se iban fundando conventos.

Las cocinas en los conventos eran lugares privilegiados de transmisión de saberes cotidianos, y la preparación de platos y de medicinas caseras, junto con el registro de los recetarios correspondientes, ocupaban gran parte del día de las religiosas dedicadas a esas tareas. Constituyó toda una «manera de hacer», según la expresión de Michel de Certeau y Luce Giard.⁴⁷ Y es que las artes culinarias siempre han implicado un alto grado de ritualización y de inversión afectiva, e instauran una fuente de felicidad y placer.⁴⁸

Desde los orígenes cristianos, se ha valorado a estas mujeres «heroínas de lo efímero», quienes, desde la libertad que les otorgaba el anonimato, han sabido entregar su vida a tareas que comenzaban y acababan en un mismo día. En la *Historia lausíaca*, escrita en el siglo V, Paladio⁴⁹ hizo visible a una monja que hacía su servicio silencioso en la cocina y que era considerada la «idiota del con-

45. Carta de fray Ángel M. Boisdrón a Elmina Paz, Friburgo, 10/6/1981, en AHDT, caja Epistolario Boisdrón; carpeta Cartas a Elmina Paz.

46. Así lo explica Raquel Laudan, 2012: 253, para otras regiones del planeta, pero bien puede aplicarse a nuestro caso de estudio.

47. Certeau, Giard y Mayol, 1999.

48. Folquer, 2012.

49. Esta historia de la vida de los padres y madres del desierto fue dedicada por Paladio —el historiador más eminente del monaquismo egipcio— a su amigo Lauso, un alto funcionario de la corte de Constantinopla.

vento», en un cenobio fundado por Pacomio en Tismene, cerca de Panópolis (Alto Egipto). Un ermitaño de nombre Piterum, con fama de santidad, fue advertido por «un ángel» de que en aquel monasterio vivía una mujer que «enfrentada a la multitud [habitaban cerca de 400 monjas] nunca había apartado su corazón de Dios, mientras él, que residía como ermitaño en el monte Porfiritá, vagabundaba en pensamiento por las ciudades». ⁵⁰ Este ermitaño, al llegar al monasterio, la reconoció como *amma*⁵¹ —madre espiritual— y se arrodilló ante ella. Desde ese momento se acabó la libertad de la monja de la cocina, pues todas sus hermanas comenzaron a reconocerla como *amma*. Se cuenta en este antiguo relato que la monja «no soportó la estima y la admiración que le mostraban sus hermanas y[,] abrumada por tantas atenciones, abandonó el monasterio». ⁵²

Esta historia fue rescatada por Michel de Certeau en *La fábula mística*, que se refirió a esta monja como una mujer que no salía de la cocina, siempre ligada a las migajas y a los alimentos, pero desde ese lugar la excluida permitió a las otras mujeres el reparto de las comidas e hizo posible toda una circulación de bienes y saberes. ⁵³

Estas mujeres llevaron a cabo prácticas huidizas, como hacedoras de una cultura de lo ordinario. En las necrologías de las dominicas, encontramos mujeres dedicadas a la cocina, a la limpieza de los conventos, a los asilos y escuelas, o bien al cuidado de los huérfanos. Ellas fueron heroínas de lo efímero, asegurando la continuidad de la obra emprendida, procurando alimentos, haciendo habitables las casas, cuidando la salud de cada uno y, si bien no se erigieron monumentos en su memoria, posibilitaron la vida en su comunidad, haciendo con sus tareas anónimas e invisibles la obra de la civilización cotidiana. ⁵⁴

La hermana Rosario Coutteret ingresó en la vida religiosa en 1894, fue asistente de las niñas: «se dedicó a las tareas materiales del mantenimiento de las huérfanas, siendo ella misma por muchos años la que fabricaba el pan para el sustento diario, realizando esa y otras mil tareas como ecónoma previsora y verdaderamente proveedora del sustento barato y económico». ⁵⁵

Por su parte la hermana Simona Acuña «era habilísima repostera, dedicando su tiempo libre a hacer masas y dulces para que la superiora pudiera obsequiar a los bienhechores». ⁵⁶ Seguramente Simona vivió en la cocina un ejercicio de memoria de los saberes heredados y aprendidos junto a su madre; y, a la vez,

50. Paladio, 1991: 47.

51. La *amma*, madre o abadesa, y su correlativo de abad o padre de los monjes, eran reconocidos como guías espirituales.

52. Paladio, 1991: 129.

53. Certeau, 1994: 48.

54. Tomo este concepto de «civilización cotidiana» de Monserrat Cabré, 2000, quien junto con otras autoras escribió un bello texto referido a las prácticas de creación y recreación de la vida y la convivencia humana que las mujeres realizan desde su experiencia de libertad y amor. Las autoras de este libro señalan que las mujeres, cuando dan a luz o enseñan a hablar a una criatura, o cuando limpian su casa, ponen un orden en la convivencia con aquellos con quienes se relacionan cotidianamente, y todo esto lo hacen como si se tratara de una obra de arte.

55. Necrología de la hermana Rosario Coutteret, 1971, en AHDT, Libro de Necrologías, f. 49.

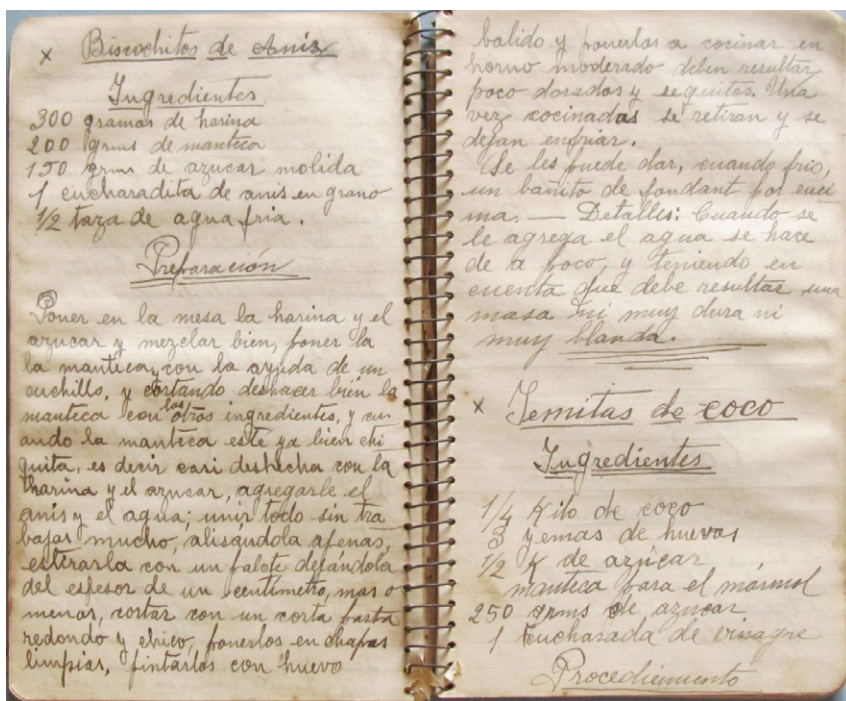
56. Necrología de la hermana Simona Acuña, 1923, en AHDT, Libro de Necrologías, f. 8.

sus recetas fueron transmitidas a las siguientes hermanas ocupadas en la cocina, como heroínas anónimas.⁵⁷

Muchas más hermanas de escapulario negro fueron descritas en las necrologías como dedicadas a las tareas de la cocina en las diferentes comunidades a las que fueron destinadas, como María Genoveva Díaz (1892-1961), quien fue cocinera y refectorera⁵⁸ por un período de cuarenta y nueve años; o la hermana Encarnación Ibáñez (1888-1965), cocinera, dispensera y asistente de niñas durante cincuenta años.

El recetario (figura 4) que se atesora en el archivo de las dominicas de Tucumán da cuenta de los saberes transmitidos y puestos en práctica por varias generaciones de religiosas. La conservación de este antiguo cuaderno expresa la necesidad de transmitir lo aprendido.

Figura 4. Recetario de las hermanas dominicas.



Fuente: Caja Textos escritos de las Hermanas, AHDT.

57. En dos libros de recetas tucumanas tradicionales se mencionan las masitas de las dominicas, como tradición local: el primero, titulado *El arte de cocinar*, fue publicado por la Congregación de las Hijas de María y Santa Filomena en 1920, y el segundo, *Comidas regionales del noroeste argentino*, fue publicado por el Rectorado de la Universidad Nacional de Tucumán en 2002. Este último contiene el recetario de las dominicas con el título «Una libreta con historia».

58. «Refectorera» era la hermana dedicada a la atención del refectorio, lugar del convento destinado a las comidas.

Las recetas preservadas estaban referidas a la organización del sustento diario, pero también a la elaboración de medicinas para el cuidado de los enfermos.⁵⁹ A partir del conjunto de las recetas que se conservan, podemos inferir la necesidad de provocar disfrute y placer con la comida, puesto que predominan las de repostería y confitería, y se incorporan también recetas de licores. La elaboración de confituras fue una práctica habitual en la economía doméstica conventual desde el período colonial en el Río de la Plata, y así lo atestigua Víctor Ducrot:

Córdoba era famosa por sus mermeladas, pero sobre todo por sus roscas dulces que allí se hacían en las llamadas casas del azúcar. Estas cocinas reposteras funcionaban en casi todos los conventos, y estaban a cargo de las denominadas rosqueteras, mujeres especializadas en esos almibarados quehaceres.⁶⁰

El listado de ingredientes que copiamos a continuación (tabla 1), utilizados para la elaboración de pastelería y confituras, expresa la prioridad dada a los productos confeccionados con huevo, azúcar y frutos de la región, como naranjas agrias o cayote,⁶¹ ingredientes que se repiten en cada receta preparada pero que varían en cuanto a las cantidades y la forma de mezcla.⁶²

Tabla 1. Listado de pastelería, confituras, licores y otros con sus ingredientes.

Receta	Ingredientes
Alfajores de la escuela profesional	Huevos, azúcar, manteca, maicena, polvo de hornear
Alfajores de maicena	Huevos, manteca, azúcar, maicena, dulce de leche, azúcar, limón, polvo de hornear
Besitos de coco	Azúcar, coco, huevos, harina
Bizcochitos (receta de la hermana Reginalda)	Manteca, azúcar, yemas de huevo, huevos, harina, leche
Bizcochitos de anís	Harina, manteca, azúcar, anís en grano, agua
Bizcochitos de vainilla	Huevos, esencia de vainilla, azúcar, harina
Bizcochitos secos	Harina, maicena, leche, huevos, azúcar, vino dulce, polvo de hornear
Bizcochos de los padres	Harina, azúcar, manteca, polvo de hornear, huevos

(continúa en la página siguiente)

59. Pérez Samper, 1997, analiza esta dimensión de los recetarios conventuales.

60. Ducrot, 1998: 59. Sobre las costumbres alimentarias en la región del Río de la Plata son interesantes los aportes de Mario Silveira, 2005. Los estudios sobre repostería conventual en otras latitudes permiten realizar miradas comparativas entre prácticas conventuales similares, comprobando la circulación de tradiciones culinarias entre Europa y América. Es muy sugerente en este sentido el estudio de Serrano Larráyo, 2008, sobre la cocina conventual navarra.

61. El cayote es un fruto típico del noroeste argentino.

62. Una antigua tradición en Argentina consistía en que, ante una próxima boda, la novia regalara huevos a un convento.

Receta	Ingredientes
Bizcochuelo	Huevos, harina, azúcar, limón rallado, manteca, polvo de hornear
Bizcochuelo de chocolate	Huevos, manteca, leche, azúcar, chocolate, polvo de hornear
Bocaditos de dama	Harina, azúcar, manteca, almendras tostadas, canela en polvo, dulce de leche
Bollitos 1810	Azúcar, manteca, yemas y claras de huevo, anís, leche, polvo de hornear
Bollitos de anís	Manteca, huevos, polvo de hornear, azúcar, harina, anís en grano
Bollitos de la madre Elmina	Yemas de huevo, azúcar, harina, manteca o grasa de cerdo, coñac, anís, polvo de hornear, leche
Bombones (receta de la madre María Julia)	Membrillos, azúcar
Budín borracho	Yemas y claras de huevo, azúcar, harina, polvo de hornear, coñac
Budín de banana	Azúcar, agua, bananas, maicena, leche, yemas de huevo, caramelo
Budín de chocolate	Leche, huevos, chocolate, azúcar, vainilla
Budín de huevos	Huevos, leche, azúcar, vara de vainilla
Budín de leche	Leche, huevos, carita de vainilla, azúcar
Budín de naranja	Jugo de naranja, azúcar, huevos
Budín de pan	Leche, frutas brillantadas, panes, azúcar, huevos, pasas de Corinto, limón, coñac
Budín inglés	Manteca, azúcar, huevos, coñac, esencia de vainilla, harina, pasas sultanas, frutas azucaradas, polvo de hornear, piñones
Cañoncitos de hojaldre	Masa de hojaldre, huevos, harina, barrita de vainilla, azúcar, leche, yemas de huevo
Caramelos rellenos	Azúcar, glucosa, mermelada de frutillas, esencia de frutillas
Chamas	Harina, azúcar, manteca, huevos, esencia de vainilla
Chatas (receta de la hermana María de Figueroa)	Harina, polvo de hornear, huevos, grasa, aguardiente de uva, granos de anís
Churros	Harina, agua, sal, aceite
Coquitos	Huevos, yemas de huevo, ralladura de limón, harina, coco rallado, manteca
Crema de chocolate helada	Huevos, yemas y claras de huevo, azúcar, leche, barras de chocolate, crema de vainilla
Crema de copas amarilla	Leche, vainilla, yemas de huevo, maicena, manteca

(continúa en la página siguiente)

Receta	Ingredientes
Crema de copas de chocolate	Leche, yemas de huevo, esencia de vainilla, maicena, manteca
Dátiles rellenos	Dátiles, azúcar, claras de huevo, nueces, azúcar glas, esencia de vainilla
Dulce de cayote	Cayote, azúcar
Fondant	Azúcar, limón, glucosa
Galleticas tucumanas	Harina, azúcar, manteca, polvo de hornear, leche, huevos
Galletitas para el té	Manteca, azúcar, huevos, harina, polvo de hornear
Gaznates	Huevos, coñac, anís en grano, grasa, dulce de leche, harina
Licor de anís	Azúcar, alcohol de anís, esencia de hinojo
Licor de banana	Alcohol, azúcar, bananas, agua
Licor de guindas	Guindas, azúcar refinada, agua, alcohol
Licor de leche	Leche, alcohol, vainilla, limón, varas de vainilla, azúcar
Licor de mandarinas	Alcohol, vainilla, azúcar, cáscara de vainilla
Licor de menta	Alcohol, hojas de menta, azúcar, esencia de menta
Licor de té	Té, esencia de vainilla, agua, alcohol, azúcar, varita de vainilla
Magdalenas	Huevos, azúcar, manteca, harina
Maicena de masitas	Huevos, maicena, manteca, azúcar, polvo de hornear
Mantecados	Leche, huevos, azúcar, harina, manteca, polvo de hornear, ralladura de limón
Masas (receta de la madre María Julia)	Yemas de huevo, azúcar, harina
Masas de las carmelitas	Harina, huevos, canela, azúcar, té de coñac o aguardiente, manteca, agua con anís
Masas Olympia	Yemas de huevo, huevos, azúcar, harina, manteca, leche
Masas Reina	Yemas de huevo, manteca, alcohol, anís
Masitas (receta de la madre M. Rosa)	Harina, manteca, yemas de huevo, azúcar, leche, polvo de hornear
Masitas almendradas	Huevos, azúcar, harina, esencia de vainilla, azúcar molida, almendras molidas
Masitas con pasas de uva	Manteca, azúcar, harina, polvo de hornear, pasas de uva, huevos
Masitas criollas	Azúcar, manteca, harina, polvo de hornear, yemas de huevo

(continúa en la página siguiente)

Receta	Ingredientes
Masitas de Lisboa	Huevos, azúcar, harina, coco, manteca
Masitas francesas	Manteca, harina, azúcar, almendras, yemas y clara de huevo, polvo de hornear
Medallones invernales	Yemas de huevo, manteca, azúcar, esencia de vainilla, polvo de hornear
Medialunas	Harina, polvo de hornear, leche, azúcar, manteca, huevo
Merengues	Claros de huevo, azúcar
Mermelada de anco	Hojuelas, azúcar, vainilla, agar
Mermelada de mandarinas	Mandarinas, azúcar
Mermelada de naranjas	Naranjas, azúcar, limón
Nuditos para el té	Azúcar, aceite, limón, sal, grasa, huevos, harina, polvo de hornear
Ojuelas	Grasa de cerdo, jugo de naranjas, harina, grasa para freír
Palmeritas	Masa de hojaldre, azúcar, mermelada
Pan de leche	Harina, azúcar, manteca, leche, huevos, levadura de cereales
Pan negro	Harina negra, harina blanca, yema de huevo, manteca, leche, polvo de hornear, sal, azúcar
Polvorones	Harina, grasa de cerdo, azúcar
Propiedades del apio	Recetas medicinales con apio
Rodajas chinas	Huevos, azúcar, harina, polvo de hornear, dulce de membrillo, manteca
Rollos suizos	Huevos, maicena, dulce de membrillo, azúcar, manteca
Rosquetes	Yemas y claras de huevo, anís en grano, grasa, coñac, polvo de hornear, harina, azúcar
Rosquetes	Huevos, claras, sal, anís en grano, coñac, alcohol
Rosquitas de maíz	Yemas de huevo, azúcar, manteca, maicena, polvo de hornear
Scons	Harina, manteca, azúcar, huevos, polvo de hornear, leche, sal
Tabletas de cayote	Cayote, azúcar
Tabletas de coco	Coco, leche, azúcar, vainilla
Tabletas de maní	Leche, azúcar, maní
Tabletas de naranja	Naranjas agrias, azúcar
Tocino de cielo	Huevos, barra de vainilla, azúcar

(continúa en la página siguiente)

Receta	Ingredientes
Torta	Manteca, azúcar, yemas de huevo, fécula de papas o harina, claras, ralladura de limón
Torta chona	Harina, leche, azúcar, manteca, polvo de hornear, limón rallado, huevos
Torta de arena	Manteca, azúcar, esencia de vainilla, huevos, harina
Torta de chocolate	Barritas de chocolate, azúcar, manteca, polvo de hornear, huevos, harina
Torta de coco	Manteca, leche, huevos, harina, coco rallado, polvo de hornear
Torta de manzanas	Harina, manteca, azúcar, vainilla, polvo de hornear, manzanas
Torta de nuez	Huevos, azúcar, nueces picadas, harina, aromalia
Torta de plata	Huevos, harina, leche, azúcar, manteca, polvo de hornear
Torta económica	Huevos, azúcar, manteca, harina, ralladura de limón, polvo de hornear, leche, nueces picadas, pasas de Corinto
Torta merengada	Bizcochuelo de doce huevos, dulce de leche, almíbar, vino dulce, azúcar, pera, higos, guindas
Torta para el té	Manteca, azúcar, huevo, yema de huevo, harina, polvo de hornear, jugo de naranja
Torta reina	Harina, polvo de hornear, manteca, azúcar, huevos, ralladura de limón, esencia de vainilla
Tortas de frutas	Pasas de Corinto, pasas sultanas, cáscaras confitadas, cerezas, almendras, harina, manteca, leche, huevos, almíbar
Tronco de árbol	Chocolate, manteca, azúcar glas, huevos, crema
Turrón	Claras de huevo, azúcar, arropo de tuna, miel de abejas, nueces, harina, coñac
Yemas	Azúcar, coco, manteca, huevos
Yemitas de coco	Coco rallado, yemas de huevo, manteca, azúcar, vinagre

Fuente: Elaboración propia a partir del antiguo cuaderno de las hermanas dominicas (AHDT).

La pastelería elaborada por las dominicas responde al patrón local tanto en los ingredientes utilizados como en el modo de nombrarlos: «Galletitas tucumanas», «Bollitos 1810»,⁶³ «Dulce de Cayote». Algunas recetas llevan el nombre de la religiosa que la inventó o del convento de la cual es originaria: «masas de las

63. En clara alusión a la fecha patria de inicios de la Revolución de independencia en el Río de la Plata.

Carmelitas», «masitas de la Madre María Rosa», «bollitos de la Madre Elmina» o «bizcochos de los padres».

Muchas de estas mujeres legaron los secretos de sus recetas a la siguiente generación, una nueva hornada de mujeres que aprendieron estas maneras de hacer, fugitivas y modestas, y que, como sus predecesoras, practicaron sus invenciones desde un lugar de invisibilidad social, el de las cocinas o los patios internos. Hacer la comida fue una práctica elemental, humilde, obstinada, repetida en el tiempo y en el espacio, eslabonamiento de habilidades manuales que había que ver para luego poder imitar. La preparación de la comida implicaba, entonces como ahora, un interminable trabajo de mujeres que repetían infinitamente las mismas acciones.

En el precioso estudio de Rosalva Loreto López sobre la cocina conventual novohispana, al referirse al oficio de cocinera, se plantea que en algunos casos se ejercía por semanas.⁶⁴ Sin embargo, en las fuentes referidas a las dominicas de Tucumán se expresa que algunas religiosas realizaron ese servicio por tiempos prolongados y continuaban en el mismo en los diferentes conventos a los que eran asignadas.

Asimismo, Loreto López describe las actitudes que requería ser cocinera:

El oficio de la cocina demandaba una actitud de servicio y entrega, pues se estaba obligado a responder a las religiosas con paciencia y humildad guisándoles a su gusto. Sin lugar a dudas esta disposición fue un acicate para la imaginación, que permitió crear un sinfín de platillos.⁶⁵

Sin duda, asevera esta autora, en el intento de aprovechar todos los alimentos se escribieron los recetarios.

Las hermanas de escapulario negro fueron excelentes cocineras y enfermeras, y trabajaron para fundar un mundo, darle forma, para «hacer nacer la alegría de lo efímero».⁶⁶

5. A modo de conclusión

Visibilizar y recuperar la memoria de los nombres y las acciones de estas mujeres es una manera de resucitarlas, sacarlas de la muerte, del olvido. Las religiosas de escapulario negro que sostuvieron con su trabajo silencioso la vida cotidiana hicieron posible el cuidado y la protección de cientos de niños y mujeres que encontraron en el interior de los muros del convento un lugar de protección, cuidado y amistad. Estas mujeres aseguraron la vida de muchas personas, pidiendo limosna, procurando el sustento cotidiano, cocinado y curando los cuerpos enfermos. Aprendieron las artes de cocinar y curar y fueron el sostén de las otras religiosas dedicadas a la educación o la gestión de los asilos y colegios. En el interior de los conventos se dio una convivencia de mujeres de diferentes

64. Loreto López, 2000: 17.

65. *Ibidem*: 18.

66. Certeau, Giard y Mayol, 1999: 229.

sectores sociales, con naturales tensiones, pero también con complicidades y lazos profundos de amistad.

Desde el lugar oscuro de la cocina generaron vida, y vida en abundancia, transmitiendo un acervo de aprendizajes culinarios y médicos que se transmitieron de generación en generación. Una libreta de recetas gastada quedó como testigo mudo de un sinfín de prácticas que se repitieron todos los días en un verdadero «arte de hacer».

Bibliografía

- AHUMADA, Laia de (2011). «Biografías femeninas. Historias de vida dentro de las comunidades religiosas (s. xvii)». *Revista Itinerantes. Historia y Religión*, 1, págs. 41-55.
- BONAUDO, Marta (2006). «Cuando las tuteladas tutelan y participan. La Sociedad Damas de Caridad (1869-1894)». *Signos Históricos*, 15, págs. 70-97.
- BRAVO, María Celia (2007). «Entre la resistencia y el conflicto social. Imágenes de la mujer trabajadora en el área azucarera de Tucumán». En: BRAVO, María Celia, et al. (comps.). *Historias de luchas, resistencia y representaciones. Mujeres en la Argentina, siglos XIX y XX*. Tucumán: Editorial de la Universidad Nacional de Tucumán, págs. 51-62.
- CABRÉ I PAIRET, Monserrat, et al. (2000). *De dos en dos. Las prácticas de creación y recreación de la vida y la convivencia humana*. Madrid: Horas y Horas.
- CERTEAU, Michel de (1994). *La fábula mística, siglos XVI-XVII*. México D.F.: Universidad Iberoamericana.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre (1999). *La invención de lo cotidiano*. Vol. 2: *Habitar, cocinar*. México D.F.: Universidad Iberoamericana.
- DUCROT, Víctor (1998). *Los sabores de la patria. las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina*. Buenos Aires: Grupo Editorial Norma.
- FOLQUER, Cynthia (2020). «Del cuerpo anonadado al cuerpo social: mujeres religiosas en la bisagra de los siglos XIX y XX en el actual territorio argentino». En: SUÁREZ, Ana Lourdes, et al. (eds.). *Religiosas en América Latina: memorias y contextos*. Buenos Aires: IICS-UCA / CONICET, págs. 81-95.
- FOLQUER, Cynthia (2007). «La élite local de Tucumán en la construcción del Estado-nación argentino. El caso de Benjamín Paz y Elmina Paz de Gallo (fines del siglo XIX – principios del siglo XX)». *Revista de Indias*, LXVII (240), págs. 433-458.
- FOLQUER, Cynthia (2012). *Viajeras hacia el fondo del alma. Sociabilidad, política y religiosidad en las Dominicas de Tucumán, 1886-1910*. Tesis doctoral. Barcelona: Universidad de Barcelona. URL: <http://www.tdx.cat/handle/10803/96263>.
- FRASCHINA, Alicia (2000). «La dote canónica en el Buenos Aires tardo-colonial: monasterios Santa Catalina de Sena y Nuestra Señora del Pilar, 1745-1810». *CLAHAR*, 9 (1), págs. 67-102.
- GARCÍA JORDÁN, Pilar; DALLA CORTE, Gabriela (2006). «Mujeres y sociabilidad política en la construcción de los Estados nacionales». En: MORANT, Isabel (dir.). *Historia de las mujeres en España y América Latina vol. III: del siglo XIX a los umbrales del siglo XX*. Madrid: Cátedra, págs. 559-583.
- GARGIULO, María Cecilia (2011). «Vagas, escandalosas y sirvientas. Representaciones dominantes acerca de mujeres de los sectores populares. Tucumán en los albores del XX». XIII Jornadas Interescuelas / Departamentos de Historia. Departamento de Historia de la Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Catamarca, Catamarca. <https://cdsa.academica.org/000-071/499.pdf>.

- LAUDAN, Rachel (2021). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- LORETO LÓPEZ, Rosalva (2000). *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Recuperado de: www.cervantesvirtual.com/obra/los-conventos-femeninos-y-el-mundo-urbano-de-la-puebla-de-los-angeles-del-siglo-xviii--0/ (consulta: 20/1/2024).
- LORETO LÓPEZ, Rosalva (2005). *Un bocado para los ángeles. La cocina conventual novohispana*. México D.F.: Clío.
- PALADIO DE GALACIA (1991 [419-420]). *Historia lausíaca*. Sevilla: Apostolado Mariano.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles (1997). «Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna». *Cuadernos de Historia Moderna*, 19, págs. 121-156.
- SILVEIRA, Mario (2005). *Cocina y comidas en el Río de la Plata*. Neuquén: Universidad Nacional del Comahue.
- SERRANO LARRÁYOZ, Fernando (2008). «Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el “Recetario de Marcilla” y el “Cocinero religioso” de Antonio Salsete». *Príncipe de Viana*, 69 (243), págs. 141-186.
- TORRES LÓPEZ, Jesús (2019). *Movimiento fundacional de instituciones religiosas femeninas españolas en el siglo XIX. Pervivencias y cambios*. Tesis de doctorado. Universidad Complutense de Madrid. <https://hdl.handle.net/20.500.14352/16942> (consulta: 15/2/2024).
- VILAR GARCÍA, María José (2004). «Las hermanas serviciales o legas en los conventos femeninos de clausura, ¿un colectivo marginado?». En: CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, Francisco Javier (coord.). *La clausura femenina en España. Actas del Simposium, 1/4-IX-2004*, vol. 1. San Lorenzo de El Escorial: Instituto Escorialense de Investigaciones Históricas y Artísticas, págs. 99-118.

**Fer l'efímer: les religioses dominiques de l'escapulari negre.
Argentina, 1890-1920**

Resum: Entre les religioses dels convents del tombant dels segles XIX i XX hi havia les de «l'escapulari negre», que s'encarregaven de cuinar, netejar, cuidar els orfes, fer d'infermeres i les que buscaven l'aliment diari mitjançant les almoines. D'aquestes dones no en van quedar monuments amb els seus noms, però sí un seguit de necrològiques escrites per altres religioses de «l'escapulari blanc» que es van entossudir en treure-les de l'oblit. En aquest trajecte de la meua investigació analitzaré una sèrie de necrologies i un quadern de receptes que es conserven a l'arxiu de les dominiques de Tucuman per tal de visibilitzar aquestes dones que es van dedicar a accions efímeres cada dia, que feien possible la vida, la feina de la civilització quotidiana.

Paraules clau: religioses, segles XIX-XX, dominiques, Argentina, vida quotidiana.

**Doing the ephemeral: black scapular Dominican sisters.
Argentina, 1890-1920**

Abstract: Among convent nuns around the turn of the 19th to 20th centuries, those called “black scapulars” were in charge of the cooking and cleaning. They looked after orphans, worked as nurses, and begged for their daily rations. There are no monuments in their names, but there are some obituaries written by other “white scapular” nuns who devoted themselves to rescuing them from oblivion. To follow this path, I will analyze a series of obituaries and a recipe notebook kept in the Tucuman Dominican sister's archive. The intention is to try to make them visible, since they devoted themselves not only to everyday ephemeral actions but also to actions that made life possible, the work of everyday civilization.

Keywords: nuns, 19th and 20th centuries, Dominican sisters, Argentina, every-day life.

Fecha de recepción: 22 de abril de 2024

Fecha de aceptación: 17 de septiembre de 2024

Fecha de publicación: 20 de diciembre de 2024

© Del texto, Cynthia Folquer. © De esta edición, *Boletín Americanista*.



Este documento está sujeto a la licencia de Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada de Creative Commons, cuyo texto está disponible en: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>.