

HISTORIA 396  
ISSN 0719-0719  
E-ISSN 0719-7969  
VOL 12  
N°2 - 2022  
[63-100]

## **“DULCE PARA LAS ENFERMAS”: CONSIDERACIONES SOBRE EL USO MÉDICO DEL AZÚCAR EN CHILE COLONIAL. EL CASO DE LAS MONJAS DE SANTIAGO (s. XVII-XVIII)**

“SWEET FOR THE SICK”: CONSIDERATIONS ON THE MEDICAL  
USE OF SUGAR IN COLONIAL CHILE. THE CASE OF THE NUNS OF  
SANTIAGO (s. XVII-XVIII)

**Alejandra Fuentes González**  
Universidad de los Andes, Chile  
afuentes3@miuandes.cl

**Isabel Cruz de Amenábar**  
Universidad de los Andes, Chile  
icruz@uandes.cl

### **Resumen**

El presente artículo pretende contribuir a la historia del azúcar en el Reino de Chile, analizando específicamente la importancia médica que tuvo para las monjas de Santiago durante la época colonial, principalmente por sus renombradas propiedades terapéuticas. A través del cruce entre fuentes conventuales inéditas (libros de cuentas, epistolarios y escritos confesionales) y otras fuentes ya publicadas, y considerando los planteamientos teóricos de la historia cultural de la comida, muy influida por la antropología de la alimentación, se demuestra el uso médico que estas mujeres le otorgaban a la sacarosa procesada. Asimismo, se explica dicho fenómeno a partir de una antigua tradición hispano-árabe, difundida en Chile a través de recetarios de cocina y tratados médicos. La frecuente elaboración de dulces de frutas, junto a la profusa ingesta de bebidas, jarabes y sorbetes edulcorados por parte de estas religiosas son algunos ejemplos de ello.

**Palabras clave:** azúcar, monjas, medicina, Chile.

### Abstract

This article aims to contribute to the history of sugar in the Kingdom of Chile, specifically analyzing the medical importance it had for the nuns of Santiago during the colonial era, mainly for its renowned therapeutic properties. Through the crossing between unpublished conventual sources (account books, letters, and confessional writings) and other published sources of the time and considering the theoretical approaches of the cultural history of food, highly influenced by the anthropology of food; The medical use that these women gave to the processed sucrose is demonstrated. Likewise, this phenomenon is explained from an ancient Hispanic-Arab tradition, spread in Chile through cookbooks and medical treatises. The frequent elaboration of fruit sweets, together with the profuse intake of sweetened drinks, syrups, and sorbets by these nuns; are some examples of it.

**Keywords:** sugar, nuns, medicine, Chile.

*Si per dietam curasti optimam medicinam invenisti*

“Si con la dieta has curado, la mejor medicina has encontrado”

(Galeno de Pérgamo, c. 129-201 d.C.)

### INTRODUCCIÓN<sup>1</sup>

Durante la época virreinal chilena el consumo de azúcar no solo se relacionaba con las formas de sociabilidad y la cultura festiva barroca, sino que también con la prevención y curación de múltiples enfermedades que afectaban recurrentemente a la población debido a la falta de agua potable, las crecidas de los ríos, los terremotos, o las migraciones, entre otros factores<sup>2</sup>. Así lo refleja, por ejemplo, el testimonio de la monja clarisa Sor Úrsula Suárez (1666-1749), quien en su autobiografía relata cómo el obispo envió al Monasterio de Nues-

1 Este artículo forma parte de los resultados del proyecto Fondart N°455618 titulado “Una dulce tradición: Investigación de la repostería monástica femenina de Santiago de Chile (siglos XVII-XXI)”, financiado por el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, Convocatoria 2018. Agradecemos los rigurosos comentarios realizados por los evaluadores anónimos, los que contribuyeron a clarificar las ideas aquí planteadas.

2 Entre ellas destacaron el tífus exantemático, la fiebre tifoidea, la disentería, el “malesito”, la gripe con dolor de costado y romadizo, y la viruela. Salas Olano, Eduardo. *Historia de la medicina en Chile*. Santiago, Imprenta Vicuña Mackenna, 1894; Ferrer, Lautaro. *Historia general de la medicina en Chile*. Talca, Imprenta de Talca, 1904; Cruz-Coke, Ricardo. *Historia de la medicina chilena*. Santiago, Andrés Bello, 1995; Tezanos, Sergio de. *Breve historia de la medicina chilena*. Valparaíso, Ediciones Universidad de Valparaíso, 1995; Laval, Enrique. “Algunas notas sobre el desarrollo histórico de la fiebre tifoidea en Chile”. *Revista Chilena de Infectología*, Vol. 34, N°5, 2017, pp. 491-493.

tra Señora de la Victoria un poco de azúcar para socorrerla en las "tercianas y atabardilladas, y otros achaques" que la atormentaban<sup>3</sup>. En otro momento, le solicitó a su criada que le trajera mate edulcorado para aliviar los "hielos" y "dolores en los huesos" que padecía<sup>4</sup>. Y recordaba también las palabras que su madre le había señalado cuando niña tras una discusión que había tenido con su hermana y abuela en la cocina a propósito de unos "cascos"<sup>5</sup> en almíbar: "¿Ven acá, ¿qué es eso?"; yo dije: 'Conserva'. 'Trae para una enferma'. Quitó-mela y envióla a la vecindad a una enfermedad que había"<sup>6</sup>. En este mismo sentido se sitúa la experiencia de la monja dominica Sor Dolores Peña y Lillo (1739-1823), quien envió a su confesor una "fuentecita" de peros<sup>7</sup> en almíbar para que restaurara su salud<sup>8</sup>. Se esboza aquí una primera aproximación entre la cultura femenina, las monjas coloniales y el uso médico del azúcar, vínculo que busca ser profundizado en el presente artículo.

En cuanto a la historiografía del azúcar, conviene señalar que los estudios en torno a su consumo en el Reino de Chile son muy escasos. En este aspecto, referencias importantes entregó en la década de los ochenta Armando de Ramón, cuya vasta labor de investigación le permitió demostrar, principalmente desde la historia económica, la importación y el consumo de este producto durante los siglos XVII y XVIII; la fluctuación de los precios; los conflictos suscitados en Santiago a partir de sus dinámicas de circulación; y la relevancia que tenía para las instituciones de esta ciudad, entre ellas, el Hospital San Juan de Dios, que era una de las instituciones médicas más importantes de la época, también liderada y administrada por religiosos<sup>9</sup>. Por otro lado, aunque los estudios de la cocina colonial han señalado que las monjas motivaron el rico desarrollo de la dulcería durante esta época, no se ha realizado una investigación para develar los factores de este fenómeno en particular, además de su vínculo con la fiesta, la construcción y renovación de lazos sociales y el uso de estos productos o "agasajos" con azúcar para garantizar el sostenimiento

3 Suárez, Úrsula. *Relación autobiográfica*. Santiago, Editorial Universitaria, 1984, p. 269.

4 *Ibid.*, p. 264.

5 Gajos o cortes similares de frutas, preparados en almíbar.

6 Suárez, *Relación autobiográfica*, p. 100.

7 Variedad de manzana de color amarillo verdoso, proveniente de la Península Ibérica.

8 Kordic, Raïssa (ed.). *Epistolario de Sor Dolores Peña y Lillo* (Chile, 1763-1769). Madrid, Editorial Iberoamericana, 2008, p. 476.

9 De este modo, el autor se aproxima -aunque de manera tangencial y breve- al análisis del uso médico del azúcar en el Reino de Chile, utilizando documentos como las Actas del Cabildo de Santiago. Se deduce de sus planteamientos un tránsito paulatino entre el uso médico y el uso culinario de este producto. Ramón, Armando de y Larraín, José. *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*. Santiago, Centro de Estudios Públicos, 1982, pp. 156-162.

de los monasterios femeninos<sup>10</sup>. En definitiva, su dimensión social y festiva ha sido ampliamente estudiada, no así su dimensión médica y terapéutica<sup>11</sup>.

Desde la perspectiva de la historia de la medicina, en tanto, los clásicos de Eduardo Salas, Pedro Ferrer, Eduardo Cruz-Coke y Sergio de Tezanos, no abordan este aspecto específico de la medicina colonial, pues sus pesquisas constituyen relatos de larga duración enfocados mayoritariamente en aspectos institucionales, como por ejemplo, la construcción de hospitales y sanatorios, las biografías de los médicos, la creación y desarrollo de instituciones como la Real Universidad de San Felipe, la descripción de las epidemias más famosas y la labor desempeñada por la botica de los jesuitas<sup>12</sup>. Durante la última década, sin embargo, algunos investigadores imbuidos por nuevas metodologías y conceptos han hecho cortas pero claves referencias en torno al rol del azúcar en la desarticulación de la epidemia de viruela que azotó al Reino de Chile a fines del siglo XVIII<sup>13</sup>. Como ha señalado Paula Caffarena, en aquella ocasión el Protomedicato recomendó preparar el organismo para recibir la enfermedad a partir del consumo de alimentos suculentos y dulces<sup>14</sup>.

En términos teóricos y metodológicos, la historia cultural de la comida y la antropología de la alimentación ofrecen, a nuestro juicio, un cuadrante interpretativo fundamental para comprender el valor terapéutico que adquirió el azúcar en el marco de las prácticas monásticas y femeninas desarrolladas en Chile colonial, además de la porosa frontera que existía entre cocina y medicina en

10 Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago, Editorial Universitaria, 1977; Valdés, Regina. "Con mano de monja. Los conventos y la cocina colonial". *Revista Universitaria*, Vol. 43, 1994, s. p. Cruz, Isabel. *La fiesta. Metamorfosis de lo cotidiano*. Santiago, Ediciones UC, 1995; Cruz, Isabel. "Dulces agasajos: notas sobre la creación culinaria y su significado en el arte festivo del barroco en Chile". Encuentro Internacional sobre el Barroco Andino. *Barroco Andino*. La Paz, Vice-Ministerio de Cultura, 2003, pp. 87-94; Montecino, Sonia. *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago, Catalonia, 2005; Sciolla, Carolina. *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. Santiago, Catalonia, 2010.

11 Una situación similar ha sucedido en la historiografía hispanoamericana, donde los dulces confeccionados por las monjas se han estudiado en el marco de las relaciones culturales y sociales entre la comida, la bebida y las fiestas, reforzando el vínculo entre la alimentación, la alegría de vivir y la vida saludable. Cruz, Enrique y Soler Lizarazo, Luisa Consuelo. "Comer y beber. Fiestas del cristianismo indígena en la Provincia de los Charcas del Perú (Jujuy, siglos XVI-XVIII)". *RIVAR*, Vol. 8, N°24, 2021, pp. 165-184; Torres Valdés, Rosa María y Ordoñez García, Covadonga. "Fiestas Populares de Labor, desarrollo rural sostenible y regiones saludables". *RIVAR*, Vol. 8, N°23, 2021, pp. 293-312.

12 Salas, *Historia de la medicina*; Ferrer, *Historia general de la medicina en Chile*; Cruz-Coke, *Historia de la medicina*; Tezanos, *Breve historia de la medicina chilena*.

13 "Que por cuanto el azúcar es medicinal y los enfermos del hospital y demás de la ciudad necesitan de ella y la más es gente pobre y no tienen medios para comprarla, y las personas que hoy la tienen la ocultan y venden ha subido precio": Ramón y Larraín, *Orígenes de la vida económica chilena*, p. 158.

14 Además de los dulces, también se mencionaban las carnes, leches, huevos, hierbas y hojas verdes. Caffarena, Paula. *Viruela y vacuna. Difusión y circulación de una práctica médica. Chile en el contexto hispanoamericano, 1780-1830*. Santiago, Editorial Universitaria, 2016, p. 85.

el interior de dichas instituciones religiosas. Analizando e intentando definir la esencia del *homo edens*, es decir, del “hombre que come”, estas disciplinas han podido demostrar el estrecho vínculo entre medicina y comida desde los comienzos de la historia del hombre, desde el momento en que aprendió a usar el fuego para hacer la comida más higiénica y sabrosa. Con el paso del tiempo esta relación se hizo más consciente y elaborada, y evolucionó como ciencia dietética dentro de la reflexión y la práctica médica. Así sucedió en la Grecia antigua, donde Hipócrates de Cos (siglos V y IV a.C.) fundó una escuela de pensamiento que duró en Europa un par de milenios. Ocurrió también en otras civilizaciones como la India o China, donde se elaboró un pensamiento médico y filosófico profundamente ligado a las prácticas de cocina, lleno de significativas conexiones con la tradición occidental<sup>15</sup>.

De este modo, resulta importante tener presente que el prestigio terapéutico del azúcar en la época colonial chilena se vinculaba a las características de la llamada medicina premoderna, la que ha sido definida a menudo como “galénica”, en honor al médico romano Galeno (siglo I a.C.), cuyas enseñanzas retomaban y desarrollaban los postulados hipocráticos. Esta se basaba principalmente en la teoría de los cuatro humores, la que entendía que cada ser vivo poseía una naturaleza particular basada en la combinación de cuatro factores: calor, frío, seco y húmedo, los que a su vez derivaban de la combinación de los cuatro elementos que constituían el universo: fuego, aire, tierra y agua. De este modo, el hombre podía decir que gozaba buena salud cuando en su organismo los diferentes elementos se acoplaban de manera equilibrada. La desproporción era la que provocaba las enfermedades y ella debía cuidarse, incluso, en términos alimenticios. Por ejemplo, se creía que la persona afectada por una enfermedad “húmeda” debía preferir alimentos de naturaleza “seca”, y viceversa. En cambio, los individuos que gozaban de buena salud debían consumir alimentos “moderados”. Bajo esta óptica se explican las indicaciones sobre cómo cocinar los alimentos, que encontramos tanto en recetarios de cocina como en textos de dietética del mundo medieval y premoderno<sup>16</sup>.

Asimismo, este marco teórico y conceptual permite entender que las consideraciones terapéuticas del azúcar en Chile colonial estaban muy relacionadas con la cultura de aquella época: los sistemas de pensamiento, las creencias

---

15 Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón, Ediciones Trea, 2004, p. 49.

16 *Ibíd.*, p. 50.

religiosas, los gustos, el lenguaje y la circulación de ideas<sup>17</sup>. Como ha señalado Montanari, “La comida no es buena o mala en términos absolutos: alguien nos ha enseñado a reconocerla como tal. El órgano del gusto no es la lengua sino el cerebro, un órgano culturalmente (y por tanto históricamente) determinado, a través del cual se aprenden y se transmiten los criterios de valoración”<sup>18</sup>. A estos aspectos culturales debemos sumar los condicionamientos biológicos, pues, como ha señalado Jesús Contreras, el gusto específico por el sabor azucarado parece ser un rasgo de fuerte componente innato entre todos los mamíferos, seres humanos incluidos. Se trata de una característica adaptativa positiva, en la medida en que el azúcar constituye una fuente de energía, y se piensa que pudo ser seleccionado en un medio en el que los azúcares de absorción rápida eran relativamente escasos, de tal manera que los alimentos de sabor azucarado constituían una fuente ventajosa de calorías rápidamente movilizables. Esta circunstancia estaría apoyada por el hecho de que, en numerosas culturas, los alimentos azucarados se consumen al final de las comidas<sup>19</sup>.

## LEGADO HISPANO-ÁRABE DEL AZÚCAR MEDICINAL

La primera pregunta que nos concierne es la siguiente: ¿de dónde proviene el azúcar y su uso medicinal?

Domesticada primero en Nueva Guinea hacia el 8.000 a.C, la *Saccharum officinarium* (Imagen N°1) no traspasó los límites de la antigua Mesopotamia en la época clásica, aunque era conocida por distintos filósofos, geógrafos, naturalistas y poetas grecorromanos<sup>20</sup>. A comienzos del siglo III a.C., Teofrasto

17 Cruz Cruz, Juan. *Teoría elemental de la gastronomía*. Navarra, Ediciones Universidad de Navarra, 2002; Fernández-Armesto, Felipe. *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Buenos Aires, Tusquets editores, 2019; Laudan, Rachel. *Gastronomía e Imperio. La cocina en la historia del mundo*. México D.F., Fondo de Cultura Económica, 2009.

18 Montanari, *La comida como cultura*, p. 55. Los estudios sobre el gusto y la comida se han renovado, asimismo, a través de la historiográfica sobre los sentidos, donde el sabor se ha enriquecido en complementariedad y diferenciación. Véanse por ejemplo los trabajos referidos a la Edad Media, particularmente desarrollados, como por ejemplo Coronado Schwindt, Gisela. “Los estudios sensoriales y la Edad Media: planteos historiográficos, desafíos y proyecciones”. *Revista de Historiografía*, Vol. 34, 2020, pp. 277-298; Coronado Schwindt, Gisela. “Las fiestas en el Reino de Castilla en el siglo XV: un festín para los sentidos”. *RIVAR*, Vol. 8, N°24, 2021, pp. 88-111.

19 Contreras, Jesús. *Antropología de la alimentación*. Madrid, Editorial Eudema, 1993, p. 21.

20 En la Antigüedad la miel ocupaba el puesto del azúcar. Era un elemento casi indispensable en la farmacopea de la época, especialmente en la elaboración de jarabes y letuarios, y desempeñaba al mismo tiempo un rol fundamental en la cocina como edulcorante. García Sánchez, Expiración. “El azúcar en la alimentación de los andalusíes”. *Actas del Primer Seminario Internacional: La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*. Motril, Casa de la Palma, 1989, pp. 214-225. Para Dioscórides, por ejemplo, la miel -especialmente la de color rojizo- poseía diversas virtudes: purificaba, abría los poros y atraía los humores, cicatrizaba heridas, aliviaba los dolores de oídos, la inflamación de las amígdalas; favorecía la vista y la orina. Dioscórides, Pedacio. *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*. Traducido y comentado por Andrés Laguna. Anvers, s.e., 1555, pp. 175-177.

(c. 371-287 a.C.), afirmaba que se podía obtener miel de las cañas, pero no especificaba dónde crecían. A mediados del siglo I a.C., Estrabón (c. 64 a.C.- 24 d.C.) describía someramente unas cañas que en la India “producían miel sin contribución de las abejas”. En el segundo tercio del siglo I a.C., Publio Varrón Atacino (c. 82-35 a.C.) sostenía que de la raíz de una especie de caña que se cultivaba en la India se podía obtener “un zumo más dulce que la miel”. Según Plinio el Viejo (23-79 d.C.), Arabia también producía caña de azúcar, pero la que se cultivaba en la India era la más apreciada. Dioscórides (c. 40-90 d.C.) incluyó la caña dulce en su *Materia Medica* y situó también su producción en la India y en Arabia. Galeno (c. 129-216 d.C.), en tanto, declaraba únicamente que el azúcar se adquiriría en las costas meridionales de Arabia<sup>21</sup>.

Imagen N°1. Caña de azúcar o *Saccharum officinarum*, s. XVIII.



“Sugar cane in its four different stages”, sin autor. Stedman, John Gabriel. *Narrative, of a five years' expedition, against the revolted Negroes of Surinam*. Vol. I. London, J. Johnson, 1796, p. 314.  
John Carter Brown Library (N° identificador 06944-30)

21 Riera-Melis, Antoni. “El azúcar en la farmacopea y la alta cocina árabes medievales”. Sabaté i Curull, Flocel (ed.). *El sucre en la història: alimentació, quotidianitat i economia*. Barcelona, Pages, 2014, pp. 41-89.

La difusión de esta materia prima se orientó inicialmente hacia el norte a través de la India, hasta alcanzar al finalizar el primer milenio antes de Cristo las regiones meridionales de China. En un segundo período el cultivo avanzó hacia el poniente a partir de la conquista islámica de los valles fértiles del Tigris y el Éufrates, entre el 633 y el 642 d.C., fenómeno que imprimió un ritmo más vivaz al proceso de expansión y que contribuyó a que los musulmanes se atribuyesen la responsabilidad de su propagación. Hizo su aparición en Siria y Palestina hacia el 700 d.C., en Egipto un decenio más tarde, y en al-Ándalus alrededor del 756<sup>22</sup>.

Desde el comienzo, los árabes asignaron al azúcar una finalidad médica, pues lo destinaban a la preparación de sustancias medicamentosas. Aunque en el año mil, en el seno del proceso de transculturación, el uso terapéutico de este producto aún encontraba detractores en al-Ándalus<sup>23</sup>, poco a poco fue sustituyendo a la miel tanto por sus cualidades de sustancia activa -caliente y húmeda, según la farmacopea clásica- como por sus propiedades excipientes y conservantes: por una parte, servía para tratar diversas enfermedades de los aparatos respiratorio, digestivo y urinario, y, por otra, permitía mantener el carácter curativo de frutas y flores en la elaboración de numerosos remedios. Al-Zahrāwī (936-1013), por ejemplo, le atribuía cualidades purgantes para limpiar y purificar el estómago sin dañarlo, mientras que Ibn Wāfid (c. 998-1074) señalaba los beneficios que tenía para la opilación de los conductos internos<sup>24</sup>. Su vínculo con la dietética fue mencionado también por al-Tignari, miembro de la escuela agronómica andalusí del siglo XI<sup>25</sup>, y por Ibn Butlan (c. 1038-1075), destacado médico de Bagdad que reconoció sus propiedades purificantes y recomendó su consumo especialmente en afecciones de pulmón, vejiga y riñón<sup>26</sup>.

Según Expiración García, las obras de Ibn al-Jatib del siglo XIII denotan claramente el cambio que se produjo en la Baja Edad Media con respecto al azúcar en la cultura andalusí, tanto en la farmacopea como en la dieta de los indivi-

22 Riera-Melis, Antoni. "El mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias. El legado islámico en la cocina medieval catalana". Montanari, Massimo (ed.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires, Paidós, 2003, pp. 19-50, p. 22. También: Khune, Rose. "El azúcar: usos dietéticos y farmacéuticos según los médicos árabes medievales". Malpica, Antonio (ed.). *1492: lo dulce a la conquista de Europa: Actas del IV Seminario Internacional sobre la caña de azúcar*. Motril, Diputación de Granada, 1992, pp. 41-62.

23 Un claro exponente de esta corriente fue el médico sevillano Ibn Zuhr (c. 1094-1162), conocido como Avenzoar, quien escribió el breve opúsculo titulado *Risala' fi tafdil al-asal alal-sukkar* (*Tratado sobre la superioridad de la miel sobre el azúcar*).

24 Obstrucción de los vasos sanguíneos que implicaba la disminución de los flujos.

25 García, "El azúcar en la alimentación", p. 220.

26 Famoso es su *Taqwim al-Sihhah*, tratado médico que inspiró los numerosos manuales medievales conocidos como *Tacuinum Sanitatis* (La mantención de la salud) famosos por sus magníficas ilustraciones, varias de ellas relacionadas con el azúcar.



duos, al incluirlo en la preparación de bebidas, dulces, frutas y frutos secos, llegando incluso a recomendar su uso como alimento, no como ingrediente de un plato determinado<sup>27</sup>. También del siglo XIII es el *Tratado de Medicamentos Simples*, del malagueño Ibn al-Baytar (c. 1190-1248), obra que resumía las características del azúcar, explicaba la elaboración de las preparaciones farmacéuticas y especificaba los casos en que éstas debían ser prescritas<sup>28</sup>. Los escritos del médico catalán Arnau de Vilanova (1240-1311), reflejan que estas ideas circularon también por el norte de la Península Ibérica. Su obra denominada *Regimen Sanitatis ad inclytum regem Aragonum directum et ordinatum*, dedicada a Jaime II de Aragón, recomendaba el uso del azúcar como digestivo, como conservante para los frutos secos (piñones y avellanas, por ejemplo), y como neutralizador del sabor amargo que dejaba en la boca la rúcula, las cerezas, las moras verdes y las granadas. Al-Arbuli (s. XV), en tanto, destacó su proximidad con la miel, tanto por su sabor dulce como por sus propiedades nutritivas y efectos positivos en el cuerpo humano<sup>29</sup>.

Desde las boticas (Imagen N°2), el azúcar comenzó a transitar lentamente hacia las cocinas andalúses, aunque su alto costo limitó en sus comienzos el uso alimenticio<sup>30</sup>. Durante la Alta Edad Media solo la élite lo pudo incorporar en su dieta cotidiana, siguiendo las recomendaciones de la medicina de la época que lo consideraban igual o más nutritivo que la miel, como se ha señalado, mientras, los estratos medios y bajos, continuaban usando la miel como principal edulcorante. Ya desde el siglo XIII en adelante, el azúcar comenzó a llegar a toda la sociedad del al-Ándalus, lo que se manifiesta no solo en su incorporación a los recetarios de cocina árabe, sino también en la amplia popularidad que adquirieron los platos con azúcar en las diversas festividades religiosas islámicas<sup>31</sup>, por ejemplo, en el Ramadán, en el solsticio de verano y en el equinoccio de primavera.

---

27 Ibid., p. 221.

28 Riera-Melis, "El mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias" p. 63.

29 Al-Arbuli. *Un tratado nazarí sobre los alimentos: al-Kalam ala l-agdiyya de al-Arbuli, dirigido y traducido al castellano por Amador Díaz García*. Almería, Arráez editores, 2000, pp. 103-104.

30 Según la perspectiva de Felipe Fernández-Armesto, en la Edad Media la cocina era una especie de alquimia que convertía los ingredientes básicos en artículos de lujo, y la medicina era una ciencia basada en gran medida en la alimentación. Incluso, postula que la ciencia, la magia y la cocina se entremezclaban de tal forma que no era posible distinguir los límites de dichas actividades, y utiliza como ejemplo de ello un tratado de magia del siglo XII llamado *Picatrix*, donde se asociaban los sabores con los planetas. Fernández-Armesto, *Historia de la comida*, p. 187.

31 Véase por ejemplo Carabaza Bravo, Julia María. "Panorama de las fiestas religiosas privadas y públicas celebradas en al-Andalus". RIVAR, Vol. 8, N°24, 2021, pp. 247-263.

Imagen N°2. Boticario medieval vendiendo azúcar, c. s. XIV.



Giovannino de Grassi (1350-1398). *Tacuinum Sanitatis*. Ms.4182 tav.179. Biblioteca Casanatense, Roma (N° identificador: MS4182TAV179).

Conviene señalar que el prestigio médico del azúcar no solo estaba presente en el mundo musulmán, donde disfrutar los dulces se consideraba un verdadero “acto de fe”<sup>32</sup>, sino que su significado cultural también llegó a coincidir con los ideales cristianos, pues la sacarosa más fina debía ser de color blanco, comparándose dicha materia prima con la virtud de la pureza<sup>33</sup>. En dicha transferencia influyó también la utilización de *electuarios* o *letuarios* para limpiar el organismo, favorecer la digestión y aplacar inflamaciones. Considerados como “golosinas”, estos últimos eran preparaciones medicamentosas de consistencia líquida, pastosa o sólida, compuestas por varios ingredientes vegeta-

32 Laudan, *Gastronomía e Imperio*, p. 190.

33 Mintz, Sidney. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México D.F., Siglo XXI editores, 1996, p. 51.

les y cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar<sup>34</sup>. Acostumbrados a ellos estaban, por ejemplo, las monjas medievales, ya que les permitían sobrellevar las mortificaciones corporales que frecuentemente practicaban en el seno de su vida consagrada. Las indicaciones de Santa Hildegarda de Bingen (1098-1179) contribuyeron a su empleo y difusión, como ocurrió con el electuario de galanga, recomendado para las afecciones estomacales y las insuficiencias cardíacas, o con el de hinojo, esencial para llevar una buena digestión<sup>35</sup>. Además, una obra de amplia autoridad en la época como la *Suma Teológica* de Santo Tomás de Aquino (1225-1274), justificaba el consumo de estos medicamentos, pues no contravenían la ascética cristiana: "Los electuarios, aunque alimenten algo, no se toman principalmente como alimento, sino para ayudar a la digestión. De ahí que no quebranten el ayuno, como tampoco lo hace el tomar otras medicinas, a no ser que se tomen en gran cantidad como si fueran alimentos"<sup>36</sup>.

Ahora bien, ¿cómo se manifestó la recepción de esta milenaria tradición médica del azúcar en el caso de las monjas de Santiago de Chile, durante la época colonial?

---

34 Se entregan aquí varias definiciones:

"Medicamento de consistencia líquida, pastosa o sólida, compuesto de varios ingredientes, casi siempre vegetales y de cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar, que en sus composiciones más sencillas tiene la consideración de golosina". Real Academia Española. *Diccionario de la lengua española*. 23.ª ed., [versión 23.5 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [18-11-2022].

"Género de confección medicinal que se hace con diferentes simples o ingredientes con miel o azúcar, formando una a modo de conserva en consistencia de miel, de que hay varias especies purgantes, adstringentes o cordiales". Real Academia Española. *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*. Tomo III. Madrid, por los herederos de Francisco del Hierro, 1732, p. 374.

"Cierta género de conservas que hacen los boticarios y las guardan en botes. Tomó el nombre de la lechuga, porque debió ser la primera de que se hizo conserva, o sea de sus hojas, o de sus tallos, como hoy se hace de ellos y de la escorzonera. O la más verdadera etimología es, haberse dicho electuario [ab eligiendo], porque se elige cosas salutíferas y medicinales para confeccionarlas". Covarrubias, Sebastián. *Tesoro de la lengua castellana o española*. Madrid, por Luis Sánchez, 1611, pp. 522-523.

Estas consideraciones recogen los imprecisos límites existentes durante la Edad Media y el Barroco entre la farmacopea y la confitería, comprobados en los manuales de principios del siglo XIX. Henry, Noël Étienne y Guibourt, Gaston. *Farmacopea Razonada o Tratado de Farmacia Práctico y Teórico*. Madrid, Imprenta de los Hijos de doña Catalina Piñuela, 1830, pp. 4-116.

35 Bingen, Hildegarda de. *Libro de las causas y remedios de las enfermedades*. Madrid, AKRON, 2013, pp. 127-155.

36 Aquino, Tomás de. *Suma de Teología*. Vol. IV, Parte II-II(b). Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1994, p. 436 (Cuestión 147, a.6).

## PREPARACIONES AZUCARADAS Y MEDICAMENTOSAS DE LAS MONJAS DE SANTIAGO

Importado desde Perú y cultivado fundamentalmente en la zona del Caribe en el marco de un próspero pero sacrificado comercio basado en mano de obra esclava (Imagen N°3), la llegada del azúcar al Reino de Chile a principios del siglo XVII transformó paulatinamente sus costumbres y sus prácticas culturales, no solo en el ámbito de la fiesta sino en el de la medicina, foco de este artículo<sup>37</sup>.

Imagen N°3: Plantación de caña de azúcar con mano de obra esclava, s. XIX.



“Plantando”, sin autor. *Cuffy the negro`s. Doggrel description of the progress of sugar*. London, E. Wallis, 1823, p. 6. John Carter Brown Library (N° identificador 76-93-4).

Como demuestra el caso del Monasterio Antigo de Santa Clara de Santiago, las monjas de clausura de los siglos XVII y XVIII enfrentaban las enfermedades de sus comunidades a partir de un sistema ordenado y definido compuesto por tratamientos de carácter emocional, espiritual y corporal. Dentro de estos últimos se encontraba la antigua tradición de los sangrados, el uso de plantas medicinales y distintas sustancias medicamentosas que las religiosas adquirirían generalmente en las boticas de la ciudad, además de la aplicación de una

37 Reiteramos que este artículo no se centra en los aspectos festivos y sociales de las preparaciones azucaradas de las monjas de Santiago, lo que ya ha sido estudiado por la historiografía nacional, sino que precisamente, en su dimensión médica y terapéutica.

adecuada dieta alimenticia que incluía productos como arroz, huevos, leche, pescado fresco, pollo y productos con azúcar<sup>38</sup>.

De acuerdo con los libros de cuentas de los archivos conventuales revisados, las monjas adquirían constantemente azúcar por sus cualidades polifacéticas, lo que explica su incorporación no solo en el ítem de "postres" de sus registros diarios de gastos, sino que también, entre los egresos clasificados como "azúcar y yerba", "menudencias", "enfermería" y "botica"<sup>39</sup>. Se importaba generalmente desde Lima en dos formatos: entera (panes de azúcar) o molida (azúcar neto contenido en fardos), según la necesidad y el destino que tuviese. Con este producto base las religiosas elaboraban diferentes preparaciones con azúcar, que transitaban por la estrecha frontera entre la cocina y la medicina, como ocurrió con los dulces de frutas, los sorbetes, los jarabes y el mate edulcorado. En este sentido, bien podríamos considerar este tipo de productos dulces como preparaciones "galénicas", pues fundían el arte de la cocina medieval y premoderna con la sabiduría médica del mundo antiguo, la cual consideraba que la salud de los individuos estaba en estrecha vinculación con el placer que significaba la comida<sup>40</sup>. Como escribió Maino de Maineri, médico milanés del siglo XIV, "lo que es más agradable al gusto va mejor para la digestión"<sup>41</sup>. En el caso de estos platillos con azúcar, su consumo no solo era placentero sino que también saludable y beneficioso, según las consideraciones de estas religiosas.

Conforme al relato de Úrsula Suárez y Dolores Peña y Lillo citados en la Introducción de este artículo, los dulces de frutas se consideraban alimentos "sanos" que permitían reconfortar a los dolientes en cualquier enfermedad. Eran elaborados por las monjas de Santiago con azúcar y diferentes tipos de frutas, frutos secos y hortalizas provenientes de diversas zonas de Chile e incluso cultivadas en sus propios huertos, como por ejemplo aceitunas, nueces, agraz, cidras, duraznos, granadas, guindas, higos, manzanas, membrillos, sandías, peras y uvas, entre otras. El archivo conventual de las Clarisas Antiguas registra explícitamente su elaboración: en noviembre de 1771 las religiosas gastaron seis reales en "frutas para dulce de las enfermas"<sup>42</sup>, mientras que en septiembre de 1786 se emplearon siete pesos para elaborar "dulce de en-

---

38 Fuentes, Alejandra. "Mujeres y espacios terapéuticos en Chile colonial: Las prácticas médicas del Monasterio Antigo de Santa Clara de Santiago durante el siglo XVIII" *História Unisinos*, Vol. 26, N°1, 2022, pp. 13-27.

39 Archivo del Monasterio de Clarisas de Antigua Fundación (en adelante, AMCAF), Vol. 61, 63 y 64.

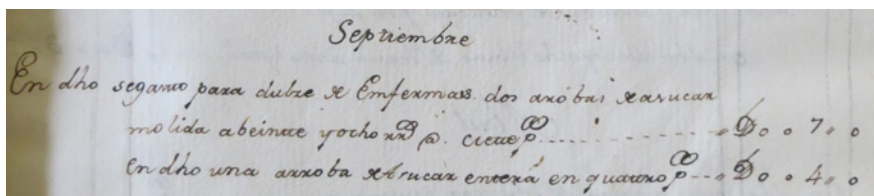
40 Montanari, *La comida como cultura*, pp. 48-54.

41 *Ibid.*, p. 52.

42 Registro de cuentas. Santiago, noviembre de 1771. AMCAF, Vol. 61, f. 166v.

fermas" (Imagen N°4)<sup>43</sup>. Asimismo, en enero de 1787 se pagaron once pesos para comprar dos arrobas de azúcar molida con el fin de fabricar "dulce de las enfermas"<sup>44</sup>, mientras que en 1820 se invirtieron cuatro pesos en media arropa de azúcar para hacer "dulce a las enfermas"<sup>45</sup>.

Imagen N°4. Gasto de azúcar para elaborar "dulce de enfermas" en el Monasterio Antiguo de Santa Clara, 1786.



Registro de cuentas. Santiago, septiembre de 1786. AMCAF, Vol. 63, f. 32.

Aunque no queda claro a través de estas fuentes si el uso terapéutico de estos dulces traspasó los límites del Reino de Chile durante los siglos coloniales, es preciso señalar que sí está documentado es su exportación a la Ciudad de los Reyes, lo que podría significar algún tipo de indicio al respecto. De acuerdo a la crónica jesuita de Diego de Rosales (1601-1677), los dos monasterios femeninos existentes a mediados del siglo XVII -Clarisas Antiguas y Agustinas- enviaban dichos productos con azúcar al puerto del Callao, acompañadas de otras materias primas y manufacturas que exportaba el Reino, entre ellas, sebo, cordobanes, badanas, suelas, jarcias, hilo de carreto, pabilos, estopas, almendras, cocos, lentejas, mostaza, comino, anís, escorzonera, ámbar, miel de abejas<sup>46</sup>, y frutos deshidratados como huesillos de durazno, orejones de pera, ciruelas e higos secos, procedentes de la próspera agroindustria nacional<sup>47</sup>. Es una práctica comercial cuya continuidad se constata a través de diferentes envíos registrados por la Aduana de Santiago a lo largo de la segunda mitad del siglo XVIII. En 1773, por ejemplo, se exportaron once tarros de dulce y orejo-

43 *Ibíd.*, septiembre de 1786. AMCAF, Vol. 63, f. 32.

44 *Ibíd.*, enero de 1787. AMCAF, Vol. 63, f. 32v.

45 *Ibíd.*, enero y febrero de 1820. AMCAF, Vol. 66, s.f.

46 Rosales, Diego de. *Historia general del Reino de Chile. Flandes Indiano*. Tomo I. Valparaíso, Imprenta el Mercurio, 1877, pp. 390-391.

47 Lacoste, Pablo; Yuri, José A.; Aranda, Marcela; Castro, Amalia; Quinteros, Katherine; Solar, Mario; Soto, Natalia y Chávez, Cristián. "Frutales y agroindustria: conservas, aceites y maderas (Chile y Cuyo, 1550-1850)". *Revista de Indias*, Vol. LXXI, N°253, 2011, pp. 859-888.

nes, mientras que en 1781 dos petacas con tarros de dulce y mantequilla<sup>48</sup>. En determinadas ocasiones estos envíos tenían como objetivo agasajar a las autoridades del Virreinato del Perú, como sucedió efectivamente con el regente de la Real Audiencia de 1781, quien recibió de regalo bayeta de Chillán, lenguas, pasas y dulces de las monjas<sup>49</sup>.

El *Diccionario de Autoridades* de 1739 define jarabe como una "bebida dulce y medicinal que confeccionan los boticarios hasta la consistencia de almíbar, y según los ingredientes, o el simple de que se forma, toma el nombre"<sup>50</sup>. Es decir, se preparaba cociendo azúcar en agua hasta que espesaba y luego se añadían zumos de frutas u otras sustancias medicinales. El archivo histórico de las Clarisas Antiguas da cuenta de su uso especialmente a fines del siglo XVII. En junio de 1669, este monasterio adquirió azúcar para dar unos "bebedijos" a Lucrecia, esclava del convento<sup>51</sup>. Posteriormente, en diciembre de 1672, se le entregó un peso a Juana de Silva -negra esclava a cargo de la salud del servicio doméstico del Monasterio Antiquo de Santa Clara en este periodo- para "purgar y jaropear" al esclavo Juan<sup>52</sup>. En tanto, en septiembre de 1696 se gastaron tres pesos para elaborar un jarabe para la religiosa Juana Illéstequi, mientras que en septiembre de 1687 el gasto ascendió a 31 pesos, pues varias religiosas necesitaban purgas y jarabes para aliviar las consecuencias del "chavalongo" que las había afectado<sup>53</sup>. Por su parte, en el Monasterio de Dominicas de Santa Rosa también se constata el consumo de jarabes para el remedio de las enfermedades intramuros, según demuestran algunas referencias generales en su archivo conventual, datadas a fines del siglo XVIII<sup>54</sup>.

---

48 Santana, Mónica. "Cerámica de las Clarisas: aportes a las identidades y dinámicas sociales en el Santiago (Chile) colonial". Tesis de Licenciatura en Arqueología. Santiago, Universidad Bolivariana, 2021, pp. 44-47. También se mencionan estos envíos en Pereira Salas, Eugenio. *Historia del arte en el Reino de Chile*. Santiago, Ediciones de la Universidad Católica de Chile, 1965, pp. 45-46.

49 Santana, "Cerámica de las Clarisas: aportes a las identidades y dinámicas sociales", pp. 44-47.

50 Real Academia Española. *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*. Tomo VI. Madrid, por los herederos de Francisco del Hierro, 1739, p. 535.

51 Registro de cuentas. Santiago, junio de 1669. AMCAF, Vol. 52. f. 80v.

52 *Ibid.*, diciembre de 1672. AMCAF, Vol. 52. s.f. Purgar: Dar al enfermo la medicina conveniente para exonerar el vientre. Jaropear: Dar mucho jarabe.

53 *Ibid.*, septiembre de 1696. AMCAF, Vol. 54. s.f.; *Ibid.*, septiembre de 1687. AMCAF, Vol. 53, s.f. Chavalongo: en mapudungun: "dolor de cabeza" o "pesadez de cabeza". No hay acuerdo entre los historiadores de si se trataba de tífus exantemático o fiebre tifoidea. Lo que sí se sabe es que afectó principalmente a la población indígena y mestiza de los siglos XVI y XVII, aunque volvió a ser mencionada durante las primeras décadas del siglo XIX en algunos casos específicos. Cruz-Coke, *Historia de la medicina*, p. 267.

54 Registro de cuentas. Santiago, enero de 1790. Archivo de Dominicas de Santa Rosa (en adelante, ADSR). Vol. 36, s.f.; *Ibid.*, abril de 1790. ADSR, Vol. 36, s.f.; *Ibid.*, mayo de 1790. ADSR, Vol. 36, s.f.; *Ibid.*, julio de 1790. ADSR, Vol. 36, s.f.

A diferencia de los jarabes, los sorbetes eran bebidas refrescantes a base de jugo de frutas o zumo<sup>55</sup>, agua y azúcar. En la época se definían como una “confección de algún zumo de fruta sabrosa y azúcar en punto muy alto, para su duración, que desecha en el agua compone bebida gustosa al tiempo que no se hallan las frutas para disponerla”<sup>56</sup>. En el caso del Monasterio Antigo de Santa Clara se ha podido constatar la ingesta terapéutica de sorbete de agraz y de membrillo. El agraz provenía de las uvas que aún no maduraban y se destinaba al tratamiento curativo de problemas estomacales, afecciones de boca y garganta, y los flujos menstruales<sup>57</sup>. En enero de 1786 el monasterio adquirió una carga de agraz, una arroba de azúcar y una cuarta de aguardiente para hacer sorbete para las enfermas<sup>58</sup>. Los membrillos, por su parte, eran reconocidos desde tiempos antiguos por sus propiedades digestivas y astringentes, por lo que fueron adquiridos específicamente para preparar zumo en julio de 1755 y junio de 1762<sup>59</sup>. Este tipo de remedio fue consumido en el interior de este convento incluso a principios del siglo XIX, lo que constata la compra de cuatro arrobas de azúcar molida para elaborar “sorbetes dulces” y asistir las enfermas intramuros<sup>60</sup>.

Entre las bebidas medicamentosas consumidas por las monjas de Santiago durante la época colonial destacaba también la yerba del Paraguay, más conocida como “yerba mate” o simplemente “mate”, debido al tipo de vasija en la que solía ingerirse<sup>61</sup>. Utilizada originalmente por los indios guaraníes por sus propiedades estimulantes y curativas, su difusión estuvo a cargo de los jesuitas asentados en esta región desde el siglo XVII. De acuerdo con el tratado de plantas de Pedro de Montenegro (c. 1663-1728), este producto permitía refrescar el organismo del exceso de calor y humedad, además de relajar las extremidades, mitigar los dolores de estómago y cicatrizar las heridas<sup>62</sup>. Aunque la

55 “Humor líquido de las hierbas, flores, frutas u otra cosa semejante, que se saca exprimiéndolas, majándolas, o en cualquier forma”. Real Academia Española, *Diccionario de la lengua castellana*, Tomo VI, p. 574.

56 *Ibid.*, Tomo VI, p. 158.

57 Laval, Enrique. *Botica de los jesuitas de Santiago*. Santiago, Asociación Chilena de Asistencia Social, 1953, p. 40.

58 Registro de cuentas. Santiago, enero de 1786. AMCAF, Vol. 63, f. 1. Las clarisas antiguas adquirían este producto por sus propiedades antisépticas y su capacidad de disolver ingredientes en la preparación de sustancias medicamentosas.

59 *Ibid.*, julio de 1755. AMCAF, Vol. 60, f. 9v; *Ibid.*, junio 1762. AMCAF, Vol. 60, f. 243.

60 *Ibid.*, enero y febrero de 1820. AMCAF, Vol. 66, s.f.

61 “Una media calabaza en que en las indias toman el agua caliente con la hierba que llaman del Paraguay, al modo que se toma el te; y por la figura metonimia llaman así a la misma bebida”. Real Academia Española. *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*, Tomo IV. Madrid, por los herederos de Francisco del Hierro, 1734, p. 512.

62 Montenegro, Pedro. *Materia médica misionera: herbolario guaraní del siglo XVII*. 1715, f. 54-58: <https://archive.org/details/plantasdemision00mont/page/n5/mode/2up> [18-11-2022].



historiografía no ha llegado a concluir una fecha exacta, se piensa que la yerba mate se introdujo en Chile en la segunda mitad del siglo XVI, a propósito de la expedición del gobernador Alonso de Sotomayor y la apertura del comercio trasandino. Con la demanda de yerba mate del ejército de Arauco a comienzos del siglo XVII, comenzó un tráfico sistemático, hasta convertirse en un producto de amplio consumo social. En 1664, ya existía un comercio estable en la ciudad de Santiago que posibilitaba su uso y consumo<sup>63</sup>.

La afición de las monjas coloniales por la yerba mate edulcorada queda indiscutiblemente demostrada a partir de diferentes registros provenientes de sus archivos conventuales. Las Clarisas Antiguas registraron su compra no solo en el ítem de "postres"<sup>64</sup>, sino que también, en un ítem exclusivo denominado "azúcar y yerba", lo que da cuenta de la relevancia que este producto tenía en el interior del claustro<sup>65</sup>. En noviembre de 1768, por ejemplo, adquirieron una y media arroba de azúcar, veinte libras de azúcar molida, cinco libras de yerba y un zurrón de yerba, mientras que en febrero de 1770 compraron dos y media arroba de azúcar y seis libras de yerba<sup>66</sup>. Asimismo, aquella importancia queda documentada tanto en la adquisición de recipientes especializados para su consumo<sup>67</sup>, como en la representación artística que se hizo de ellos a través de la famosa cerámica perfumada y policromada (Imagen N°5). Esta última producción incluyó la fabricación de mates con pie y dos asas, mates con cabito tipo conquinbano y mates con mancerina<sup>68</sup>.

---

63 Pereira Salas. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, pp. 43-44. Véase también a Jeffs Munizaga, José Gabriel. "Chile en el macrocircuito de la yerba mate. Auge y caída de un producto típico del Cono Sur americano". *RIVAR*, Vol. 4, N°11, 2017, pp. 148-170; Rodríguez, Lisardo. "Fiesta de la Yerba Mate en Sudamérica: Argentina, Brasil y Paraguay (1961-2018)". *RIVAR*, Vol. 8, N°23. 2021, pp. 239-255; Soler, Luisa. "Redes de comercialización de la yerba mate a partir de las operaciones mercantiles de Salvador Trucíos, Chile (1758-1798)". *RIVAR*, Vol. 3, N°9, 2016, pp. 26-49.

64 Registro de cuentas. Santiago, 1760-1761. AMCAF, Vol. 60, f. 212-213; *Ibid.*, 1765-1768. AMCAF, Vol. 61, f. 49-53v; *Ibid.*, 1768-1771. AMCAF, Vol. 61, f. 130-133; *Ibid.*, 1777-1778. AMCAF, Vol. 62, f. 56v-57; *Ibid.*, 1779-1780. AMCAF Vol. 62. f. 128v-129v; *Ibid.*, 1780-1783. AMCAF Vol. 62, f. 190-190v.

65 *Ibid.*, mayo de 1768-abril 1771. AMCAF, Vol. 61, f. 87-89.

66 *Ibid.*, noviembre de 1768 y febrero de 1770. AMCAF, Vol. 61, f. 87 y 88.

67 *Ibid.*, julio de 1765. AMCAF, Vol. 61, f. 7.

68 Fuentes, Alejandra; Cruz, Isabel y de La Taille, Alexandrine. *Cerámica perfumada de las monjas clarisas. Desde Chile hacia el mundo. Oficio, terapéutica y consumo, siglos XVI-XX*. Santiago, Ediciones UC, 2018, pp. 263-264.

Imagen N°5. Mate fabricado por las monjas clarisas, siglo XIX.



“Mate con pie y dos asas con pajarillos”; hecho por una religiosa clarisa. Arcilla modelada, cocida, policromada y dorada, 13x10cm. Colección Museo Histórico Nacional, Santiago de Chile. Gentileza de la fotógrafa Vinka Quintana.

En el caso de las Dominicas de Santa Rosa, la compra de yerba mate fue registrada en el ítem general de “menudencias”; pero se especificaba cuando se trataba de “yerba mate para el gasto de enfermería” o de “yerba para los mates de los confesores”<sup>69</sup>. Del mismo modo, su consumo también se constata a través de la existencia de diversos recipientes, muebles y accesorios relacionados. Entre los bienes ligados a la cocina comunitaria de este monasterio para el siglo XVIII, se registra la presencia de nueve mates con pies y bombillas (cuatro de barro, cuatro de madera y uno de plata); dos paños de algodón azul y un paño de ruan para la mesa de los mates; dos teteras de cobre con sus braseros para los mates de los padres; una mesa grande para los mates de las fiestas; cuatro vinajeras para los mates, entre otros objetos<sup>70</sup>.

Tanta era la propensión de las monjas de Santiago por el mate edulcorado, que sus confesores muchas veces limitaban su consumo como forma de evitar que este se transformara en un vicio pernicioso para su vida espiritual, como sucedió inevitablemente con Sor Úrsula Suárez, quien, a propósito de un endeudado “a traer los géneros que yo vestía [...] el sustento de la celda lo enviaba toda la semana, fuera de todos los días los regalos, y por entero para el año él de mis vicios hacía el gasto, porque el polvillo y mate era imposible que falta-

69 Registro de cuentas. Santiago, enero de 1790. ADSR, Vol. 36, s.f.; *Ibíd.*, febrero de 1794. ADSR, Vol. 36, s.f.; *Ibíd.*, marzo de 1794. ADSR, Vol. 36, s.f.; *Ibíd.*, mayo de 1794. ADSR, Vol. 36, s.f.

70 Bienes muebles del convento. Santiago, Siglo XVIII. ADSR, Vol. 35, s.f.

se"<sup>71</sup>. Y en una de sus tantas conversaciones con Dios, éste había respondido a sus quejas de la siguiente manera: "¿Qué te quito?; ¿no estás con todos tus vicios de mate y polvillo?; ¿yo te los quito?"<sup>72</sup>. Por lo mismo, algunas religiosas incluían el consumo de yerba mate sin azúcar como práctica de mortificación corporal y espiritual. Sor Dolores Peña y Lillo, por ejemplo, comentaba en sus cartas que junto con los silicios y disciplinas "de sangre", intentaba consumir solo productos amargos, incluido el mate<sup>73</sup>.

Demostrado el uso médico del azúcar por las monjas de clausura de la ciudad de Santiago durante la época colonial, es pertinente analizar el modo en que estas religiosas adoptaron y adaptaron la tradición hispanoárabe del azúcar medicinal. Es decir, qué tipo de saberes circulaban dentro de estas instituciones y cómo sirvieron de puentes para la recepción y aplicación de esta tradición por parte de las religiosas que no podían salir de sus comunidades monásticas.

## SABERES DE MESA: MUJERES Y RECETARIOS DE COCINA

Las prácticas terapéuticas de las monjas de clausura de la ciudad de Santiago durante la época virreinal, específicamente las relacionadas con el uso del azúcar y sus productos derivados, tales como dulces de frutas, jarabes, sorbetes y otras bebidas edulcoradas, estaban relacionadas con dos saberes prácticos que transitaban por la estrecha frontera entre la medicina y la cocina. Ambos se sustentaban en una antiquísima tradición hispano-árabe, difundida en el Reino de Chile a partir del conocimiento de recetarios españoles y de la circulación de tratados médicos europeos. En el caso de los recetarios, correspondía a un saber femenino recibido por las religiosas en el seno de sus hogares, mientras que los tratados estaban asociados a un saber masculino divulgado intramuros a partir de los médicos que frecuentemente las asistían en sus celdas.

Como demuestra el ejemplo de la monja Úrsula Suárez, la consideración terapéutica del azúcar había sido aprendida en su núcleo familiar antes de ingresar al monasterio de clarisas de Plaza de Armas, es decir, previo a los doce años. Se trataba de un saber asimilado en las casas de sus abuelos, donde cultivó las primeras letras y tuvo la posibilidad de compartir cotidianamente con diversos familiares descendientes de españoles, entre ellos, su tía abuela, Josefa Lillo

---

71 Suárez, *Relación autobiográfica*, p. 179.

72 *Ibíd.*, p. 246.

73 Kordic, *Epistolario de Sor Dolores Peña y Lillo*, pp. 156-157.

de la Barrera (hija del maestre de campo Ginés de Lillo y Gil), su bisabuela, Beatriz de la Barrera y Vergara (hija del capitán Gaspar de la Barrera Chacón Ruiz) y su abuelo materno, Antonio de las Cuevas y Escobar. En esta última morada, donde la habían enviado para que aprendiera bordado y costura, la pequeña Úrsula fingió dolores corporales en alguna oportunidad con el fin de sortear un conflicto que había tenido con quien le enseñaba dichas artes manuales. Tras el incidente su madre la visitó muy afligida, llevándole alimentos y remedios: “Todas discurrían sobre mi enfermedad fingida de la costilla hundida; y estaban tan muertas, que, aunque la atentaban, no conocían estaba buena, y estaban hechas una pena con la enferma de embustera. Querer contar cuando a mi madre le fuero [a] avisar, fuera nunca acabar. Ella vino desailada con una criada, cargada de aves y *conservas para la enferma*”<sup>74</sup>, señaló en su autobiografía.

Aunque se trataba en su mayoría de un saber transmitido en Chile de manera oral, como sugiere la fuente aludida, lo cierto es que sus antecedentes directos estaban vinculados a la cultura escrita de la monarquía hispánica y a la profusa circulación de recetarios de cocina desde el siglo XVI en adelante, donde se constata ampliamente el uso médico del azúcar. En efecto, la consideración terapéutica de este producto estuvo presente desde el primer recetario de cocina editado en España, el *Libro de guisados, manjares y potajes* intitulado *Libro de cocina* (Imagen N°6), escrito hacia 1490 por el maestro catalán Ruperto de Nola, que recomendaba la ingesta de bebidas o comidas dulces apelando a los poderes reconfortantes de esta materia prima. Proponía, por ejemplo, la receta de un electuario de guindas para los “enfermos que han perdido las ganas de comer”, otra para “hacer venir el frío al que tiene fiebres agudas”, preparada con zumo de granadas y azúcar, además de una receta de “salserón blanco para dolientes”, elaborada con almendras, caldo de gallina, azúcar y canela<sup>75</sup>. No faltaban tampoco las recetas para elaborar manjar blanco y mazapanes, con el fin de estimular el esquivo apetito de los enfermos<sup>76</sup>, platillos que sabemos también realizaban las monjas de Santiago, especialmente las Clarisas de Antigua Fundación<sup>77</sup>. Para los mazapanes recomendaba explícitamente “tomar un capón muy gordo, o gallina que sea muy gorda, y cocerlo con su sal solamente hasta que este muy bien cocido; tomar después las pechugas del, y todo

74 Suárez, *Relación autobiográfica*, p. 131. Las cursivas son nuestras.

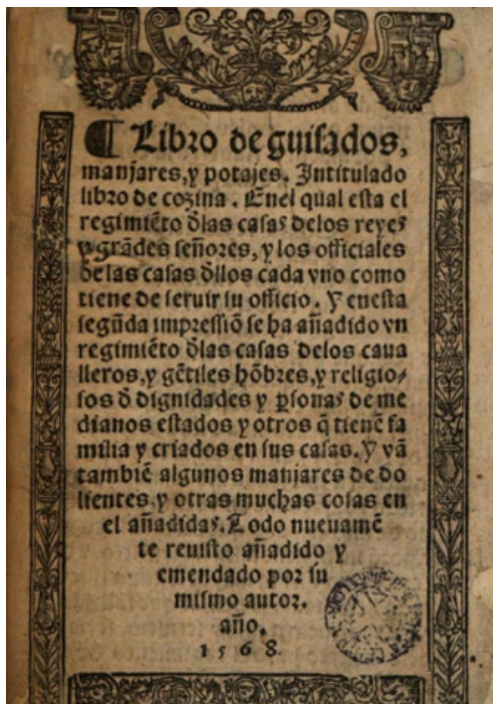
75 Nola, Ruperto de. *Libro de guisados, manjares y potajes, intitulado libro de cocina*. Zaragoza, en la casa de Pedro Bernuz, 1568, p. XLII.

76 *Ibid.*, pp. LVII(v)- LIX.

77 Fuentes, Alejandra. “La repostería de las clarisas antiguas: artífices, materias primas y tipos de preparaciones. Santiago de Chile (siglo XVIII)”. *Intus-Legere Historia*, Vol. 14, N°2, 2020, pp. 169-193.

lo blanco sin el cuero; y pelar aquella carne y tomar otras tantas almendras modadas; y juntar la carne; y las almendras, y tomar tanto azúcar blanco fino como rodo aquello y majar las almendras mucho y después la carne con ellas y luego el azúcar; y después majarlo todo junto, y tender aquella masa sobre una oblea; y hacer mazapanicos del tamaño que quieren [...]"<sup>78</sup>.

Imagen N°6. Portada del *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*. Ruperto de Nola (edición de 1568).



Otro recetario de la época, de autor desconocido pero datado entre los últimos años del siglo XV y los comienzos del siglo XVII, también evidencia el prestigio que tenía en esta época el azúcar por sus cualidades medicinales<sup>79</sup>. Se trata del *Vergel de señores*, cuyo libro primero entrega diversas recetas de conservas y electuarios donde destacan frutas y frutos secos muy utilizados por las religiosas de Santiago: membrillos, duraznos, naranjas, peras, ciruelas y almendras, entre otros. Asimismo, proporciona una receta específica para el "mazapán

78 Nola, *Libro de guisados*, p. LVIII(v).

79 Simón Palmer, María del Carmen. "La dulcería en la Biblioteca Nacional de España". Adrià i Acosta, Ferran; Moyano, Isabel y Simón Palmer, María del Carmen (eds.). *La cocina en su tinta*. Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, p. 81.

que se hace para dolientes debilitados”, muy similar a la presentada por Nola: “Tómese una libra de azúcar y una arroba de almendras blancas y una pechuga de un capón manido y asado, y todo majado muy bien”<sup>80</sup>. Del mismo, se ofrece una variante de la receta de la piñonada, con el fin de que fuese consumida por enfermos tísicos: “Tómese una libra de azúcar, otra de zumo de rosas, clarificado por la orden que se mostró en la miel rosada colada. Y deshágase el azúcar con el dicho zumo y cueza. Y guárdese en todo lo demás la orden que se ha mostrado en la primera receta. Y puédanse mezclar almendras con los piñones, como allí se ha dicho”<sup>81</sup>. Respecto a la conserva de membrillos, específicamente señala que tenía cualidades positivas en las afecciones estomacales, pues “lo conforta mucho y ayuda a la digestión, y despierta el apetito y conforta el hígado [...] Vale también para pasiones y desmayos del corazón, porque lo conforta en grande manera”. Y después agrega: “La conserva de los membrillos es una de las más famosas conservas que se hacen para medicina, allende que para el gusto es muy deleitable”<sup>82</sup>. En relación a la conserva que se elaboraba con flores de violetas secas, indicaba su utilidad para “mitigar inflamaciones y encendimientos coléricos y la sed, y lamiendo y lubricando hace hacer cámara, y en sequedades y aspereza y apretamiento de la garganta y de la caña del pulmón”<sup>83</sup>. La conserva de peras, en tanto, la sugería para las dolencias estomacales, para lo cual era esencial agregarle algunas especias como clavo de olor o canela<sup>84</sup>.

Los *Cuatro libros del arte de la confitería* (1592), de Miguel de Baeza, primer libro de confitería publicado en castellano, destaca la enorme utilización del azúcar por sobre la miel, sobre todo a partir de la extensión de este cultivo, primero en las islas Canarias y después en América. Fruto de la transferencia cultural de la tradición hispano-árabe a la Península Ibérica, este recetario le atribuye propiedades energéticas saludables y curativas casi milagrosas, por lo que el autor le dedica una encendida alabanza<sup>85</sup>.

El importante recetario barroco y cortesano de Francisco Martínez Montaña, titulado *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, publicado por primera vez en Madrid en 1611, también presenta recetas con azúcar específicamente para enfermos y convalecientes. Por ejemplo, la “cazollilla de ave

80 Anónimo. *Vergel de señores, en el cual se muestra a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel*. circa siglo XV. f. 66: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000060527&page=1> [18-11-2022]

81 *Ibid.*, f. 67.

82 *Ibid.*, f. 16.

83 *Ibid.*, f. 14.

84 *Ibid.*, f. 19v.

85 Moyano Andrés, Isabel. “La cocina escrita”. Adrià i Acosta, Moyano y Palmer (eds.). *La cocina en su tinta*, p. 25.

para enfermo"; la que se preparaba con una pechuga de ave o capón, huevos, pimienta, nuez, cilantro, azúcar y canela<sup>86</sup>. Asimismo, incorpora a la receta de "pajarillos gordos asados"; una salsa agridulce de acompañamiento especial para enfermos, preparada con zumo de limón, canela, pimienta, sal, caldo y azúcar<sup>87</sup>. También se incluye una "sopa de borrajas" un poco de azúcar molida y una pisca de canela y pimienta<sup>88</sup>, demostrando una vez más que para que este producto en principio de lujo fuese considerado medicinal, era fundamental combinarlo con especias<sup>89</sup>. Del mismo modo, se incluyen versiones para dolientes del "farro de cebada dulce"<sup>90</sup> y de los "huevos dorados"<sup>91</sup>, y de los infaltables "mazapanes secos": "Y si fueran para enfermo, que no pueda comer, cocerás una pechuga de ave, y pícala muy bien, y luego májala en el almirez muy majada, y mézclala con las almendras y el azúcar, y harás tus mazapanes como está dicho, y serán más sustanciales"<sup>92</sup>.

Para el siglo XVIII, en tanto, destaca la publicación del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras, monje franciscano a cargo de la cocina del Convento de San Diego de Zaragoza. Según los investigadores es un documento que permite conocer las características de la alimentación de las clases populares, por lo que se podría argüir, a propósito de la inclusión de recetas edulcoradas específicas para enfermos, que la consideración terapéutica del azúcar ya no solo tenía alcance en las capas más altas de la sociedad española, como había sucedido en los siglos anteriores. Ejemplo de ello es la receta de "escudilla de farro"; descrita de la siguiente forma: "Esta es una escudilla, que en la Orden de nuestro padre San Francisco se practica poco, y lo mismo digo de otras cosas; pero no se pueden dejar de poner para otras comunidades; solo se me ha ofrecido una vez; y aunque entre en ella cebada, no importa; pues vemos que cada día se ordena a los enfermos"<sup>93</sup>. También fue incorporada una preparación de "pavos asados", con la misma salsa agridulce que un siglo antes había presentado Martínez Montañón para los dolientes<sup>94</sup>. Por último, se inserta una receta de

---

86 Martínez Montañón, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Madrid, en la imprenta de Pantaleón Aznar, 1778, pp. 446- 448.

87 *Ibid.*, p. 93.

88 *Ibid.*, p. 243.

89 Las especias más usadas por las monjas chilenas fueron el achiote, la algalia, el almizcle, el anís, la canela, el clavo de olor y la pimienta. En ello no solo incidían sus reconocidas y milenarias propiedades terapéuticas y antibacterianas, sino que también el agradable aroma que permitía que los platillos con azúcar deleitaran al mismo tiempo, el gusto y el olfato. Fuentes, "La repostería de las clarisas antiguas", pp. 181-182.

90 Martínez Montañón, *Arte de cocina*, pp. 362-363.

91 *Ibid.*, p. 314.

92 *Ibid.*, pp. 409-410.

93 Altamiras, Juan. *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. Barcelona, Imprenta de María Ángela Martí, 1767, p. 48.

94 *Ibid.*, p. 60.

“huevos mejidos” muy propicia para curar afecciones corporales, elaborada con una onza de azúcar, agua y un par de huevos batidos<sup>95</sup>.

### SABERES DE CELDA: MÉDICOS, BIBLIOTECAS Y TEXTOS DE MEDICINA

En el interior de los claustros chilenos de la época colonial, la asistencia de los enfermos -profesas, novicias, educandas, seglares, criados y criadas- dependía del trabajo mancomunado de diversos individuos. Por un lado, era clave el rol de las abadesas en tareas de coordinación y contención emocional o espiritual, y también de las monjas-enfermeras en labores prácticas y propiamente corpóreas. Por otro, eran esenciales las visitas que recibían frecuentemente por parte de médicos, cirujanos, barberos, sangradores y curanderos<sup>96</sup>.

Con respecto a los médicos, las fuentes conventuales analizadas manifiestan la presencia intramuros de los siguientes profesionales para el siglo XVIII, específicamente en los casos del Monasterio Antiguo de Santa Clara y el Monasterio de Dominicas de Santa Rosa de Lima: Jorge de Ochoa, Antonio de Carneaceda, José Dávalos Peralta, Domingo Devin, Juan Álvarez García, Luciano Machuca, José Llenes, Pedro Manuel Chaparro, José Antonio Ríos, Manuel Julián Grajales y Eusebio de Oliva<sup>97</sup>. Cuatro de estos médicos se vinculaban con algún tipo de institución religiosa de Santiago (Álvarez, de Ochoa, Machuca y Chaparro). El presbítero sevillano Juan Álvarez García, por ejemplo, se trasladó al Reino de Chile en 1756 tras ser nombrado capellán de la guarnición militar de Santiago, cargo que compartió con su ministerio sacerdotal, la administración de la botica jesuita y la asistencia médica en conventos y monasterios<sup>98</sup>. Asimismo, Pedro Chaparro fue un médico chileno que perteneció a la Orden Hospitalaria de San Juan de Dios, destacado por haberse preocupado de la alimentación de sus pacientes y por haber contribuido a la prevención de las enfermedades contagiosas de este siglo, especialmente a través de la inoculación de la viruela<sup>99</sup>.

Desde fines del siglo XVII las monjas fueron atendidas por especialistas que no necesariamente tenían relación directa con la Iglesia, tanto médicos naci-

95 *Ibíd.*, p. 114.

96 Fuentes, “La repostería de las clarisas antiguas”, pp. 169-193.

97 AMCAF, Vol. 17, f. 54, 66, 104 y 107; Visita médica de Domingo Nevin a Sor Rosa de Santa Inés. Santiago, 1763. ADSR, Vol. 82, s.f. (entre fojas 10 y 11); Registro de cuentas. Santiago, diciembre de 1791. ADSR, Vol. 36, s.f.; *Ibíd.*, marzo de 1803. ADSR, Vol. 36, s.f.; *Ibíd.*, julio de 1824. ADSR, Vol. 36, s.f.

98 Laval, Enrique. *Noticias sobre los médicos en Chile en los siglos XVI, XVII y XVIII*. Santiago, Biblioteca de Historia de la Medicina en Chile, Universidad de Chile, 1985, p. 57.

99 Caffarena, *Viruela y vacuna*, pp. 63-80.



dos fuera de Chile como coterráneos con estudios en otras latitudes de Hispanoamérica y Europa. En la década de 1680, por ejemplo, las enfermas de Santa Clara fueron tratadas por Antonio de Carneaceda y Castro, médico, cirujano y boticario que llegó a trabajar en el Hospital San Juan de Dios en marzo de 1668, tras haberse formado en la Real Universidad de San Marcos de Lima<sup>100</sup>. A mediados del siglo XVIII, en tanto, destacó la presencia de Domingo Nevin en ambos monasterios (clarisas y dominicas), médico de origen irlandés que llegó a Chile en 1753 con amplios conocimientos y una vasta experiencia profesional. Fue maestro de la Universidad de San Felipe y trabajó arduamente por profesionalizar la atención médica en el Hospital San Juan de Dios, por lo que en 1767 presentó a las autoridades locales un informe sobre las necesidades que tenía dicho establecimiento. Una de las más elementales era la transformación de la antigua huerta en un jardín botánico destinado al estudio y cultivo de las plantas medicinales del Reino de Chile -entre ellas, cachanagua, quinchamalí y culén- y a la adaptación de plantas foráneas como el bálsamo del Perú<sup>101</sup>. Contemporáneo de Nevin fue el cirujano de origen catalán llamado Joseph Llenes. Llegó a Chile en 1774 y compartió sus tareas en el Hospital San Francisco de Borja con las atenciones que realizaba en distintos establecimientos de Santiago<sup>102</sup>. A principios del siglo XIX, en tanto, dos médicos se hicieron cargo de las enfermedades intramuros: Manuel Julián Grajales, español, y Eusebio Oliva, chileno. El primero es conocido por haber impulsado la difusión de la vacuna antivariólica en Chile, aunque no se ha podido constatar documentalmente su aplicación en los claustros femeninos<sup>103</sup>.

La labor de todos estos sujetos, se enmarcaba en un contexto cultural donde el conocimiento en este ámbito se transmitía a través de la palabra escrita, situación que fue cada vez más evidente desde el siglo XVIII en adelante. En efecto, como han demostrado las investigaciones de Mariana Labarca, entre 1700 y 1800 circularon más de 300 títulos distintos relativos a temáticas médicas, cantidad y diversidad que viene a refutar el supuesto aislamiento geográfico y científico del Reino de Chile durante esta época<sup>104</sup>. De este vasto conjunto de títulos, es fundamental señalar que varios de ellos presentaban recetas médi-

---

100 Laval, *Noticias sobre los médicos*, p. 41.

101 *Ibid.*, pp. 95-97.

102 *Ibid.*, p. 91. Este mismo autor señala que iba misa a las cuatro de la mañana todos los días en el convento de las agustinas: probablemente a ellas también las atendía.

103 Tras intentar fallidamente continuar sus estudios médicos en la Universidad de San Marcos de Lima, volvió a España en 1825. Laval, Enrique. "Manuel Julián Grajales. Propagador de la vacuna antivariólica en América del Sur. Anatomista y cirujano." *Revista Chilena de Infectología*, Vol. 31, N°6, 2014, pp. 743-745; Caffarena, *Viruela y vacuna*, pp. 149 y 157-160.

104 Labarca, Mariana. "Los libros de medicina en el Chile del siglo XVIII: tipologías, propietarios y dinámicas de circulación." *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, Vol. 47, N°2, 2020, pp. 345-371, p. 354.

co-culinarias elaboradas con azúcar<sup>105</sup>.

En la biblioteca de la botica jesuita de Santiago<sup>106</sup>, consulta obligada para los médicos y los estudiantes de la Real Universidad de San Felipe y, probablemente también para quienes asistían a las monjas de clausura; se encontraba el texto de Nicolás Bocangel titulado *Libro de las enfermedades malignas y pestilentes* (1600), el cual sugería como purgante la ingesta de un electuario lenitivo preparado a base de hojas de sen, cebada, ciruelas, tamarindos, violetas, zumo de rosas y azúcar<sup>107</sup>. Asimismo, recomendaba beber un zumo de cidras más limones, membrillos, naranjas y azúcar para «destemplanzas calientes y húmedas, cuando pretendemos enfriar y desecar, y quitar el hervor de los humores»<sup>108</sup>. Y como forma de prevenir cualquier enfermedad «maligna», además de movimientos y ejercicios del cuerpo, proponía para finalizar las comidas el consumo de anises confitados, peras y avellanas en conserva<sup>109</sup>. Lo interesante acá es destacar que, a principios del siglo XVII, no solo se está hablando de «curar» o «aliviar» las enfermedades, sino que también, de prevenirlas a través de una dieta adecuada que incluía alimentos con azúcar de caña.

También esta misma biblioteca contaba con ejemplares del *Tyrocinio práctico, médico-químico-galénico* (1737) de Pascual Francisco Virrey y Mange, libro que planteaba diversas recetas según los tipos de afecciones. Para la perlesía o parálisis del cuerpo, este médico valenciano presentaba una receta diaforética (que provoca la secreción del sudor) compuesta por hojas de cardo, cálamo aromático, escordio, palo santo, raeduras de cuerno de ciervo y marfil, zarzaparrilla, enebro, laurel, romero y azúcar<sup>110</sup>. Para evitar la epilepsia en recién nacidos de padres con esta enfermedad, recomendaba un jarabe edulcorado con azúcar clarificado, más achicoria y ruibarbo, el que debía administrársele

105 Para ello nos hemos guiado por la descripción de la biblioteca jesuita de Enrique Laval, el clásico estudio de Isabel Cruz sobre la cultura escrita, y el reciente trabajo de Mariana Labarca a propósito de las dinámicas de circulación, las tipologías y los propietarios de los libros de medicina que llegaron a Chile durante el siglo XVIII: Laval, *Botica de los jesuitas*, pp. 19-23; Cruz, Isabel. "La cultura escrita en Chile 1650-1820. Libros y bibliotecas" *Historia*, Vol. 24, 1989, pp. 107-213; Labarca, "Los libros de medicina", pp. 347-371.

106 Gutiérrez, Eduardo. "Conflictos por la botica de los jesuitas de Santiago: la expulsión de la orden y el caso de José Zeitler" *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [en ligne]. Colloques. Mis en ligne le 13 février 2017. Consulté le 01 septembre 2021: <https://journals.openedition.org/nuevomundo/70244> [18-11-2022].

107 Bocangel, Nicolás. *Libro de las enfermedades malignas y pestilentes, causas, pronósticos, curación, y preservación (dirigido a la Serenísima Infanta Doña Margarita de Austria, monja descalza)*. Madrid, impreso por Luis Sánchez, 1600, pp. 31-32.

108 *Ibid.*, p. 135.

109 *Ibid.*, p. 42.

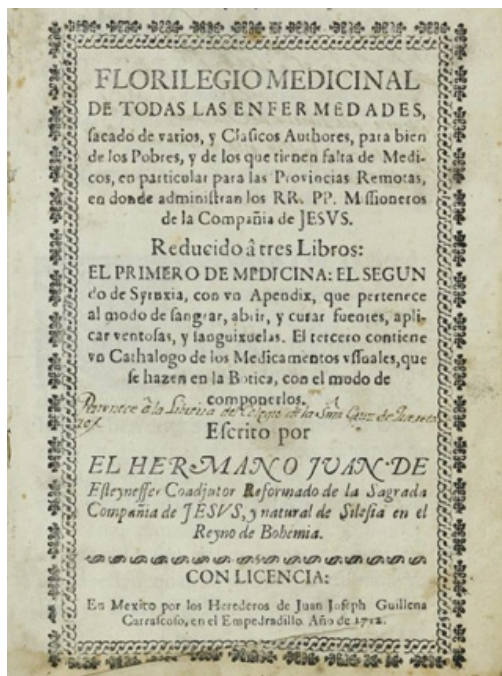
110 Virrey y Mange, Pascual Francisco. *Tyrocinio práctico, médico-químico-galénico: breve método para curar a los enfermos por racionales indicaciones*. Tercera edición, Tomo I. Madrid, impreso en la oficina de Antonio Sanz, 1763, p. 23.

a cucharadas durante la lactancia<sup>111</sup>. En el caso del catarro, Virrey y Monge indicaba ingerir un cocimiento de palo santo, sasafrás, raíz de china, raeduras de cuerno de ciervo y marfil, frescos de nieve y azúcar piedra. Para prevenirlo, recomendaba tomar cada noche una infusión caliente de agua de té con azúcar, dos horas después de la última comida<sup>112</sup>.

Otras bibliotecas de la ciudad, en su mayoría particulares, consignaban ejemplares de algunos clásicos de la medicina doméstica, entre ellos, *Aviso al pueblo acerca de su salud* (1761), del francés Samuel Auguste Tissot; *Medicina doméstica* (1769), del escocés William Buchan; *Florilegio medicinal de todas las enfermedades* (1712), del jesuita Juan de Esteyneffer (Imagen N°7); *Desperador médico, con su botica de pobres* (1729), de Alfonso Sánchez; y el *Libro de medicina llamado Tesoro de pobres*, un texto atribuido a Pedro Hispano (Juan XXI) que tuvo numerosas ediciones a partir del siglo XIV en adelante. Todos ellos proponen diversas preparaciones edulcoradas con el fin de curar o evitar determinadas enfermedades.

#### Imagen N°7.

Portada del texto del jesuita Juan de Esteyneffer (edición de 1712).



111 *Ibid.*, p. 86.

112 *Ibid.*, p. 103.

Para aliviar la disentería, por ejemplo, una afección frecuente en el interior de los monasterios femeninos de Santiago<sup>113</sup>, Tissot sugería la ingesta de una tisana elaborada con naranjas agrias, cortadas en rebanaditas delgadas y pulverizadas con un poco de azúcar, sobre las cuales se vertía agua hirviendo. Dicha receta debía aliviar, según el autor, los síntomas de esta enfermedad: el frío, la debilidad, la fatiga y las evacuaciones abundantes<sup>114</sup>. Y, para mitigar los cólicos que provocaba la indigestión, recomendaba beber agua tibia con azúcar<sup>115</sup>. Tras la realización de las sangrías, en tanto, indicaba al enfermo ingerir una infusión de flor de sauco con un poco de vinagre y azúcar<sup>116</sup>; mientras que para los desmayos causados por falta de sangre o debilidad, recomendaba consumir un poco vino hervido con azúcar y canela, además de dormir en una cama “bien caliente y perfumada” con estos dos últimos ingredientes<sup>117</sup>. La obra de Buchan, por su parte, impresa en Madrid a pocos años de su primera edición en inglés, proponía prevenir los diversos tipos de epidemias consumiendo alimentos con “poderosas propiedades antipútridas”, como el vino, la cerveza, el vinagre y, por supuesto, el azúcar<sup>118</sup>. Asimismo, reconocía las virtudes de este último producto en función de sus cualidades antiescorbúticas<sup>119</sup>. Asimismo, entre las múltiples recomendaciones realizadas por Esteyneffer se incluía, para aplacar el dolor de cabeza provocado por el exceso de sangre, una infusión elaborada con agua, azúcar, cañafístula, hojas de lechuga o calabaza, pepitas de melón o sandía, rosas, anís, manteca de vaca y sal<sup>120</sup>. Para calmar la tos, en cambio, era necesaria la ingesta de una yema de huevo mezclada con azúcar, antes de dormir<sup>121</sup> y, para atenuar la afonía, sugería hacer gárgaras con una bebida tibia compuesta por cebada, lentejas, hojas de llantén, hierba mora, zumo de granadas o membrillos, vinagre y un terrón de azúcar<sup>122</sup>.

Alfonso Sánchez, en tanto, fue enfático en señalar la importancia que tenía la dieta tanto para los enfermos (curación) como para aquellos que mantenían intacta su salud (prevención): “Es tan esencial la dieta, que sin ella no se pue-

---

113 Fuentes, “Mujeres y espacios terapéuticos en Chile colonial”

114 Tissot, Samuel Auguste. *Aviso al pueblo acerca de su salud, o tratado de las enfermedades más frecuentes de las gentes del campo*. Sexta edición. Madrid, Imprenta de la viuda e hijo de Marín, 1795, p. 212.

115 *Ibíd.*, p. 190.

116 *Ibíd.*, p. 295.

117 *Ibíd.*, p. 297.

118 Buchan, William. *Medicina domestica*. Madrid, Imprenta Real, 1785, p. 238.

119 *Ibíd.*, p. 240.

120 Esteyneffer, Juan de. *Florilegio medicinal de todas las enfermedades*. México, Impreso por los herederos de Juan Joseph Guillena Carrascoso, 1712, p. 7.

121 *Ibíd.*, p. 81.

122 *Ibíd.*, pp. 76-77.

de vivir, y es la que conserva en simetría todos los humores y espíritu"<sup>123</sup>. En relación a los dolientes, recomendaba siempre preparado un puchero de ave o carnero aderezado con azafrán "porque unos tragos de caldo se pueden tomar a cualquier hora y nunca embarazan", mientras que para empezar la cena sugería comer lechuga o escarola con azúcar y vinagre<sup>124</sup>. Para "alegrar el corazón, quitar la tos, el asma y el catarro, desobstruir el hígado y el bazo", indicaba consumir leche cocida con orégano y azúcar<sup>125</sup>. Con respecto al texto atribuido a Pedro Hispano, destacan allí sus recetas edulcoradas para el insomnio y para los males de pecho. La primera era una sustancia medicamentosa que se elaboraba con tallos de apio, lechuga y azúcar, con la cual debían untarse las sienes de los "frenéticos"<sup>126</sup>. La segunda era una infusión de manteca de vaca, miel y azúcar, cuya ingesta debía ser paulatina, es decir, cucharada por cucharada<sup>127</sup>.

Destacable es el caso del médico y cirujano Joseph (o José) Llenes, cuya biblioteca poseía diversos libros que fueron clave para difundir en Santiago de Chile y, específicamente, dentro de los monasterios femeninos, la tradición del azúcar medicinal. Como ejemplo tenemos la existencia de una obra muy conocida y utilizada en la época, que formó parte de numerosas colecciones científicas tanto en España como en América<sup>128</sup>. Se trata de *Observaciones sobre las virtudes de varias plantas*, del médico y botánico catalán Salvador Soliva, en colaboración de José Rodríguez, publicada a fines del siglo XVIII en tres tomos (1787, 1788 y 1790) y reeditada posteriormente en varias ocasiones. Aquí se incluían distintos usos del azúcar medicinal en la preparación de jarabes y "bebedijos", combinándose algunas veces con agua, otras con vinagre, para contener la tos o a modo de purgante, además de las famosas lavativas anodinas elaboradas con azúcar más yema de huevo, almendras dulces, aceite y leche de cebada<sup>129</sup>. Cabe señalar que José Llenes tenía un vínculo especial con las monjas de clausura, particularmente con las clarisas de la Cañada, no solo por las visitas médicas que frecuentemente les realizaba, sino que también por

---

123 Sánchez, Alfonso. *Despertador médico, con su botica de pobres*. Madrid, Impreso por Domingo Fernández de Arrojo, 1729, p. 46.

124 *Ibid.*, p. 48.

125 *Ibid.*, p. 180.

126 Pedro Hispano. *Libro de medicina, llamado tesoro de pobres, en que se hallarán remedios muy aprobados para la sanidad de diversas enfermedades, compuesto por el maestro Julián, que le recopiló de diversos autores, ahora corregido y enmendado por Arnaldo de Villanueva*. Barcelona, Impreso por Pedro Escuder, 1747, p. 10.

127 *Ibid.*, p. 216.

128 Inventario de bienes del médico José Llenes. Santiago, 1805. Archivo Nacional Histórico (Santiago), Fondo Notarios de Santiago, Vol. 21, f. 74.

129 Soliva, Salvador y Rodríguez, Joaquín. *Observaciones de las eficaces virtudes nuevamente descubiertas o comprobadas en varias plantas*. Reimpreso en Madrid, Imprenta Real, 1829, pp. 62, 76, 78, 81, 87.

su devoción religiosa, cuestión que también se refleja en la gran cantidad de libros catalogados como “místicos”, presentes en su biblioteca, además de las piezas de cerámica perfumada que había recibido de parte de estas monjas, como retribución de sus servicios (“23 jarros barnizados de las monjas” y “1 pileta de agua bendita, loza de las monjas”)<sup>130</sup>.

Como sugieren los tratados europeos analizados, conocidos y utilizados por los profesionales que atendían a las monjas chilenas de los siglos XVII y XVIII, el consumo de azúcar también se presentaba como un recurso terapéutico para combatir sus diversos “desórdenes humorales,” específicamente por las cualidades de sustancia activa y las propiedades excipientes y conservantes que la farmacopea clásica y la tradición hispano-árabe le atribuían a este codiciado producto. Además de la cultura festiva y el mundo de la cocina monástica, las fuentes analizadas sugieren que ésta podría haber sido una de las razones de la frecuente elaboración y degustación de platillos edulcorados por parte de las religiosas de clausura y de la famosa “mano de monja” del Reino de Chile, que en este caso podríamos apodarar como “mano de monja galénica”, la que fundía armónicamente el arte de la cocina con la milenaria sabiduría médica.

## CONCLUSIONES

En la época virreinal chilena el consumo de azúcar no solo se relacionaba con la cultura festiva barroca, la construcción y renovación de lazos sociales, y el consumo de postres en la alimentación cotidiana de la élite, sino que también con la prevención y curación de múltiples enfermedades que afectaban recurrentemente a la población. El azúcar ocupaba, pues, un lugar esencial en la medicina chilena de la época, según demuestra el registro y análisis de las prácticas culinarias y terapéuticas de los monasterios femeninos de la ciudad de Santiago, entre los siglos XVII y XVIII.

Al respecto, se concluye que la sacarosa procesada (*saccharum officinarum*) provocaba un efecto estimulante y reconstituyente que, de acuerdo con la medicina “premoderna” o “galénica” imperante en los siglos coloniales, podía ser considerado un signo de salud o recuperación -aunque fuese momentánea- de enfermos y dolientes, como ha quedado de manifiesto a través de la amplia gama de platillos medicamentosos y edulcorados que fabricaban las monjas de Santiago, entre otros, dulces de frutas, bebidas, jarabes, sorbetes y

---

130 Inventario de bienes del médico José Llenes, *Ibid.*, pp. 62-78.

mate edulcorado. Esto, sumado al hecho de que de los cuatro sabores básicos, el dulce era el más agradable al paladar, agrado que para las religiosas de este periodo podía percibirse como un regalo o paliativo de sus dolencias y un medio para mitigar la enfermedad.

Como se ha constatado en los párrafos precedentes, a partir del cruce entre fuentes conventuales inéditas (libros de cuentas, epistolarios y escritos confesionales) y otras fuentes publicadas de época, y considerando los planteamientos teóricos de la historia cultural de la comida, muy influida por la antropología de la alimentación, la recepción de la antigua tradición hispano-árabe del azúcar medicinal pudo realizarse en el interior de los monasterios femeninos de Santiago colonial gracias a la circulación de dos tipos de saberes prácticos que transitaban por la estrecha frontera entre la medicina y la cocina. Primero, un saber de mesa que aprendían las mujeres de la época en el seno de sus hogares a través de diversos recetarios, donde se constataba ampliamente el uso terapéutico del azúcar. Segundo, un saber masculino asociado a los médicos que frecuentemente asistían a las monjas en sus celdas, aprendido por ellas a partir de la lectura y el estudio de diversos tratados científicos del periodo, en los cuales el azúcar aparecía como un producto terapéutico en combinación de otros como el agua, la yema de huevo, el aceite de almendras y el vinagre.

Finalmente, no podemos olvidar que este uso profiláctico del azúcar y sus derivados ha perdurado en muchísimos medicamentos azucarados que han transmitido las generaciones monásticas y femeninas intra y extramuros, como parte de lo que hoy se denomina medicina "natural". A través de la educación dentro sus mismas comunidades y la difusión de estos saberes en el mundo de las mujeres como consejos y remedios caseros de jarabes, tabletas, gelatinas, gomas, pastillas y otras, este dulce patrimonio medicinal ha podido llegar a nuestros días.

**BIBLIOGRAFÍA****Fuentes manuscritas**

Archivo del Monasterio de Clarisas de Antigua Fundación (AMCAF), Vols. 17, 52, 53, 54, 60, 61, 62, 63, 64, 66, 104 y 107.

Archivo del Monasterio de Dominicas de Santa Rosa de Lima (ADSR), Vols. 35, 36 y 82.

Inventario de bienes del médico José Llenes. Santiago, 1805. Archivo Nacional Histórico (Chile). Fondo Notarios de Santiago, Vol. 21, f. 62-78.

**Fuentes publicadas**

Aquino, Tomás de. *Suma de Teología*. Vol. IV, Parte II-II(b). Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1994.

Altamiras, Juan. *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*. Barcelona, Imprenta de María Ángela Martí, 1767.

Al-Arbuli. *Un tratado nazarí sobre los alimentos: al-Kalam ala l-agdiya de al-Arbuli, dirigido y traducido al castellano por Amador Díaz García*. Almería, Arráez editores, 2000.

Anónimo. *Vergel de señores, en el cual se muestra a hacer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de azúcar y miel*. C. siglo XV: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000060527&page=1> [18-11-2022].

Bingen, Hildegarda de. *Libro de las causas y remedios de las enfermedades*. Madrid, AKRON, 2013.

Bocangel, Nicolás. *Libro de las enfermedades malignas y pestilentes, causas, pronósticos, curación, y preservación (dirigido a la Serenísima Infanta Doña Margarita de Austria, monja descalza)*. Madrid, impreso por Luis Sánchez, 1600.

Buchan, William. *Medicina doméstica*. Madrid, Imprenta Real, 1785.

Dioscórides, Pedacio. *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, traducido y comentado por Andrés Laguna. Anvers, s.e., 1555.

Esteyneffer, Juan de. *Florilegio medicinal de todas las enfermedades*. México, Impreso



por los herederos de Juan Joseph Guillena Carrascoso, 1712.

Henry, Noël Étienne y Guibourt, Gaston. *Farmacopea Razonada o Tratado de Farmacia Práctico y Teórico*. Madrid, Imprenta de los Hijos de doña Catalina Piñuela, 1830.

Kordic, Raissa (ed.). *Epistolario de Sor Dolores Peña y Lillo* (Chile, 1763-1769). Madrid, Editorial Iberoamericana, 2008.

Laval, Enrique. *Botica de los jesuitas de Santiago*. Santiago, Asociación Chilena de Asistencia Social, 1953.

Martínez Montaña, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Madrid, en la imprenta de Pantaleón Aznar, 1778.

Montenegro, Pedro. *Materia médica misionera: herbolario guaraní del siglo XVII*. 1715: <https://archive.org/details/plantasdemisione00mont/page/n5/mode/2up> [18-11-2022].

Nola, Ruperto de. *Libro de guisados, manjares y potajes, intitulado libro de cocina*. Zaragoza, en la casa de Pedro Bernuz, 1568.

Pedro Hispano. *Libro de medicina, llamado tesoro de pobres, en que se hallarán remedios muy aprobados para la sanidad de diversas enfermedades, compuesto por el maestro Julián, que le recopiló de diversos autores, ahora corregido y enmendado por Arnaldo de Villanueva*. Barcelona, Impreso por Pedro Escuder, 1747.

Real Academia Española. *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*. Tomo III. Madrid, por los herederos de Francisco del Hierro, 1732.

Real Academia Española. *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua*. Tomo IV. Madrid, por los herederos de Francisco del Hierro, 1734.

Real Academia Española, *Diccionario de la lengua castellana, en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la*

*lengua*. Tomo VI. Madrid, por los herederos de Francisco del Hierro, Madrid, 1739.

Rosales, Diego de. *Historia general del Reino de Chile. Flandes Indiano*. Tomo I. Valparaíso, Imprenta el Mercurio, 1877.

Sánchez, Alfonso. *Despertador médico, con su botica de pobres*. Madrid, Impreso por Domingo Fernández de Arrojo, 1729.

Soliva, Salvador y Rodríguez, Joaquín. *Observaciones de las eficaces virtudes nuevamente descubiertas o comprobadas en varias plantas*. Reimpreso en Madrid, Imprenta Real, 1829.

Suárez, Úrsula. *Relación autobiográfica*. Santiago, Editorial Universitaria, 1984.

Tissot, Samuel Auguste. *Aviso al pueblo acerca de su salud, o tratado de las enfermedades más frecuentes de las gentes del campo*. Sexta edición. Madrid, Imprenta de la viuda e hijo de Marín, 1795.

Virrey y Mange, Pascual Francisco. *Tyrocínio práctico, médico-químico-galénico: breve método para curar a los enfermos por racionales indicaciones*. Tercera edición. Tomo I. Madrid, impreso en la oficina de Antonio Sanz, 1763.

## **Bibliografía**

Caffarena, Paula. *Viruela y vacuna. Difusión y circulación de una práctica médica. Chile en el contexto hispanoamericano, 1780-1830*. Santiago, Editorial Universitaria, 2016.

Carabaza Bravo, Julia María. "Panorama de las fiestas religiosas privadas y públicas celebradas en al-Andalus" *RIVAR*, Vol. 8, N°24, 2021, pp. 247-263.

Cruz, Isabel. *La fiesta. Metamorfosis de lo cotidiano*. Santiago, Ediciones UC, 1995.

Cruz, Isabel. "Dulces agasajos: notas sobre la creación culinaria y su significado en el arte festivo del barroco en Chile". Encuentro Internacional sobre el Barroco Andino. *Barroco Andino*. La Paz, Vice-Ministerio de Cultura, 2003, pp. 87-94.

Cruz, Isabel. "La cultura escrita en Chile 1650-1820. Libros y bibliotecas". *Historia*, Vol. 24, 1989, pp. 107-213.

Cruz Cruz, Juan. *Teoría elemental de la gastronomía*. Navarra, Ediciones Universidad de

Navarra, 2002.

- Cruz-Coke, Ricardo. *Historia de la medicina chilena*. Santiago, Andrés Bello, 1995.
- Cruz, Enrique y Soler Lizarazo, Luisa Consuelo. "Comer y beber. Fiestas del cristianismo indígena en la Provincia de los Charcas del Perú (Jujuy, siglos XVI-XVIII)?" *RIVAR*, Vol. 8, N°24, 2021, pp. 165-184.
- Contreras, Jesús. *Antropología de la alimentación*. Madrid, Editorial Eudema, 1993.
- Coronado Schwindt, Gisela. "Los estudios sensoriales y la Edad Media: planteos historiográficos, desafíos y proyecciones." *Revista de Historiografía*, Vol. 34, 2020, pp. 277-298.
- Coronado Schwindt, Gisela. "Las fiestas en el Reino de Castilla en el siglo XV: un festín para los sentidos." *RIVAR*, Vol. 8, N°24, 2021, pp. 88-111.
- Fernández-Armesto, Felipe. *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Buenos Aires, Tusquets editores, 2019.
- Ferrer, Lautaro. *Historia general de la medicina en Chile*. Talca, Imprenta de Talca, 1904.
- Fuentes, Alejandra. "Mujeres y espacios terapéuticos en Chile colonial: Las prácticas médicas del Monasterio Antiguo de Santa Clara de Santiago durante el siglo XVIII." *História Unisinos*, Vol. 26, N°1, 2022, pp. 13-27.
- Fuentes, Alejandra; Cruz, Isabel y de La Taille, Alexandrine. *Cerámica perfumada de las monjas clarisas. Desde Chile hacia el mundo. Oficio, terapéutica y consumo, siglos XVI-XX*. Santiago, Ediciones UC, 2018.
- Fuentes, Alejandra. "La repostería de las clarisas antiguas: artífices, materias primas y tipos de preparaciones. Santiago de Chile (siglo XVIII)?" *Intus-Legere Historia*, Vol. 14, N°2, 2020, pp. 169-193.
- García Sánchez, Expiración. "El azúcar en la alimentación de los andalusíes." *Actas del Primer Seminario Internacional: La caña de azúcar en tiempos de los grandes descubrimientos (1450-1550)*. Motril, Casa de la Palma, 1989, pp. 209-231.
- Gutiérrez, Eduardo. "Conflictos por la botica de los jesuitas de Santiago: la expulsión de la orden y el caso de José Zeitler." *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [en ligne]. Colloques. Mis en ligne le 13 février 2017: <https://journals.openedition.org/nuevomundo/70244> [18-11-2022].

- Jefts Munizaga, José Gabriel. "Chile en el macrocircuito de la yerba mate. Auge y caída de un producto típico del Cono Sur americano". *RIVAR*, Vol. 4, N°11, 2017, pp. 148-170.
- Khune, Rose. "El azúcar: usos dietéticos y farmacéuticos según los médicos árabes medievales". Malpica, Antonio (ed.). *1492: lo dulce a la conquista de Europa: actas del IV Seminario Internacional sobre la caña de azúcar*. Motril, Diputación de Granada, 1992, pp. 41-62.
- Labarca, Mariana. "Los libros de medicina en el Chile del siglo XVIII: tipologías, propietarios y dinámicas de circulación". *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, Vol. 47, N°2, 2020, pp. 347-371.
- Lacoste, Pablo; Yuri, José A.; Aranda, Marcela; Castro, Amalia; Quinteros, Katherine; Solar, Mario; Soto, Natalia y Chávez, Cristián. "Frutales y agroindustria: conservas, aceites y maderas (Chile y Cuyo, 1550-1850)". *Revista de Indias*, Vol. LXXI, N°253, 2011, pp. 859-888.
- Laudan, Rachel. *Gastronomía e Imperio. La cocina en la historia del mundo*. México D.F., Fondo de Cultura Económica, 2009.
- Laval, Enrique. "Algunas notas sobre el desarrollo histórico de la fiebre tifoidea en Chile". *Revista Chilena de Infectología*, Vol. 34, N°5, 2017, pp. 491-493.
- Laval, Enrique. *Noticias sobre los médicos en Chile en los siglos XVI, XVII y XVIII*. Santiago, Biblioteca de Historia de la Medicina en Chile, Universidad de Chile, 1985.
- Laval, Enrique. "Manuel Julián Grajales. Propagador de la vacuna antivariólica en América del Sur. Anatomista y cirujano". *Revista Chilena de Infectología*, Vol. 31, N°6, 2014, pp. 743-745.
- Mintz, Sidney. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México D.F., Siglo XXI editores, 1996.
- Moyano Andrés, Isabel. "La cocina escrita". Adrià i Acosta, Ferran; Moyano, Isabel y Simón Palmer, María del Carmen (eds.). *La cocina en su tinta*. Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 17-59.
- Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón, Ediciones Trea, 2004.
- Montecino, Sonia. *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago, Catalonia, 2005.

- Ramón, Armando de y Larraín, José. *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*. Santiago, Centro de Estudios Públicos, 1982.
- Riera-Melis, Antoni. "El azúcar en la farmacopea y la alta cocina árabes medievales". Sabatè i Curull, Flocel (ed.). *El sucre en la història: alimentació, quotidianitat i economia*. Barcelona, Pages, 2014, pp. 41-89.
- Riera-Melis, Antoni. "El mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias. El legado islámico en la cocina medieval catalana". Montanari, Massimo (ed.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires, Paidós, 2003, pp. 19-50.
- Rodríguez, Lisardo. "Fiesta de la Yerba Mate en Sudamérica: Argentina, Brasil y Paraguay (1961-2018)". *RIVAR*, Vol. 8, N°23, 2021, pp. 239-255.
- Pereira Salas, Eugenio. *Historia del arte en el Reino de Chile*. Santiago, Ediciones UC, 1965.
- Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago, Editorial Universitaria, 1977.
- Salas Olano, Eduardo. *Historia de la medicina en Chile*. Santiago, Imprenta Vicuña Mackenna, 1894.
- Santana, Mónica. "Cerámica de las Clarisas: aportes a las identidades y dinámicas sociales en el Santiago (Chile) colonial". Tesis de Licenciatura en Arqueología. Santiago, Universidad Bolivariana, 2021.
- Sciolla, Carolina. *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. Santiago, Catalonia, 2010.
- Simón Palmer, María del Carmen. "La dulcería en la Biblioteca Nacional de España". Adrià i Acosta, Ferran; Moyano, Isabel y Simón Palmer, María del Carmen (eds.). *La cocina en su tinta*. Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 63-81.
- Soler, Luisa. "Redes de comercialización de la yerba mate a partir de las operaciones mercantiles de Salvador Trucíos, Chile (1758-1798)". *RIVAR*, Vol. 3, N°9, 2016, pp. 26-49.
- Tezanos, Sergio de. *Breve historia de la medicina chilena*. Valparaíso, Ediciones Universidad de Valparaíso, 1995.

Torres Valdés, Rosa María y Ordoñez García, Covadonga. "Fiestas Populares de Labor, desarrollo rural sostenible y regiones saludables". *RIVAR*, Vol. 8, N°23, 2021, pp. 293-312.

Valdés, Regina. "Con mano de monja. Los conventos y la cocina colonial". *Revista Universitaria*, Vol. 43, 1994, s. p.

Recibido el 9 de marzo del 2022. Aceptado el 18 de mayo del 2022.