

Einladung zu: **KOCHEN UND KULTUR**

Das Klosterkochbuch der Sor Juana Inés de la Cruz

Mexiko, 17. Jahrhundert: Inés de la Cruz (1648 -1695), Nonne im Orden der Hieronymitinnen, findet im Kloster nicht nur einen Ort tiefer Spiritualität, sondern auch den Zugang zu einer umfangreichen Bibliothek, aus der sie enzyklopädisches Wissen bezieht. Sie wird berühmt durch ihr philosophisch-literarisches Schaffen; sie verfaßt vornehmlich religiöse und weltliche Lyrik, Theaterstücke und theologische Streitschriften. Vehement setzt sie sich ein für das Recht der Frauen auf Wissen und Ausbildung, das diesen im kolonialen Mexiko verwehrt bleibt. Nur im Kloster kann sie sich ganz ihren Studien widmen. Doch neben der Liebe zur Literatur hat sie eine weitere Leidenschaft: das Kochen.

Das in ihrem Nachlaß gefundene Klosterkochbuch wird ihr zugeschrieben. Es enthält überwiegend Rezepte für opulente Süßspeisen, die die Nonnen als Auftragsarbeit herstellten: ein Catering des 17. Jahrhunderts. Das *Libro de cocina* vereint zwei damals streng getrennte Welten: die der Küche, in der anonyme Frauen wirken, die ihr Wissen zumeist mündlich weitergeben, und die der Bibliotheken, dem privilegierten Wirkungsort später oft berühmter Männer.

Die Küche im kolonialen Mexiko ist spanisch geprägt, doch Sor Juanas Kochbuch ist ein erstes Zeugnis für die Vermischung indianischer und spanischer Küche: in den herzhaften Rezepturen verwendet sie von

den Spaniern bisher verpönte indianische Zutaten wie z.B. verschiedene Chili-Sorten. Doch sowohl ihre literarische als auch ihre kulinarische Tätigkeit entspricht nicht den Vorstellungen der Kirchenoberen vom Aufgabenbereich einer Nonne; vom Konflikt zwischen Selbstverwirklichung und Gehorsam zermürbt, beugt sie sich 1694 dem bischöflichen Wunsch, sich nur noch der Krankenpflege zu widmen.

An diesem Abend tauchen wir ein in die Lebenswelt der berühmten Schriftstellerin (- der mexikanische Nobelpreisträger Octavio Paz hat ihr eine großartige Biographie, *Die Fallstricke des Glaubens*, gewidmet, die 1990 von der Argentinierin Maria Bemberg verfilmt wurde -) und kochen aus dem bisher nicht ins Deutsche übersetzten *Libro de Cocina* einige Gerichte, deren Namen, wie z.B. „Es schmeckt mir gut“ (*Bienmesabe*) und „Himmelstorte“ (*Torta de cielo*) Genuß versprechen, außerdem den berühmten *Mole de guajolote*, Truthahn in Schokoladensoße, der in ihrem Kloster erfunden wurde und um den sich eine Legende rankt.

Teilnahmebeitrag 40,- Euro.

Der Erlös wird dem Uganda-Projekt von Pastor Boensmann zur Verfügung gestellt.

Dozentin: Evelyn Wilke, MA

**Veranstalter: RUHR – KULTOUREN - PROF. FRANK U. EVELYN WILKE - FASANENWEG 65
- 44269 DORTMUND**

www.ruhr-kultouren.de - Tel. 0231 - 94197181 - info@ruhr-kultouren.de

