



Ya habían pasado más de tres años desde la llegada de los misioneros franciscanos a América. Los indígenas eran pobres y esclavos de los criollos, sometidos por éstos para trabajar sus tierras.

Los indios descalzos y los conquistadores, bien vestidos, asistían a las iglesias que ya se habían construido en la Nueva España pero sólo hasta después de unos años, porque en un principio los indígenas escuchaban misa en latín frente a las capillas abiertas que se construyeron en los patios de las iglesias con pisos de tierra.

Durante la homilía los olores se mezclaban en el ambiente y al terminar los oficios religiosos cruzaban la puerta del templo para volver cada quien a su verdadera posición.

La iglesia logró mantener el control de toda la población, se inmiscuía en los asuntos políticos y por ello, los conventos eran los lugares, que con regularidad, recibían a autoridades eclesiásticas y personalidades del gobierno.

Las monjas Clarisas eran expertas en alojar a figuras de alcurnia y cuando ello sucedía preparaban los mejores platillos y bebidas, entre ellas el rompopo.

Con un poco de leche, canela, huevos y azúcar creaban esta succulenta bebida que ofrecían a las visitas, pero nunca la probaban ellas.

Eduviges, una mestiza que ya había hecho sus votos, aprendió muy bien la receta y después, en el convento de los franciscanos en la ciudad de Puebla de los Ángeles, ella era la encargada del rompopo y como lo probaba de vez en cuando para darle la sazón especial, le platicaba a las otras monjas del sabor suave y rico del rompopo.

Más adelante Eduviges se las arregló para que el rompopo se hiciera también para consumo de las hermanas. "Una copita no le hace daño a nadie", era su argumento. Luego el consumo del rompopo se autorizó para ellas y para quienes las visitaban.

El rompopo solamente se fabricaba en los conventos, Eduviges era un ejemplo para las monjas que pasaban días enteros preparando el licor.

Como ya se había dado el primer paso y su sabor fue tan aceptado por las familias de las monjas decidieron comercializarlo y en él, las monjas Clarisas encontraron un buen sustento para la congregación.

Desde la época virreinal la receta original se resguarda tras los muros de los conventos de Puebla, México, y aunque no es propia de los mexicanos, el rompopo gusta tanto que desde hace años ya lo adoptamos como nuestro.

Así pues, en las cocinas de los conventos virreinales se molieron en sus metates los más variados ingredientes que sazonaron, perfumaron y recibieron color de las flores, para formar uno de los más ricos mestizajes en México: el culinario, mestizaje que hoy en día es el cimiento de la llamada cocina mexicana por excelencia.

En nuestra cultura se sabe que las recetas originales se van distorsionando dependiendo de los gustos y costumbres de cada región, por lo que hoy en día se conservan procedimientos diversos para la elaboración del rompopo. Sin embargo, todas conservan algo de la fórmula original que hasta la fecha desconocemos.