

«Ora et labora»
La dulcería monacal de las monjas

Enrique MAPELLI
Presidente de Honor de la Academia
Gastronómica de Andalucía

- I. Orígenes de la dulcería monacal.**
- II. Concomitancias árabes.**
- III. Santidad de dulcería.**
- IV. Breve recorrido geográfico.**
- V. Consideración final.**

I. ORÍGENES DE LA DULCERÍA MONACAL

Hace años escribí¹ que la tradición dulcera de los conventos de monjes es difícil de precisar en cuanto a su iniciación cronológica, pudiendo decirse que no se remonta a tiempos primitivos, entre otras razones porque algunos de los productos utilizados y que son indispensables en esta actividad artesana no habían llegado a conocimiento de ellos. Téngase en cuenta que el cultivo de la caña de azúcar será introducido en España por los árabes.

Es cierto que en el manuscrito anónimo del siglo XII sobre la cocina hispano-magrebí² pueden encontrarse no pocas recetas de confitería, de las que es posible deducir el origen de algunas de las actuales elaboraciones mozárabes. Sin embargo, estas elaboraciones han venido experimentando una lógica evolución con el transcurso de los tiempos.

La Universidad de Salamanca ha sacado a la luz un interesante libro titulado *Manual de mugeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas* (1475-1525), libro en el que se contienen recetas tanto de cocina como de cosméticos y medicinas y que se dirigió a mujeres de alto rango³.

Es curioso observar que la receta de olla morisca es seguida de otras para «hazer hojaldres» y «hazer buñuelos». En la citada edición de la Universidad de Salamanca hay una nota que dice: «*Al - Sagati avisó de los fraudes de los vendedores en la Málaga del siglo XIII. De cómo se hacen los buñuelos dice que la medida necesaria de aceite*

1. Vid. MAPELLI, E., *Gastronomía monacal*, Hondarribia 1995, p. 26.

2. Traducción española de Ambrosio Huici Mirando. Edición patrocinada por el Ayuntamiento de Valencia, Madrid 1966.

3. Edición Universidad de Salamanca 1955. Estudio, edición y notas de Alicia Martínez Crespo.

para freirle es tal que tienen que quedar de manera que al apretar un buñuelo en la mano se arruga, dejando aceitada la palma.»

Se ha dicho⁴ que «durante siglos los conventos y monasterios se rodearon de misterio. En la actualidad empiezan a ser más accesibles al mundo laico, que acude a tan grandiosa fuente documental para saciar curiosidades, desvelar posibles incógnitas o adquirir conocimientos filosóficos, científicos y humanísticos. Hoy los conventos tienen una política de puertas abiertas, para facilitar conocimiento de la historia y los hábitos de vida de estas personas consagradas a Dios. Por ello, sus platos tradicionales, de difícil elaboración, que garantizan un óptimo aprovechamiento de las materias primas proporcionadas por la zona o región en la que se hallan instalados, están considerados un agradable descubrimiento».

Sin embargo, ello no puede estimarse como rigurosamente exacto. Existen no pocos recetarios que la investigación ha sacado a la luz en los tiempos muy posteriores a aquellos en que fueron escritos. El posible secretismo de las fórmulas monjiles se debe más a la falta de interés por conocerlos que al propósito de que quedasen en secreto.

Entre los muchos ejemplos que pueden citarse —algunos quedarán relacionados más adelante— puede decirse que en Portugal se conserva un manuscrito de la monja Carolina Augusta de Castro e Silva⁵ que — en el Monasterio de Odivelo, fundado por D. Dinos, en 1205, para la Orden de Bernardos de Císter. La monja vivió en la primera mitad del siglo XIX y, en su recetario —«nossa ignorancia e muito grande», confesaba refiriéndose a la cocina— se recopilan numerosas recetas de confitería en las que puede observarse similitud con los que se encuentran en otros monasterios, tales como el pudín de batatas, bollos de almendra, arroz con leche, etc. Como nota curiosa señalaré que, al final del libro y después de lo que atañe al estómago, se encuentran fórmulas para elaborar tinta para escribir, tinta para letra romana antigua y tinta encarnada, entre otras tintas.

Los recetarios que se han conservado, y que no son pocos, se escribían tan solo como transmisión de enseñanzas a los novicios que sucesivamente habrían de actuar en las cocinas. Estas enseñanzas, por

4. Vid. *Introducción. La repostería de los Monasterios Academia de la Cocina Española*, Edición Nobel, Oviedo 1999, pp. 13 y 14.

5. Vid. *O livro de receitas da ultima freira de Odivelas*, Introducao, atualizacáo do texto e notas Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, Editorial Verbo, Lisboa 2000.

lo general, tenían carácter fáctico y verbal, y el que tanto ellos como los escritos no trascendiesen fuera de los monasterios no debe entenderse como un propósito de guardar en secreto sus elaboraciones.

El poeta José Antonio Muñoz Rojas⁶ hace un relato en relación con el origen de las fórmulas utilizadas en los conventos para la elaboración de sus dulces. Ello ya no es rigurosamente aplicable en la actualidad, especialmente teniendo en cuenta que el volumen de productos elaborados es mayor atendiendo a finalidades más o menos comerciales. Hacia 1973 las monjas dominicas de Valladolid llamadas «calderonas» aprendieron el arte de la repostería de un confitero de Villalón, conocimiento que transmitieron a otras religiosas de la misma Orden en Palencia, así como a las clarisas de Medina del Campo⁷.

El citado poeta Muñoz Rojas dice: *«Claro que la receta de esos dulces es inútil. Habría que decir: “Construya usted un convento hacia 1600 y tanto con tantas monjas. Deje pasar un par de siglos y que un buen día, porque le venía angosto el mundo o le dieron un desengaño mayúsculo, se metió a monja Fulanita de tal, y que otro, ya en el convento, para hacerle un regalo al capellán, o a la suegra del marqués vecino, o a la sobrina que se casaba, se acuerda Dña. Fulanita de que en su casa se hacía tal y tal dulce, y luego en otra ocasión otro, y le escribieron las recetas a la M. Patrocinio, que era aficionada como nadie y tenía manos de plata para la confitura, hasta que al cabo de los siglos, de la M. Patrocinio en la M. Salvadora y de la M. Salvadora en la hermana Beatriz, no quedaba memoria de receta, porque las monjas son una calamidad para cosa de papeles, y se perdió, pero se guardó la costumbre, y anualmente salen a su tiempo debido del torno a la luz del mundo, esos prodigios melifluos.»*

«No, las recetas monjiles son imposible de reproducir. Como los vinos tienen su tierra y su madera y están, afortunadamente, fuera de tiempo y fórmula. Gracias a Dios, y por muchos años, que nos guarda esas moradas de duración y altísima civilización que son los conventos de clausura.»

6. MUÑOZ ROJAS, J. A., «Los postres españoles», en *Semana*, 698 (Madrid 7 julio 1953).

7. Vid. CARBAJO, M. J., y GARCÍA G. OCHOA, L., *Los dulces de las monjas*, Salamanca 1990, p. 17.



II. CONCOMITANCIAS ÁRABES

No puede ignorarse las raíces árabes de la dulcería monástica, aunque también es justo reconocer que no son las únicas que inspiran sus elaboraciones. Los productos que se emplean denuncian esta ascendencia, que también pudo llegar a los obradores conventuales a través de monjas educadas en ambientes influidos de ascendencia árabe o de servidores moriscos.

Sin embargo, hay que insistir que la tradición arábiga no es la única.

Por supuesto que sin azúcar no hay dulces, y el azúcar, como dice Martínez Llopis⁸, se «introducía en España desde el reino de Granada, cuyos mercaderes la importaban de los estos islámicos que ocupaban las costas septentrionales de África»; posteriormente, también aprendieron a elaborarlo los campesinos granadinos cuando iniciaron el cultivo de la caña dulce en las vegas de Granada y Motril, sin contar con el que procedía de los moriscos del Reino de Valencia, que también cultivaban la caña dulce, particularmente en Gandía, y elaboraban el azúcar en ingenios o molinos que denominaban «trapings», vocablo que se transformaría en trapiches».

La almendra es otro de los elementos integrantes de la repostería conventual, aunque existan muchos productos exentos de ella. El turrón, de origen incierto, tiene a la almendra como fundamento. Y hay conventos que se han especializado, hasta nuestros días, gracia a Dios, en preparados exclusivos de almendras. El citado Martínez Llopis se refiere a las almendras garrapiñadas diciendo: «Desde un tiempo muy lejano eran apreciadas en Madrid las “almendras garrapiñadas” que confeccionaban en la cerca Villa de Alcalá de Henares las religiosas del Convento de San Diego, santo sevillano cuyos milagros le hicieron famoso. El santo vivió sus últimos años en la ciudad Complutense, donde murió y se conserva su cuerpo. Aunque posteriormente se imitaron estas almendras por algunos confiteros, las elaboradas por las monjas, que solamente se podían adquirir a través del torno del convento, seguían conservando su fama»⁹.

8. MARTÍNEZ LLOPIS, M., *La dulcería española. Recetario histórico y popular*, Alianza Editorial, Madrid 1999, p. 81.

9. Me permito recomendar a quienes visiten Alcalá de Henares, lo que vale ciertamente la pena, no dejen de llevarse una cajita o más de estas maravillosas almendras garrapiñadas del Convento de San Diego. Tienen el único defecto de que, después de comida la primera, no hay voluntad de poner fin a la ingesta.

En un tratado nazarí de Granda sobre alimentos¹⁰, que puede datarse en 1414-1424, se encuentran dulces de miel, manteca y almendras, dulces de sémola, azúcar, miel y almendras, una especie de pestiño de miel y almendras, entre otros.

Según Antonio Arjona Castro¹¹, «como plato de postre se consumían en Andalucía infinidad de platos a base de azúcar, miel, leche, sémola y otras confituras [...] pasteles que saboreaban los andaluces eran: los jubaya panecillos fritos con nuevo [...] los gayyata, un pastel de queso con agua de rosas [...] los buñuelos de harina y agua (*isfany*), las filloas de mantequilla (*musammanat*), las galletas rellenas de miel, almendras mondadas con dátiles deshuesados, los pasteles de almendras fritas en aceite, espolvoreados en azúcar y perfumados con almizcle, las tortas de piñones, de nueces picadas con pistachos y una especie de turrón (*haiwa*) hecha con almendras, avellanas, piñones y granos de sésamo». Su relación con las elaboraciones de tiempos posteriores y con las actuales no ofrece duda.

Según Nieto Cruz¹², en los monasterios se han conservado ricos recetarios de cocina, dado que muchos clanes de la nobleza al ingresar en ellos se los traían desde sus casas, al igual que hacían otras profesas llegadas desde el mundo rural a las clausuras, en los que alternaban con las novicias procedentes de distintas localidades. Esta diversidad geográfica y social ha dado una gran riqueza y variedad a la cocina de los conventos. Por otra parte, las continuas comunicaciones entre miembros de la comunidad con otros centros producía una ineludible vía de penetración de ideas y fórmulas gastronómicas que enriquecían los productos con nuevas experiencias y materias a emplear. No se debe olvidar la gran influencia que tuvo en la mayoría de las fundaciones (siglos XVI-XVIII) el sustrato musulmán en la esfera gastronómica y que tuvo su esencia en dulces que aún hoy gozan de gran predicamento entre la clientela más encendida (bienmesabes a los quesitos de almendra, entre otros).

10. «Un tratado nazarí sobre alimentos». Edición, traducción y estudio con glosario por Amador Díaz García. Ayuntamiento de Arboleas. Almería 2000.

11. «La alimentación y la cocina en la Andalucía musulmana»: Discurso fundacional de la Academia Cordobesa de Gastronomía, pronunciado el 17 de julio de 1983 en el salón de actos de la Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.

12. NIETO CRUZ, E., *Dulces de los conventos de clausura de Málaga y su provincia*, Editorial Sarriá, Málaga 1999, pp. 3 y 4.

En la cocina árabe actual, aún la extendida por lugares lejanos –Cartagena de Indias, en Colombia–, encontramos un claro enlace de su dulcería con la conventual, también de nuestros tiempos. En el libro *La cocina árabe a su alcance*¹³ encuentro recetas de mermelada de duraznos, mermelada de manzana, dulce de naranja agria, dulce de higos secos, galletas con almendras, postre de coco, bizcocho puro helado, bizcocho de moka y otros muchos que denotan claramente su enlace con la repostería monjil.

Gallego Morell¹⁴ abunda en la genealogía árabe de los dulces conventuales. Es en la dulcería –dice– donde mejor y más interesante se puede sorprender la pervivencia hasta nuestros días de marcadas influencias moriscas. Y es curioso que esta pervivencia se perpetúa a través de caseras industrias montadas en los conventos de clausura. Y mas aún que esta tradición cruce el Atlántico y también surja en concretos lugares de Hispanoamérica: el contagio de la tradición dulcera de los conventos de Granada. Y es en este campo de la dulcería donde una vez más coinciden las costumbres gastronómicas de Andalucía y de Toledo [...]. Muy característicos de Córdoba, zona de Toledo y de La Mancha son las flores, dulces de sartén fritos emborrizados en miel o los hojaldres con ajonjolí, y masas de harina perfumadas con lunares, como son las perrunas. También es de origen morisco la batata emborrizada en almíbar de las vegas de Málaga, etc.

En definitiva, y en relación con la concomitancia árabe de los dulces, pasteles, galletas, golosinas y bizcochos que salen de los obradores conventuales, puede opinarse que, con independencia de las aportaciones personales de quienes los elaboran, los productos utilizados determinan una clara influencia. Azúcar, miel, almendra y otros elementos son habitualmente utilizados, dando lugar a fórmulas que necesariamente han de emparentarse.

III. SANTIDAD DE LA DULCERÍA

Respecto de la aceptación religiosa del vino no existe la menor duda. Basta citar el milagro primero entre los obrados por Jesús con-

13. FARAH, F. de Chalelo, y NDO Y BEETA, M., *La cocina árabe a su alcance*, 6.^a ed., Cartagena de Indias (Colombia 1992).

14. GALLEGO MORELL, A., *La cocina andaluza*, Editorial Don Quijote, Granada 1985, p. 24.

virtiéndolo el agua en vino, y ello sin tasa y después de que los comensales hubieran consumido todo el que el maestra sala había preparado para el banquete.

Aunque los dulces no tienen tan rotunda aprobación religiosa, es lícito opinar que su consumo en modo alguno se encuentra reñido con las más escrupulosas exigencias religiosas. Baste, naturalmente, considerar que las Órdenes monásticas más rigurosas las elaboran ampliamente.

En las recetas populares el tiempo para su confección no se fija en minutos, sino en oraciones. Así reza una de ellas:

*Medio Kilo de azúcar blanca,
agüita del Avellano,
y al perol la calabaza.
Tres salves y un padrenuestro
y la gracia de tus manos.*

La dulcería se engarza también con las cosas santas, contribuyendo con su gozo a la celebración de fiestas y conmemoraciones religiosas. Gasch¹⁵ recuerda que la verbena de San Juan, en Barcelona, se ameniza con «*la dulzura tradicional y familiar de las “coques”*: una golosina autóctona [...]. Las clásicas “coques” se consumen en tales cantidades, que si se pudiera confeccionar una sala con todas las que llegan a hacerse en la noche de San Juan se formaría una “coca” más larga que la más larga serpiente de mar que haya podido asomar a los periódicos durante todos los veranos de su ya larga historia». También podría citarse, entre otros, la «tortilla» del día de San Pablo, que se repartían a las salidas de los oficios religiosos celebrados en la Iglesia de San Pablo del Campo, en Barcelona; o los brioches de hojaldre y chicharrones en la verbena de San Juan; el roscón tradicional en el día de los Reyes Magos; su peso en trigo que arroja cada vecino a San Isidro el día de su festividad el 15 de mayo, en la localidad malagueña de Periana, con el fin de que el Santo proteja los cultivos y conceda una buena cosecha; las rosquillas que se llevan, Cómpeta, también en Málaga, el día de San Blas, 3 de febre-

15. GASCH, S., «La verbena de San Juan» en *Guía del goloso*, Barcelona 1958, p. 69.

ro, para que en la Parroquia de Ntra. Sra. de la Asunción sean bendecidas y utilizadas para los males de garganta¹⁶.

Independientemente de que fueran o no elaborados en recintos monacales, siempre ha sido tradicional el bautizo de dulces y pasteles con nombres religiosos. Así pueden citarse, a vía de ejemplo, las yemas de San Leandro, los huesos de santo, las lenguas de obispo, los besos de monja, las cocas de San Juan, los dormidos del Corpus, hornazos de Pascua, huesos de San Expedito, panecillos de San Antón, alfajores de júbilo, bollos de San Marco, rosquillas de San Isidro, suspiros de monja, yemas de Santa Teresa, así como otros muchos que se me quedan en el tintero.

En el libro *La cocina de los conventos*¹⁷ se dice que son diferentes y graciosos los nombres que han puesto las monjas a postres populares; así, pepitones, a pequeñas piezas de almendra molida y cruda; periquitos, de las madres dominicas de Valladolid, a pequeñas galletas de harina, azúcar, manteca, huevos, anís e impulsor; pastas isabeles, del Convento de Santa Isabel, de las clarisas de Valladolid, a las preparadas con manteca, azúcar, harina, yema, almendra, limón y canela; los almendrados, a base de almendra, azúcar y clara de huevo, lo mismo que los amarguillos; copitos, que son los mantecados de pequeño tamaño.

La romería de San Antón Abad tiene también su dulce correspondiente: los panecillos de San Antón, que algunas pastelerías madrileñas ofrecen todavía con ocasión de la fiesta rural [...] como herencia de la dulcería árabe, aunque sirvan para festejar a santo cristiano, que así es la mezcla de cosas de este pueblo viejo¹⁸.

Según Busca-Isusi¹⁹, el tocino de cielo *«es un dulce hecho solamente con azúcar, yemas de huevo, agua y corteza de limón para aromatizar muy ligeramente. Las yemas para su confección deben proceder en caso de posibilidad de adquisición de huevos de aldeas*

16. Vid. MARTÍNEZ, M., y DÍAZ, R., *Málaga insólita. Tradiciones y fiestas de los pueblos malagueños*, Málaga 2001, p. 26.

17. ACADEMIA DE LA COCINA ESPAÑOLA, *La cocina de los conventos*, prólogo de Víctor Alperi, Edición Nobel, Oviedo 1997, p. 171.

18. Vid. CORRAL, J., *Ayer y hoy de la gastronomía madrileña*, Editorial El Avapies, Madrid 1987, p. 180.

19. BUSCA-ISUSI, J. M., *Antología Gastronómica*, Academia Vasca de Gastronomía, Hondarribia 1993, pp. 281.



y de gallinas que no consuman piensos compuestos, sino granos, especialmente de maíz».

«En el libro de refranes del maestro González Correas... se cita el tocino de cielo, pero llamándolo tocino del paraíso.»

En ciertas localidades es costumbre muy arraigada que los novios, el día de su boda, hagan llegar a las monjas alguna docena de huevos con el interesado propósito de que consigan con sus oraciones que luzca el sol durante el enlace y éste pueda celebrarse lucidamente. Se cuenta que, en una de estas oportunidades, los huevos enviados por la novia fueron rechazados, ya que, con antelación, habían sido recibidos en el convento un par de docenas procedentes de una cofradía de agricultores interesando oraciones para que lloviese, ya que sus frutos estaban padeciendo por falta de agua. No siempre los nombres de los dulces hacían relación con la mística. Anota Martínez Llopis²⁰ que en las recetas de pastelería hispano-arábiga, -de las que es posible disponer, se encuentran muchas que recuerdan los actuales dulces andaluces y aún conservan sus primitivas denominaciones: alajú, arropé, mostachón, alfajores, almojabanas, pestiños, etc.

Digamos, por último, que los Santos no han rehusado poner punto final a sus ágapes -no magros por cierto- con productos pasteleros.

Luis IX, de Francia, que alcanzó la santidad en 1248, ofrece un banquete de abstinencia, al cual asiste Santo Tomás de Aquino. Comienza el ágape con cerezas, con un curioso plato de habas frescas, recién desgranadas, cocidas con leche de vaca. Le sigue un postre de anguilas, lamprea en salsa verde, tartas, pasteles, dulces y salados y arroz con leche, con almendras y canela²¹.

IV. BREVE RECORRIDO GEOGRÁFICO

Hacer un recorrido geográfico por los conventos y monasterios, cuyas religiosas de manera más o menos importante se dedican a la

20. MARTÍNEZ LLOPIS, M., «Los buenos alimentos de Andalucía», en *El encuentro en el Sur*, sin número ni fecha, *Revista*, p. 59.

21. Vid. LUJÁN, N., *Historia de la Gastronomía*, Plaza Janés Editores. Esplagues de Llobregat 1988, p. 62.

confección de dulces, es tarea compleja y que, desde luego, excede de la extensión concedida a este trabajo. No obstante, es posible dedicar a ello una cierta atención destacando lo que se refiere a España, a Portugal y a México, países en los que es posible encontrar una más preponderante inclinación a la repostería monjil.

Un completísimo repertorio de las labores, entre ellas las gastronómicas y dulceras, que se trabajan en los conventos de España se encuentra en el libro de Paca Arceo²², quien, según declara, ha efectuado más de 400 contactos recogiendo el tesoro de 170 conventos. «Resposteras, costureras, restauradoras, pintoras, lavanderas, bordadoras, encuadernadoras... Una ojeada por la geografía española muestra el buen puñado de oficios que se desarrollan entre los muros de nuestros conventos» –dice–.

En el recorrido –dígase a título meramente enunciativo– desde el pastel llamado «chato» de frutas confitadas y la «zamarra», dulces grandes de masa de mazapán y frutas por dentro de las dominicas de la Santísima Trinidad, de Alicante; los «corazones de almendra» de las clarisas de Badajoz; los «concos» de las jerónimas de Baleares; hasta la almendrada, tartas de Santiago y brazo de gitano de las dominicas de Pontevedra; entre otras muchas especialidades repartidas por toda España.

Según Moreta y Álvarez²³, la dulcería popular andaluza, cuyos límites con la del resto de España son difíciles de precisar, tiene varios rasgos que la caracterizan: mantiene una fuerte tradición morisca, está vinculada en gran parte al calendario de fiestas religiosas, y encuentra en los conventos de monjas el reducto en el que, gracias a Dios, se han conservado exquisitas y centenarias fórmulas guardadas con celo y primor.

Haciendo un recorrido por el País Vasco puede observarse en el mismo una destacada vocación dulcera. Así en el Monasterio Cisterciense de Santa María Barria, en Oion, se elabora el rosco de bizcocho del císter; las monjas dominicas del Monasterio de San Juan Baustista, en Quejana, tienen como especialidad el bizcocho de quejana, así como el dulce de nuez y un licor también de nuez; las mon-

22. ARCEO, P., *El buen hacer de los conventos de España*, Edición El País Aguilar, Madrid 1995.

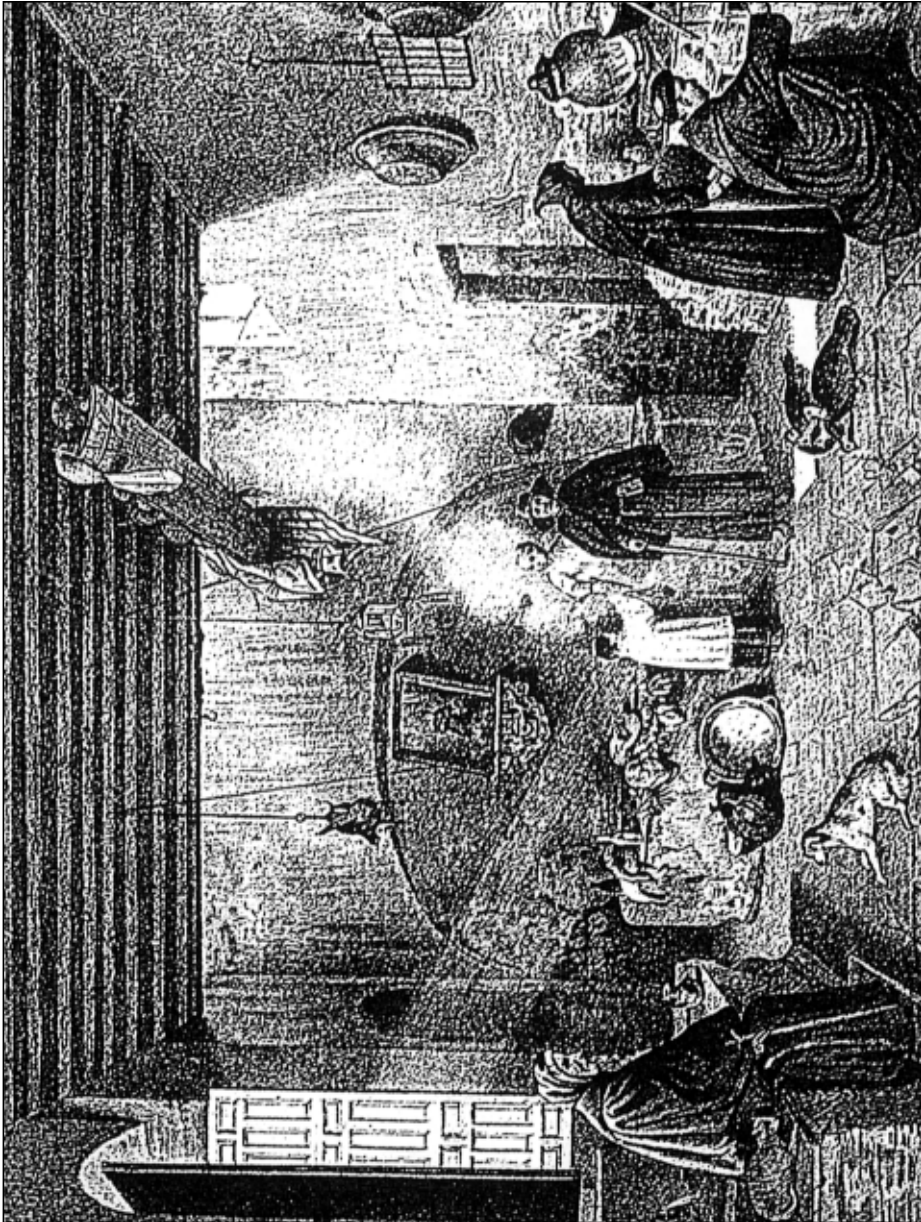
23. MORETA LARA, M. A., y ÁLVAREZ CURIEL, F., *Recetario de dulcería andaluza*, Editorial Arguval, Málaga 1993, p. 12.

jas comendadoras del Real Monasterio de San Juan de Acre, de Salinas de Añana, hacen el pastel que llaman de San José, las clarisas del Monasterio de la Inmaculada de Vitoria elaboran turrón, empiñonados, pastas de té y trufas doradas; las clarisas capuchinas del Monasterio de Ntra. Sra. del Pilar, de Bilbao, destacan por su rosquillas de Santa Clara; también en Bilbao hacen rosquillas –y brazo de gitano– las concepcionistas del Monasterio de la Concepción; y en Elorrio las dominicas del Monasterio de Santa Ana las tartas «berrio-otxo» y «aitona».

Las menciones que acabo de hacer son tan solo una iniciación del largo recorrido conventual, con referencias a sus respectivas dulcerías, que hace Pedro Martín en su libro *Ruta de los monasterios de Euskal-Herria*. En su introducción y refiriéndose a la riqueza que se oculta tras las rejas de clausura, dice el autor, que no fue sólo el enorme valor artístico de muchos monasterios lo que le llamó la atención, sino también el tesoro de la sabiduría popular guardada desde hace siglos²⁴.

Los conventos de clausura de Málaga y de algunos pueblos de su provincia ofrecen un muy lucido repertorio repostero. En Málaga capital el Monasterio de las Carmelitas Descalzas de San José (roscos); el Monasterio Cisterciense de la Asunción de Ntra. Sra. (roscos de almendra, de vino o bañados, borrachuelos, pasteles de gloria, suspiros de almendra, mantecados y mantecadas, nevaditos, pastas de coco); Abadía Cisterciense de Santa Ana (polvo de batata, cubiletos, carne de membrillo, mantecados de canela, jalea de membrillo); Convento de Ntra. Sra. de la Paz y Santísima Trinidad (borrachuelos, empanadillas, bolitas de coco, magdalenas). En Antequera: el Convento de Ntra. M. Santa Clara de Belén (bienmesabe, polvorones, alfajores); Convento de Carmelitas Descalzas (yemas, trufas, pasta flora, bienmesabe, nevaditos, pestiños, piñonadas). En Archidona: Convento de Jesús María del Socorro, Religiosas Mínimas (quesitos de almendras, mostachonas, polvo de batata). En Cañete la Real: Monasterio del Santísimo Sacramento y de Santa Teresa de Jesús (borrachuelos, tortas de Caños Santos). En Estepona: Monasterio de Santa María del Monte Carmelo y San Elías Profeta (pestiños con miel, brazo gitano). En Ronda: Convento de Carmelitas Descalzas del Corazón Eucarístico de Jesús (mantecadas, magdalenas, sulta-

24. Vid. o.c., con prólogo de Juan Mari Arzak, Ediciones Tartallo, Donostia 2001.



nes, cortadillos de cidra); Convento de Franciscanas de Ntra. Sra. del Patrocinio (polvorones, roscos de vino y de huevo, borrachuelos, mazapán, cocadas, empanadillas)²⁵.

Don Juan Valera, en su preciosa novela *Juanita la Larga*²⁶, nos dice que su protagonista descollaba por sus celebérrimos bizcochos de yema que solo hacían unas monjas de Écija, de cuyo secreto tradicional no se comprende por qué arte o maña prodigiosa ella había sabido apoderarse.

Más adelante advierte que *«toda persona que tenía buen paladar reconocía al punto la imitación de Juana, porque carecía del “quid divinum” que hay en los legítimos, prestándoles tan soberano sabor, que si con grosera y material supuesto pudiésemos imaginar que los querubines, cuando bajan a la tierra con algún mensaje de arriba, tienen el capricho o se allanan a comer algo sin duda que no comerían otra cosa que los tales bizcochos de yema hechos por las mencionadas monjas»*.

Camilo José Cela²⁷, cuando viaja por Sevilla, dice que *«lo más meritorio en el Convento de Monjas de San Leandro, para su gusto, son las yemas, cuyo secreto guardan las monjitas tan celosamente que nadie lo sabe. Hay quien piensa que las monjas de San Leandro tienen inventado, desde tiempos antiguos, un raro ingenio que deja caer unas finísimas meadinas de yema sobre el caldero en que el almíbar hierve. Los hilillos en los que el huevo cuaja se pasan por agua bendita para que las hebras se despeguen limpias sin quebrarse. Con el almíbar en el que el huevo hiló, las monjas visten, igual que en delicados encajes, la tiernísima carne de la yema. Sea como fuere el cómo las hacen, el vagabundo piensa que las yemas de San Leandro son pasto angélico y manjar excesivo para el amargo paladar del hombre»*²⁸.

25. Vid. NIETO CRUZ, E., *Dulces de los conventos de clausura de Málaga y su provincia*, Editorial Sarria, Málaga 1999. En este libro, además de una breve reseña de cada convento, se relacionan las recetas de sus respectivos productos dulceros.

26. Vid. Edición Salvat Editores-Alianza Editorial, Madrid 1970, pp. 20 y 97.

27. CELA, J. C., *Primer viaje andaluz. Notas de un vagabundaje por Jaén, Córdoba, Sevilla, Huelva y sus tierras*, Editorial Noguer, Barcelona 1959, p. 268.

28. El relato de Cela respecto de las yemas del Convento de San Leandro de Sevilla, continúa diciendo que la cajita que contenía una docena de ellas *«se las zam-pó de un bocado antes de salir del portal»*.

El Monasterio de Santa Clara de la Paz, de las Hermanas Clarisas de Antequera, cuenta actualmente (1995) de una huerta de 3.000 m², que junto con una pequeña granja les proporciona, además de sustento, las selectas materias primas para la elaboración de sus famosos mantecados, que son base de la economía monacal. Además elaboran un postre de naranja, que son cortadas en rodajas cubiertas con caramelo, con nata en el hueco del centro y encima de todo nueces peladas.

Las monjas del Convento de San Pablo, en Cáceres, tienen como medio de vida la elaboración de unos dulces de fama reconocida y que apetecen como recuerdo de su visita los numerosos turistas que recorren la extraordinaria ciudad. Destacan tanto el mazapán de almendras como las yemas de San Pablo.

La tradición dulcera le viene de antiguo a Toledo²⁹, destacando, por su popularidad, el mazapán, sobre cuyo origen se han tejido leyendas e historias. Se dice que las monjas de San Clemente elaboraban a golpe de mazo una pasta con almendras crudas y azúcar a la que llamaban «pan de mazo»; para otros la palabra mazapán proviene del árabe «*mantha-han*», que significa «soy sentado». En todo caso es un producto famoso de muy buena tradición.

Las monjas benedictinas de Santiago de Compostela –San Pablo de Antealtares– trabajan la almendra y hacen la tarta de Santiago, brazo de gitano, pastas de té y magdalenas. Las Carmelitas Descalzas preparan un arroz con leche que, desde hace más de 200 años, dedican a los bienhechores de la Orden; en las fiestas de Navidad las dominicas, de Belvis, además de las pastas de té y tartas de almendras que hacen durante todo el año.

Los conventos y monasterios de Portugal conservan amorosamente una larga tradición dulcera. Numerosas Órdenes religiosas femeninas siguen confeccionando toda clase de pasteles y dulces. A modo de ejemplo³⁰ pueden citarse las rosquillas y pasteles del Monasterio de Santa Clara de Vila do Conde; dulces de almendra y dulces de naranja del Monasterio de San Manuel de Lorvao; arroz dulce y pasteles del Monasterio de Santa Clara de Oporto; bollos de arroz

29. Vid. GARCÍA, J., *Un convento de aromas*, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Toledo 2002.

30. Vid. SARAMAGO, A., *Bocaria conventual do Norte. Historia e alquimia da farinha*, Colales Editores, Sintra 1996.

del Monasterio de Santa Clara de Amarante; pasteles de tocino de cielo del Monasterio de nuestra Señora del Amparo de Vila Real; entre otros muchos.

En los numerosos conventos de Puebla de los Ángeles –este es el nombre completo de Puebla de México– se ha conservado de manera rigurosa y extendida la tradición dulcera que, inicialmente, llegó desde España. Así, en el Convento de Santa Rosa de la Orden Dominicana se han elaborado cocadas, turrón amarillo y leche de mamey; las monjas de Santa Mónica de la Orden Agustina chocolates, yemas reales, dulce de almendras, mermelada de manzana, piñonate, jamoncillo de leche, alfajores de coco y jaleas; las monjas de Santa Teresa, de la Orden Franciscana pastel de almendra, soletas, crema de almendras, bizcocho, turrón de ciruelas pasas, alfajores, dulce del cielo y gelatinas de ciruela y de almendras.

Sor Andrea de la Asunción [inventora del «mole poblano»] era una religiosa dominica distinguida, de gran fama entre el clero y la sociedad angelopolitana, por los guisos y confituras que preparaba. Cada platillo que salía del Convento de Santa Rosa lo supervisaba en sabor y detalle. En el refectorio conventual se conversaba de sobremesa acerca de los tantos que ponía en los platillos, qué personas de alcurnia le mandaban hacer, y que siempre quedaban complacidas y satisfechas por el grato sabor que imprimía a las más delicadas viandas³¹.

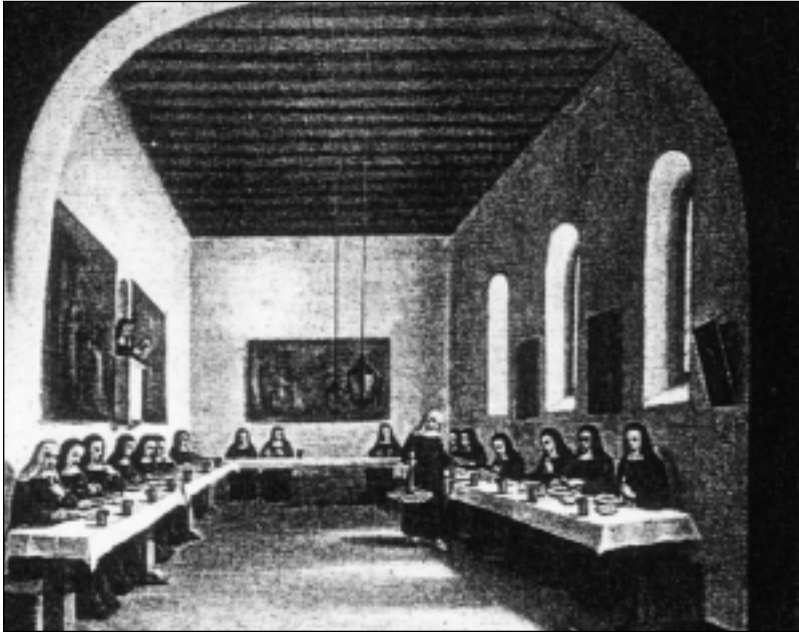
V. CONSIDERACIÓN FINAL

Sometido este trabajo a una determinada extensión, lo concluyo con la pena de que queda mucho por decir y de que es abundante el material acopiado y no utilizado.

No obstante, conviene decir que el transcurso del tiempo, de los siglos en este caso, ha determinado una evolución radical en la tradición confitera de los monasterios y conventos de monjas. Sus dulces se elaboraban muy parcamente para ser consumidos en el propio cenobio; también para obsequiar a los prelados y personas que beneficiaban con sus donativos la vida del convento y, ya en la actualidad,

31. Vid. MONROY, S., *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas*, México 1945.

como medio de ingreso que contribuye a la vida de la comunidad. Lo que inicialmente se realizó a través de los tornos conventuales, luego pasa a los establecimientos mercantiles, hasta llegar, en determinadas fechas, especialmente en las de Navidad, a los llamados poco acertadamente «expoclausura»³³.



33. Un diario de Madrid (*ABC*, 12 diciembre 2003, p. 12) decía: «Gracias a esta iniciativa se han podido iniciar importantes obras para reparar el daño, muy grave a veces, en estos históricos edificios que el paso del tiempo y la falta de recursos económicos deterioraban cada día más y más. Con lo recaudado en exposiciones anteriores, algunas comunidades religiosas han podido adecuar o comprar lo imprescindible para sus obradores. Otras han preferido restaurar magníficos retablos hechos polvo por la humedad.»