Patrimonio inmaterial y pastelería: el obrador del monasterio de carmelitas descalzas de Úbeda (Jaén)

Margarita SÁNCHEZ LATORRE
Dirección General de Bienes
Culturales e Instituciones Museísticas
Junta de Andalucía

A mi marido

I. Introducción.

II. La elaboración de dulces como elemento de subsistencia.

2.1. *Oficios en el claustro carmelita de Úbeda.*

III. Tipos de dulces.

3.1. *Los dulces del año: roscos de anís o huevo, perrunas, pastas de coñac, nevaditos, empanadillas y magdalenas de coco.*
3.2. *Los dulces de Navidad: mazapanes, pasteles de Gloria y polvorones.*
3.3. *Aceite de oliva, masa blanda, bollería y pan ritual: bizcochadas, borrachuelos, roscos fritos, tortas, brazo de gitano y hornazos.*
3.4. *Otros dulces: teresitas, pasteles de hojaldre, torta blanda, bollos suizos, bizcochos y magdalenas de leche, petit-suisse, hojuelas y piñonate.*

IV. El obrador del monasterio: patrimonio industrial.

El Patrimonio Inmaterial de la Cultura Cristiana,
San Lorenzo del Escorial 2013, pp. 601-618. ISBN: 978-84-15659-13-6.

I. INTRODUCCIÓN

Procesiones, cultos, devociones… ¿Por qué los dulces y no otra cosa en un lugar lleno de inmaterialidad patrimonial como es un convento de clausura? La respuesta reside, amén de la propuesta de un ser cercano y querido, en que, al acercarnos al patrimonio del cenobio de la Purísima Concepción[1], vimos que, en su estudio, había predominado lo histórico-artístico y de manera especial los siglos XVII y XVIII, centurias en que se erige y exorna la fábrica monacal, épocas de esplendor de la clausura y de la religiosidad barroca[2]. Sin embargo, una visión holística, quizá propiciada por nuestra experiencia en un museo general, con objetos de grandilocuencia y humildad diversa, nos ha hecho valorar la estratigrafía histórica del bien cultural global que es el monasterio[3]. Su evolución histórica no acaba en el Siglo de las Luces. Continúa en la actualidad, con objetos diversos que pueden, analizados en su ámbito crono-espacial, tener un valor artístico o documental de las formas de vida de un pasado más próximo o de un presente que, en seguida, se convierte en pasado.

Así, un cuadro o una escultura barroca pueden llevar nuestra atención a marcos de época, sobrios muebles en los que parpadea aún el coqueteo civil, vitrinas-expositores de tallas infantiles, relojes de pared, humildes carpinterías de ventanas que han sobrevivido al trueque por el aluminio, grandes portones tableados y claveteados, goznes y pestillos, humildes estampas de devoción popular en las celdas, cestillos y lebrillos, llaves, armonios y libros de música y, cómo no, el tan femenino y conventual mundo de la costura, de los trajecitos

---

[1] Fruto de ello han sido los trabajos publicados en pasadas ediciones de este Simposium. Véase SÁNCHEZ LATORRE, M., «Imágenes infantiles en el Convento de la Purísima Concepción, de carmelitas descalzas de Úbeda», en *La clausura femenina en el mundo hispánico: una fidelidad secular,* San Lorenzo de El Escorial 2011, p. 193-212, o «Aproximación a la devoción mariana de Gloria en el Carmelo femenino ubetense», en *Advocaciones marianas de Gloria,* San Lorenzo de El Escorial 2012, p. 791-810.

[2] Un reciente estudio en este sentido, sería SERRANO ESTRELLA, F. et al., *Úbeda desconocida. Los tesoros de la clausura. Monasterio de la Limpia Concepción de Úbeda, carmelitas descalzas*. [Fundación Caja Rural], Jaén 2012.

[3] A lo largo del texto, y por una cuestión estilística, vendremos utilizando "convento" y "monasterio" como sinónimos, aunque la bibliografía especializada nos advierta de su uso diferenciado: el primero, como referencia a la comunidad, y el segundo, como alusión al espacio físico concreto; el primero, alusivo a las congregaciones masculinas, no vinculadas al lugar, el segundo, a las femeninas, por su sujeción a la clausura. Véase la tesis doctoral de SERRANO ESTRELLA, F., *Órdenes mendicantes y ciudad. El patrimonio conventual de Jaén en la Edad Moderna.* Granada 2008, p. 683.

del bebé lígneo, que se mama el dedo o contrae la policromía del rostro en un pucherito con lágrimas y ojos de cristal, de los manteles, palias, toallitas y purificadores que sirven la santa Eucaristía… Todo ello, aún cuando sea de comienzos de siglo, es también patrimonio, porque el convento de la Purísima no cerró sus puertas en 1800, sino que sigue activo y vivo hoy, manteniendo, olvidando, modificando y creando tradiciones.

Conforman el convento otras sensaciones más sutiles, con una evidencia material menos acusada o más efímera. Una de ellas, quizá la primera para el neófito que se adentra en la clausura, es un tenue olor a anís, azúcar y aceite, presente, sobre todo, en la portería y en los obradores de la huerta. Fragancia que el asiduo olvida, anestesiado, como el lugareño al que, contrariamente que al forastero, pasa desapercibido el olor aceitoso de la almazara cuando se apea en la Estación ferroviaria de Linares-Baeza. Gastronómico perfume que, en los días de fritura de borrachuelos, se intensifica, pasa por las hendiduras del vetusto portón reglar, avista la puerta abierta del torno y sube Calle Montiel arriba.

La dulcería carmelita ubetense constituye un saber hacer actual, que marca la vida de sus hacedoras; nace, evoluciona y confiamos en que no muera, aún. Modifica el espacio conventual, aunque sea en el ámbito limítrofe entre fábrica y huerta, hace acopio de materiales e instrumentos, conformando un reducto significativo de patrimonio industrial, y produce una evidencia material efímera y deliciosa[4]. Valgan estas razones para justificar su estudio.

II. LA ELABORACIÓN DE DULCES COMO ELEMENTO DE SUBSISTENCIA[5]

La pobreza es uno de los votos que rige los días en la clausura. Pero, aunque la vida monacal deba ser austera, sin lujos ni excesos, la necesidad

[4] Otros investigadores del tema se hacen eco de esta idea que exponemos: "Ahora bien la permanencia de los hábitos, el mantenimiento de rezos y rituales no se deben interpretar como una ausencia de dinamismo: las clausuras acusan los cambios históricos, sufren modificaciones y se convierten en lugares de contrastes. Junto a las viejas arquitecturas, los modernos obradores. Junto a las ancianas monjas locales, el ingreso de nuevas vocaciones internacionales"; HERNÁNDEZ DE LEÓN, E., «Dulces y clausuras. Aproximación al análisis de los conventos sevillanos», en *Actas de las VI Jornadas de Protección del Patrimonio Histórico de Écija. Patrimonio Inmaterial de Écija II: Costumbres, Artesanía y Tradiciones Culinarias,* Écija 2008, p. 149.

[5] Quiero agradecer a la comunidad de MM. Carmelitas Descalzas de Úbeda y de manera especial a su priora, Ana María de Jesús, la oportunidad que me han permitido de escribir éste y otros trabajos sobre su monasterio. Sin su disponibilidad y afecto, y sin la labor introductoria de la Dra. Adela Tarifa Fernández, a la que también estoy sinceramente agradecida, no hubiera podido flanquear sus muros y conocer su patrimonio. En este caso, mi reconocimiento debe ser aún mayor por la cantidad de tiempo robado a la Madre de sus quehaceres cotidianos, y máxime en un convento grande con hermanas enfermas y de avanzada edad.

básica de subsistir ha existido siempre. Y si bien en épocas pasadas, los donativos, dotes y rentas de las propiedades de las religiosas que pasaban a la comunidad han podido sostener la sobria economía doméstica[6], las monjas también han debido, por lo menos por lo que respecta a la segunda mitad del siglo XX[7], ejercer distintos oficios que les permitieran ganar su sustento y sufragar los numerosos gastos de mantenimiento de una fábrica antigua y monumental (también en tiempos recientes, restaurar y mantener su patrimonio artístico mueble), y tener adecuadamente atendidas a las hermanas, especialmente las mayores y enfermas, en un mundo siempre exento de pompas y vanidades.

Surgidas en la Edad Media, las órdenes mendicantes (franciscanos y dominicos), a las que se terminaría aproximando el Carmelo, añadieron la vida apostólica a la tradicional dedicación al estudio y la oración del monacato contemplativo. Sin embargo, sus ramas femeninas se refugiaron en una clausura estricta, necesaria en un contexto social que necesitaba garantizar la honorabilidad de la mujer, tanto si su destino era el matrimonio, como si no, ya que no era aceptable socialmente su vida en solitario, sin la tutela de un esposo, padre o cualquier otra figura masculina[8]. En un mundo de honda exaltación religiosa como es el postridentino, donde patronazgos y beneficios regios y nobiliarios eran harto frecuentes y la exigencia de una dote para ingresar (cuyo valor determinaba a su vez una jerarquía interna en las labores realizadas y decisiones tomadas en comunidad, entre hermanas de velo blanco o legas y de velo negro o de coro) garantizaban la supervivencia económica de los monasterios. A partir del Concilio Vaticano II (1962-1965) se suprime la dote y la consiguiente diferenciación entre las profesas, lo que genera un vacío económico que las religiosas deben suplir mediante el ejercicio de algún trabajo remunerado.

---

[6] Economía doméstica no exenta de dificultades, que acusó las graves crisis de subsistencia de época barroca en España. TARIFA FERNÁNDEZ, A., «La intrahistoria de un convento de clausura. *El Libro de los oficiales* que sirven al Convento de las Carmelitas Descalzas de Úbeda (1763-1901)», en *La clausura femenina en España,* San Lorenzo de El Escorial 2004, pp. 607-608.

[7] Los ingresos más comunes en la década de los 60 proceden "de la Nación", de réditos del banco o dotes, de limosnas, labores y granja de huevos y gallinas, a los que se une algún ingreso particular en meses concretos como las 12.070,85 ptas. de aceite que ingresan en junio de 1962. A partir de enero de 1966 se incorpora como ingreso fijo la pensión de la Madre María Teresa. En general, a estos ingresos fijos, se unen otros menores o más esporádicos como la venta de mortajas, los ingresos por novenas, etc. Archivo Histórico del Monasterio de la Purísima Concepción de Úbeda (AHMPCU), *Libro de las Cuentas de las Carmelitas Descalzas de la Purísima Concepción de Úbeda, Jaén. Diciembre de 1961 – diciembre de 1983*, pp. 7, 11, 12 y 51.

[8] Un mundo claustral también que permitía una cierta libertad y autonomía a las mujeres, gobernadas por sí mismas, aunque fuera frecuente la presencia de sacerdotes, confesores y visitadores. Al respecto, véanse las reflexiones de TARIFA FERNÁNDEZ, A., «La intrahistoria…», pp. 601-603.

De este modo, y aunque la dulcería es una actividad documentada en las clausuras femeninas desde la Edad Media, elaborada fundamentalmente para agasajar algún visitante o personaje principal, a partir de los años 70, se generaliza su venta al exterior, como *modus vivendi* de la comunidad[9].

2.1. *Oficios en el claustro carmelita de Úbeda*

Numerosos textos recogen la historia del Monasterio de la Purísima Concepción. Recordemos aquí a grandes rasgos dicho relato, a fin de que podamos situar mejor el tema que tratamos. El cenobio ubetense fue fundado en 1595, cuatro años después de la muerte del santo de Fontiveros en la ciudad, a instancias del prior de los carmelitas, Fray Fernando de la Madre de Dios. Se instaló primitivamente en casa de una prima de dicho fraile, que actuó como protectora, en la collación de Santo Tomás. Las primeras religiosas vinieron de los conventos de Sevilla, Granada, Beas de Segura y Sabiote. La intromisión, juzgada desmedida por las religiosas, hizo que éstas renunciasen a la protección de Doña Jerónima, para instalarse a las afueras de la ciudad, junto a la Puerta de Granada. La mala fama del lugar y las constantes inundaciones del inmueble incitaron a la entonces priora, María de la Cruz, insigne escritora mística de la que el cenobio guarda manuscritos, buscase otra sede mejor y más acorde con los destinos espirituales de la fundación. Compraron unas casas en la actual calle Montiel, que sucesivamente irían ampliando, lo que unido a unas calles concedidas por el Concejo municipal, llevaron a la construcción del actual convento y de su iglesia, bendecida en 1673, labores que se vieron muy favorecidas por la profesión de la viuda Catalina Serrano, de la nobleza ubetense, y su hija, Catalina de Mendoza y sus consiguientes riquezas[10].

Sabemos que con posterioridad a la Guerra Civil, cuando se reanuda la vida en el claustro, el trabajo ejercido por las religiosas era muy exiguo. Agulló, una empresa local dedicada a la venta de animales domésticos, con tienda en la Calle Trinidad, sugirió al monasterio la comercialización de huevos. El

[9] HERNÁNDEZ DE LEÓN, P., «Dulces…», pp. 150-151 y 153-154.

[10] SERRANO ESTRELLA, F., «El Monasterio de la Limpia Concepción. Aproximación histórica», en *Úbeda desconocida. Los tesoros de la clausura. Monasterio de la Limpia Concepción de Úbeda, carmelitas descalzas*, Jaén 2012, pp. 41-53. ; CAMPOS RUIZ, M., *Historia de Úbeda. El Convento de las Descalzas Religiosas Carmelitas Dedicado a la Excma. Señora Marquesa V^a^ de la Rambla,* Úbeda 1923 [inédito]; EISMAN LASAGA, C., «Un manuscrito inédito de Miguel Campos Ruiz sobre el Convento de Carmelitas Descalzas de Úbeda y el tesoro artístico que poseyeron», en *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 165 (1997) 7-67; MORALES BORRERO, M., *El Convento de Carmelitas Descalzas de Úbeda y el Carmelo femenino en Jaén. María de la Cruz, O.C.D. Su vida y su obra. Estudio y edición paleográfica*, [Diputación Provincial de Jaén. Instituto de Estudios Giennenses] Jaén 1995.

propio Agulló facilitaba los pollitos y la incubadora para que las monjas criasen las gallinas, cuyos huevos compraba el propio Agulló para su distribución, vendiéndoles a su vez el pienso. El resultado de esta tarea era escasamente rentable para la comunidad, derivándose pocas ganancias y gran suciedad y esfuerzo[11]. Esta actividad se complementaba en Navidad con la fabricación de caramelos para la cabalgata de Reyes Magos. Otro elemento que fue empleado para la subsistencia fue la propia huerta, en la que se plantaron árboles frutales, tomates, coliflores y otras verduras. Pero, el exceso de cal del suelo malograba los frutos, dándose bien tan sólo los caquis y los higos, con los cuales la Madre Teresa de Jesús y las novicias hacían un delicioso pan de higo que alegraba los postres del convento. Finalmente, desaparecieron los cultivos frutales y hortícolas, dejándose tan sólo un centenario laurel y plantándose palmeras y cipreses, árboles que parecían criarse mejor en dichas tierras[12].

1964 marcaría el inicio de una nueva era. En dicho año se reciben en el monasterio dos nuevas novicias procedentes del Valle de los Pedroches, Antonia del Espíritu Santo y Ana María de Jesús (actual priora). Las jóvenes noriegas sabían bordar a máquina, lo que permitió adquirir dos máquinas, una Refrey[13] para Antonia y una Singer para Ana María. Con las instrucciones

---

[11] A través de los libros de cuentas puede seguirse la evolución de este negocio. Lo encontramos plenamente instalado en diciembre de 1961 donde se recogen de ingresos de granja, 9776,35 ptas. en venta de huevos y 1475 en gallinas y a la vez un gasto en piensos de 3346,35. Es quizá uno de los meses con diferencias más ventajosas, ya que lo normal es que la ganancia no supere las 2000 ptas. En junio de 1962 ingresan por granja 8113,95, habiendo gastado 5.419 en piensos, más 1885 en la compra de nuevos huevos y 270 en gallinas para las hermanas enfermas, a lo que se suma un añadido de 277 en medicinas para las gallinas, gasto que se repite en otros meses y a los que en años venideros se sumarán vacunas (noviembre de 1973) y vitaminas (agosto de 1965) o un importante gasto en "jaulas para las pollas" de 28.549,20 ptas. (junio de 1966). La última referencia a la venta de huevos y gallinas tiene lugar en junio de 1974, pero desde junio de 1969 venía completándose con la venta de conejos e inclusive hay un breve intento de cría de cerdos en 1972 y 1973. Los conejos se mantendrán hasta marzo de 1979. [AHMPCU, *Libro de las Cuentas…,* pp. 1, 25, 46, 56, 124, 125, 191, 193, 219, 247, 251, 259, 365].

[12] En septiembre de 1974 se pagan 800 ptas. por el jornal del hortelano, lo que nos indica que la huerta aún se cultiva y utiliza. Pero en junio de 1978 encontramos un gasto de 400 ptas. en jardineros, además de apuntes de meses anteriores referidos a la poda de rosales, lo que nos habla más de un jardín que de una huerta [AHMPCU, *Ibídem…,* pp. 254 y 325].

[13] Hemos rastreado la compra de cuatro máquinas de bordar: dos en 1965, en mayo y diciembre, por valores respectivos de 4000 y 11.713 ptas.; y en mayo de 1967 una Refrey por valor de 9135. Además, aparecen gastos asociados a las máquinas como la compra de agujas de máquina (octubre de 1966), un arreglo de máquina (en el mismo año) o la compra de hilos para bordar (diciembre de 1966). Seis años más tarde se vuelve a adquirir otra máquina de bordar por 55.661 ptas. AHMPCU, *Ibíd.…,* pp. 43, 50, 59, 61, 63, 71 y 298. Sin embargo, el convento cuenta con muchas más, que parecen haber llegado de otro modo, bien traídas por las propias religiosas al ingresar o facilitadas por otras personas o entidades, como el Instituto Pontificio "CLAUNE".

de ambas, que llegarían a convertirse en algo así como en las jefas de taller y responsables de las labores más difíciles, y la adquisición sucesiva de nuevas máquinas, fueron aprendiendo las demás religiosas. Los trabajos desarrollados fueron fundamentalmente mantelerías y sábanas para las dotes de jóvenes casaderas, así como, en época de Cuaresma, escudos para los nuevos cofrades que ingresaban en las hermandades ubetenses[14]. Llegaron a convertirse en un verdadero taller, donde cada una tenía asignada funciones específicas, en las que llegaba a especializarse: hojitas, matizados, cordoncillos…

Así se mantuvieron quince años aproximadamente, pero a finales de los 70 y principios de los 80, los cambios en los gustos (se preferían prendas más ligeras y menos exigentes en cuanto a planchado) y el envejecimiento de las bordadoras, obligó a ir compaginando, en principio, y finalmente sustituyendo el oficio de coser por el de confeccionar dulces[15]. En este cambio, influyó notablemente una de las religiosas de Añora, Ana María de Jesús, que procedía de una familia de panaderos. Su conocimiento permitió implantar poco a poco el actual modo de subsistencia. Eran momentos en que los conventos empezaban a popularizar su repostería y la Madre Teresa de Jesús, entonces superiora, decidió sumarse a dicha iniciativa, aprovechando

[14] Desde principios de los 60 encontramos ya la realización de labores por parte de las religiosas, pero representando un ingreso mínimo. Así, en enero de 1962 ingresan 2.350 ptas. o en el mes siguiente 1.625, pequeño volumen en totales de esos años que rondan las 20.000 ptas. Esto y el testimonio de la Madre Ana Mª refieren que esas primitivas labores eran más bien zurcidos. En marzo de 1974 los ingresos por labores ascienden a 34.600 ptas. Bien es verdad que ya tenemos totales de 80.825,44 ptas., pero no deja de ser significativo. A partir de ahí lo encontramos como el mayor aporte de financiación, con diferencia sobre los huevos y los conejos. La economía general del convento mejora y ya, por ejemplo, son cuatro las pensiones de religiosas de las que se beneficia el cenobio en mayo de 1975. Al año siguiente, las labores alcanzan máximos por encima de las 50.000 ptas. [AHMPCU, *Ibid…,* pp. 2, 3, 241, 275, 293 y 303].

[15] Las monjas parecen haber vendido dulces al exterior al menos desde los años 60, en ocasiones contadas y en pequeñas cantidades. En diciembre de 1961 venden mantecados por valor de 1.097 ptas. y compran a su vez pequeñas cantidades de manteca, canela, azúcar, almendra, cidras, harina y royal (suponemos que levadura). En diciembre de 1971 adquieren anís, coco, canela, manteca y azúcar, aunque no se refleja la venta al exterior. Pudiera tratarse de dulces para consumo interno o para agasajar a algún benefactor. En enero de 1976 se repite la "ganancia de los dulces de Navidad", casi igualando el valor de las labores. Pero es a partir del año siguiente cuando este negocio empieza a florecer. En abril de 1977, además de casi igualarse los ingresos por labores y dulces, se gastan 15.978 ptas. en el obrador. Continúan las obras en julio, invirtiéndose 135.964 ptas., casi la totalidad de los ingresos del mes. En la primavera del año siguiente, se continúa aún con la carpintería del obrador. Y, por fin, en abril de 1979 por primera vez los dulces superan con su aportación (144.600) a las labores (52.050). A partir de ahí, será más frecuente la supremacía de la contribución dulcera sobre la bordadora, aunque ésta continúe siendo importante y exista algún altibajo. [AHMPCU, *Ibid…,* pp. 1, 185, 287, 316, 317, 322, 323, 340, 341, 367].

la compra que un bienhechor realizó a los conventos ubetenses de clausura (carmelitas y clarisas) de un horno de dos módulos[16] de tres bandejas cada uno, con capacidad total para 35 dulces. Aquel se situó entonces en una estancia de la contigua casa del demandadero, actuando como obrador el patinillo de entrada a clausura.

Los primeros dulces que se fabricaron fueron magdalenas de leche y tortas de manteca y de chocolate. Las primeras requerían gran fuerza en el manejo de la manga pastelera, por lo que sólo se elaboraban una vez por semana. El resto de días se hacían tortas de manteca y de chocolate, aunque estas últimas en menor cantidad, ya que aún no habían logrado el chocolate apropiado y éste se endurecía. En aquellos momentos, dichos productos resultaban una novedad y generaban demanda[17]. Esta circunstancia, unida a la escasa capacidad del horno (tan sólo 35 piezas de una vez), hacía que se formasen colas a la entrada del torno, en Semana Santa, aprovechando, sin duda, el hecho de ser la Calle Montiel donde se levanta el cenobio un lugar popular en dichas fiestas (recordemos el paso de la Soledad desde el barrio de San Millán a la plaza Vázquez de Molina).

A principios de los 90, el ruinoso estado del convento se hace evidente, desmoronándose prácticamente la totalidad del claustro. El emergente negocio[18]

---

[16] Las carmelitas prefirieron que el suyo constara de un modulo más, que financiaron ellas mismas. Se adquiere entre julio y diciembre de 1979 y marzo-abril de 1980, aunque aún en junio de 1980 encontramos una pequeña inversión en el negocio costurero de 5160 ptas. "para la máquina Refrey". [AHMPCU, *Ibid…,* pp. 372, 378, 382, 388, 390 y 394].

[17] De hecho, las cuentas indican un primer apogeo dulcero, que sufrirá una cierta crisis o pérdida de su novedad en 1981. Por ejemplo, su venta decrece bastante en enero, a pesar de ser una fecha aún navideña. Desaparecen de las cuentas hasta septiembre y no se registra venta en diciembre, aunque sí en enero del 82. Continúan las apariciones y silencios en dicho año y siguientes, manteniéndose, sin embargo, los bordados [AHMPCU, *Ibid…,* pp. 409, 425, 41, 447, 451, 455, 457, 463, 462, 465, 469, 471].

[18] A partir de los años 80 y, acorde con los nuevos tiempos, el Monasterio prospera. Prueba de ello la encontramos en algunos rasgos de tipo material en la documentación. En el primer volumen consultado, *Libro de las Cuentas de las Carmelitas Descalzas de la Purísima Concepción de Úbeda, Jaén. Diciembre de 1961 – diciembre de 1983*, observamos una evolución en el propio asiento contable. En la década de los 60 la pobreza, amén de en los ingresos mensuales (en torno a las 20.000 ptas.) se refleja en la ocupación de una sola página por mes, apuntándose de corrido en la misma línea la sucesión de gastos (siempre más numerosos) o ingresos (más famélicos). A partir de febrero de 1972 la mejora económica permite el uso de dos páginas, las salidas pecuniarias a la izquierda y las entradas a la derecha. Cada concepto ocupa su propia línea, individualmente, y marginalmente los gastos se estructuran según pertenezcan a uno u otro, siempre según una jerarquía temática que refiere las inversiones en Iglesia, Convento, Ropería, Enfermas, Alimentación, Granja, Servicios y Varios. Estrenamos nuevo volumen contable, sin portada, para el período de enero de 1984 a junio de 1996. Aquí la actitud expansiva es aún mayor. Ahora son cuatro las hojas empleadas

tenía que permitir reparar la vetusta fábrica y era necesario abrirse a nuevos mercados. La Madre Ana María de Jesús, por consejo de un amigo de la comunidad, le escribió al Coronel de la Guardia Civil de Úbeda, ofreciéndole los productos del horno conventual, quien aceptó, finalmente, adquirir magdalenas de leche para incluirlas en el desayuno de los alumnos de la Academia y empanadillas de cabello de ángel y magdalenas de coco para acompañar el café que se servía en la cafetería[19]. Las primeras permitían sufragar la obra, mientras que las segundas cubrían los gastos de los ingredientes.

Otro encargo importante lo constituían las magdalenas de coco, brazos de gitano y bandejas surtidas que adquiría la Guardia Civil con motivo de la festividad de su patrona, la Virgen del Pilar. La ayuda del Coronel fue aún más amplia. Dada la dificultad que generaban las magdalenas de leche, por el uso de la manga pastelera, y la escasa capacidad del horno de tres módulos, propuso adquirir un horno giratorio e incluso ayudó a las religiosas en el pago de la entrada, que luego se iba descontando de las distintas facturas. Esta dinámica de trabajo se mantuvo al menos hasta 1996, salvando el verano. Algunos meses antes de finalizar las obras, la Academia vio suprimido su servicio de cocina. La Madre Ana María recibió desolada la noticia, puesto que el almacén ya estaba lleno de harina, azúcar y otras materias primas necesarias para la confección de los dulces. El Coronel aún le ofreció ayuda, facilitándole el contacto con la Casa Real, a través de su administrador, el Marqués de Mondéjar, permitiéndole la regia intercesión que la Academia adquiriese en dicho año y por última vez las magdalenas, cocos y empanadillas, transitoriamente, mientras se abrían camino solas. Desde entonces, y al margen de la venta en el torno, los únicos encargos de mayor calado son los de algunas grandes superficies comerciales como el Carrefour de Úbeda, con el que anteriormente ya habían mantenido transacciones, y El Corte Inglés de

---

cada mes, dos en gastos, uno en ingresos y otra en recapitulación. Y desde agosto de 1983, antes de cerrarse el anterior, encontramos nuevos apartados de "Cuotas de la Seguridad Social", al que inicialmente pertenecen 13 religiosas, y "Horno", generalmente con especificaciones de compra de azúcar y varios, lo cual habla de un medio de subsistencia más organizado. [AHMPCU, *Ibid…,* p. 472].

[19] Desde octubre de 1984 encontraremos esta relación con la Benemérita. Los apuntes son, generalmente, tres: venta de dulces para la Guardia Civil de Baeza, para la de Úbeda y en el torno. Alrededor de estos tres conceptos se suceden las variantes, que pueden especificar o no el producto servido: magdalenas para la Guardia Civil de una u otra localidad, venta de tortas -suponemos que en el torno-, venta de dulces para Baeza o Úbeda, cocina y bar, o sólo bar, venta de dulces para la Academia, etc. Son años mucho más prósperos que los de mitad de siglo. En junio de 1990 se hace una caja total 3.201.777, siendo la contribución dulcera superior al millón de pesetas frente a las modestas 6.500 de las antiguas labores, que continuarán hasta marzo de 1993. [AHMPCU, *Libro de cuentas de las Carmelitas Descalzas de Úbeda. Enero de 1984 – junio de 1996,* pp. 368, 432].

Jaén, que adquiere productos de éste y otros monasterios de la provincia en fechas navideñas, amén de la venta semanal de un centenar de tortas para el internado de las Escuelas Profesionales de la Sagrada Familia de Úbeda[20] y las galletas y bollos de leche para la Residencia de Ancianos[21], hasta hace poco sita en el Palacio de los Torrente, en la misma calle que el convento.

En estos treinta años de oficio repostero[22], las monjas han ido conformando un obrador, adquiriendo maquinaria y confeccionando una carta de productos, algunos desaparecidos y otros en vigor. Las recetas, que conservan escritas, aunque ya no les es necesario mirarlas, provienen, en primer lugar, de las propias monjas, de sus abuelos, de la tradición de sus pueblos. Por un lado, se encuentran las dos religiosas de Añora (Córdoba), entre ellas la Madre que, con su acervo panadero, ha aportado tortas, perrunas y bollos de leche. Por otro, otras tres religiosas, de Jesús apellidadas, que proceden de la vecina población de Sabiote (Mª de la Concepción, la Madre Teresa y Mª Teresa), que han traído empanadillas de cabello de ángel y polvorones[23]. Los mazapanes y pasteles de gloria, así como el complicado trabajo de la almendra lo han aprendido en el convento carmelita de Fuente de Cantos (Badajoz), en cuyo obrador estuvieron en dos ocasiones. De las clarisas de Alcalá de Guadaira (Sevilla) trajeron las teresitas, aunque allí acudieron fundamentalmente a aprender el manejo de "La Poderosa", máquina que permitió cortar la masa mucho más rápido y seleccionar informáticamente los moldes adecuados según el tipo de dulce a realizar.

---

[20] Las primeras referencias a SAFA comienzan en abril de 1993 [AHMPCU, *Libro de cuentas de las Carmelitas Descalzas de Úbeda. Enero de 1984 – junio de 1996,* p. 436].

[21] Los primeros contactos quedan reflejados en noviembre de 1991. [AHMPCU, *Libro de cuentas de las Carmelitas Descalzas de Úbeda. Enero de 1984 – junio de 1996,* p. 368].

[22] A esta actividad habría que sumar, desde 2008, otra nueva vía de supervivencia, o más bien otro intento, ya que aún no ha dado los deseados frutos, como ha sido la inauguración del Museo "Úbeda Desconocida. Tesoros de la Clausura" en el antiguo locutorio, con la intención de reactivar la venta en el torno, aprovechando el reclamo turístico de la ciudad. La apertura de los conventos de clausura parece ser una nueva fuente de financiación y subsistencia de los mismos. Algunos incluso han anotado sus museos oficialmente en el Registro de Museos y Colecciones Museográficas de Andalucía, caso del Museo Conventual "Las Descalzas" de Antequera, de la misma Orden.

[23] En las religiosas mencionadas tenemos la plantilla pastelera del Monasterio, a excepción de la Madre Teresa de Jesús, ya mayor para dichas labores. A éstas habría que unir la intervención de otras religiosas de profesión más reciente, como la ubetense Adriana del Niño Jesús o las novicias colombianas, Judith de la Sagrada Familia y Yolanda Meribet de San Juan de la Cruz.

III. TIPOS DE DULCES

Los dulces del Monasterio de la Purísima Concepción de Úbeda[24] tratan de ser lo más naturales posibles, evitando el uso de conservantes y estabilizantes[25]. Los ingredientes fundamentales son: manteca de cerdo ibérico, harina candeal, azúcar, huevo, aceite de oliva y almendra marcona. La leche endurece los bizcochos, por lo que sólo se emplea en las cremas de chocolate o vainilla.

Los dulces básicos que componen la carta del Monasterio son: bizcochadas, roscos de huevo, magdalenas de coco, pastas de coñac, perrunas, roscos de anís, empanadillas de cabello de ángel, nevaditos selectos, teresitas y, aunque sean más propios de la Navidad, (aunque accesibles también a lo largo de todo el año), mazapanes, pasteles de Gloria y polvorones (del país, almendra o chocolate). Una vez por semana (los martes) se hacen tortas de manteca o chocolate. Y objeto de encargo son el delicioso brazo de gitano, las tartas, los borrachuelos y los roscos fritos. Con motivo de alguna festividad concreta o en determinadas épocas del año se realizan otro tipo de labores dulces o saladas. Por ejemplo, pasteles de hojaldre en septiembre, para la Feria de San Miguel que se venden en la caseta de la Cofradía de la Oración del Huerto. Para el 2 de febrero, Día de la Candelaria, importante celebración conventual, se suman a la realización popular de las tortas de Candelaria, que son bendecidas durante la Misa. O con motivo de la Semana Santa, y al igual que otros establecimientos panaderos y pasteleros de la ciudad, hornazos. En este sentido, las monjas ubetenses participan de la confección de manjares propios y típicos del lugar, como ocurre en otras poblaciones (recordemos la popular "torta inglesa" carmonense, un hojaldre originariamente relleno de cabello de ángel y hoy de diferentes sabores, cubierto de azúcar tamizada y canela, que podemos encontrar también en su monasterio de clarisas). Recordemos, así mismo, que los dulces conventuales entroncan con la repostería popular de la localidad, unas veces, como es éste el caso, versionando productos habituales en otros establecimientos de la población, y otras elevándose la fama de las realizaciones monjiles a sinécdoque de dulcería local[26].

La mayor parte de los dulces tienen una idéntica composición. Primero, se prepara una masa a base de harina, azúcar, huevo y manteca (según el dulce intervienen todos o sólo algunos de estos ingredientes más otros que le

---

[24] SÁNCHEZ RESA, F., «Divinos dulces, acendrada historia…», en *Úbeda Información* (24 de diciembre de 2011) 26.

[25] De hecho, salvo los propios aditivos que pueda traer en sí la materia prima ya envasada, las religiosas tan sólo mencionan como añadidos a algunos de sus dulces el gasificante y el impulsor.

[26] HERNÁNDEZ DE LEÓN, P., «Dulces…», p. 150.

dan su especificidad). El amasado se realiza bien en la amasadora o en la batidora (en el caso de las bizcochadas, las pastas de coñac y los roscos de anís). Después, se vierte en los moldes adecuados. Si se trata de un bizcocho se echa la masa en la dosificadora manual o en bandejas metálicas, que suelen estar previamente untadas de aceite vegetal para permitir el posterior desmoldado. Para el resto de dulces que requieren un molde con forma específica (corazones, roscos…) se utiliza la Formex, "la poderosa", dosificadora automática que permite la selección del adecuado. A continuación, se hornean. Una vez salidos, se completan, en algunos casos con un rebozado de azúcar, tamizada o no (lo que requerirá su realización con los dulces ya fríos o aún calientes, respectivamente). Otros tratamientos embellecedores tienen lugar antes de entrar en el horno, caso de la colocación de la almendra decorativa o el pintado con clara de huevo que da aspecto brillante a mazapanes y pasteles de Gloria. Finalmente, se deja todo enfriar en carros antes de envasar en cajas de plástico o en bolsas, en el caso de las bizcochadas. Son, en su mayoría, dulces de masa dura, ya que eso permite una conservación óptima durante unos tres meses. Aunque también se pueden congelar algunos de ellos hasta que sea oportuna su distribución y máxime en el caso del único dulce de masa blanda, que por dicha razón también es objeto de encargo particular (el brazo de gitano o la tarta), los cuales son, además, introducidos en el congelador como requisito previo a su venta, por prescripción sanitaria. El trabajo en el obrador ocupa uno o dos días en semana, en función de las necesidades de la despensa del torno. Uno de ellos, de seguro los martes por la seguridad del encargo de las tortas. Normalmente se emplea la mañana en la confección de los productos (aprovechando los distintos huecos para la limpieza de enseres y maquinaria) y la tarde en el empaquetado, aprovechando la presencia de la tornera en portería. En épocas de mayores ventas, como Navidad, se trabaja todos los días de la semana. A continuación haremos una descripción de los dulces y de alguna de sus características más importantes, bien en lo formal o en lo técnico.

3.1. *Los dulces del año: roscos de anís o huevo, perrunas, pastas de coñac, nevaditos, empanadillas y magdalenas de coco*

Los roscos de anís carecen de huevo y suman a la masa base de harina, manteca y azúcar, un poquito de vino que los enternece, así como matalahúga molida y el anís que fabrica artesanalmente la Madre, que les da su característico sabor y nombre. Tienen un aspecto nevado característico, producto del rebozado en azúcar que reciben como tratamiento decorativo final.

Los roscos de huevo, de mayor diámetro y aspecto más aplanado, sí que llevan huevo en la masa, además de raspadura de limón y gasificante para

evitar el apelmazamiento de la masa. Estos rosquitos no poseen ningún tratamiento final y uno de los rasgos de su elaboración consiste en la necesidad de dejar la masa en reposo una noche entera para que fermente.

De aspecto parecido son las perrunas, aunque tienen forma acorazonada con una almendra superpuesta. Se componen de huevo, anís, azúcar, manteca, raspadura de limón y gasificante[27] y el característico pintado de huevo que les otorga su pulida apariencia.

De textura similar son las pastas de coñac, con forma de flor y almendra central, untadas con huevo antes de la cocción para su pulimento, y con un suave sabor a dicho licor.

Los nevaditos selectos son dulces redondos ligeramente convexos, hechos de manteca, azúcar, raspadura y zumo de limón, lo que intensifica, respecto al resto de dulces, el sabor a este cítrico. Como tratamiento final se emborrizan en azúcar tamizada, lo que les da la apariencia nívea a la que deben su denominación.

La masa de las empanadillas de cabello de ángel consta simplemente de harina, manteca y vino. El cabello de ángel del interior procede de Lucena, aunque anteriormente lo hacían las propias monjas, tarea abandonada por el esfuerzo que supone trabajar la cidra. Poseen un aspecto blanco similar a los nevaditos, por recibir idéntico toque final.

Las magdalenas de coco, de pequeño tamaño, su composición es sencilla, a base de azúcar, huevo y coco rallado, con la característica forma de magdalena, levantada en un troncocono de paredes plisadas.

3.2. *Los dulces de Navidad: mazapanes, pasteles de Gloria y polvorones*

Entre los dulces de Navidad, ya hemos mencionado los mazapanes y pasteles de Gloria, ambos basados en el trabajo de la almendra marcona. Los primeros se hacen en barra y los segundos en pequeños cuadrados, elaborados artesanalmente, uno a uno, sin máquina. Ambos contienen en su interior yema de huevo y lo que los diferencia, a nivel compositivo, es que la masa del mazapán lleva huevo y la del pastel de Gloria, no.

---

[27] MADRID VICENTE, A., *Confitería y pastelería: manual de formación,* [Mundi-Prensa Ediciones S. A.], Madrid 1998, pp. 51 y 132. Se trata de un producto químico pulverizado que sustituye a la levadura (seres vivos unicelulares que ayudan a fermentar la masa), produciendo dióxido de carbono en ella.

La base constitutiva de los polvorones es la harina, la manteca y el azúcar, pero según contengan almendra, chocolate o esencias variadas (de vainilla, turrón…) se clasifican en tres tipologías: de almendra, de chocolate o del país.

3.3. *Aceite de oliva, masa blanda, bollería y pan ritual: bizcochadas, borrachuelos, roscos fritos, tortas, brazo de gitano y hornazos*

Hasta ahora hemos mencionado dulces de masa dura, que se caracterizan por formar una masa compacta y con base de manteca, que resisten largo tiempo una vez hechos, lo cual permite irlos vendiendo paulatinamente, renovando el género según se vaya consumiendo. Son dulces también en los que hasta ahora no hemos mencionado el uso de otro producto típico de Jaén: el aceite de oliva. Pero también tiene la Purísima Concepción algún ejemplar de masa blanda y con participación del zumo de aceituna. Veremos ahora los dulces que cumplen una, otra o ambas características.

Las primeras son, sin duda, las populares bizcochadas, cuya masa compuesta de harina, azúcar, huevo, aceite de oliva, raspadura de limón, gasificante y un toque de vainilla da como resultado un esponjoso bizcocho que se envasa por docenas en bolsas y se vende asiduamente en el torno, sin necesidad de encargo previo, caso del brazo de gitano, los borrachuelos, los roscos fritos o las tortas.

Los borrachuelos y roscos fritos se componen de una masa similar, a base de azúcar, harina, unas gotas de anís, aceite de oliva, añadiéndose huevo en el caso de los roscos, masa que se fríe y emborriza en azúcar.

Las tortas fueron uno de los primeros productos del obrador de este Monasterio. Actualmente se realizan los martes, por ser el día en que el grueso se distribuye para el internado de los jesuitas. Se realizan a base de manteca, harina, sal, azúcar y levadura prensada. Las de manteca no llevan nada más, salvo azúcar espolvoreada a posteriori en la parte superior. Pero otras están rellenas de chocolate y las de aceite utilizan matalahúga y aceite en lugar de manteca. Una variante de estas últimas es la ya mencionada torta de Candelaria, torta de pan de aceite y matalahúga, que se diferencia por no llevar azúcar por encima y que escaparía del terreno dulcero, junto con el hornazo de Semana Santa (un bollo de pan de aceite con un huevo cocido[28]

[28] Huevo que alude a la Resurrección de Cristo, pues igual que del huevo nace la vida, también de la Pasión saldrá Cristo Resucitado. SÁNCHEZ SANZ, M. E., "Roscas, dulces y panes rituales en Teruel", en *Temas de antropología aragonesa*, 2 (1983) 100.

en su centro, protegido por cruceta de pan), entrando más bien en el ámbito del pan ritual[29].

El brazo de gitano está formado por un cilindro de fino bizcocho de huevo y una harina especial, enrollado en sí mismo con una capa de crema de vainilla o de chocolate, realizada de forma casera con leche, azúcar, whisky, licor 43 y vainilla o chocolate negro en polvo, según sea. Externamente está recubierto con bandas alternas de nata blanca vegetal y moka, que le dan un aspecto veteado. Es especialmente característico su sabor a café y licor entremezclado con el bizcocho y la nata. Éste sería el único dulce blando que encontraríamos en el obrador carmelita. De idéntica composición, pero adaptando la forma, serían las tartas. Para el Día de la Candelaria, fiesta grande de la comunidad, y para consumo interno realizan una, en este caso redonda, con una velita para conmemorar el primer añito de Cristo, representado en el tierno Mamoncillo.

3.4. *Otros dulces: teresitas, pasteles de hojaldre, torta blanda, bollos suizos, bizcochos y magdalenas de leche, petit-suisse, hojuelas y piñonate*

Otros dulces menos frecuentes son las teresitas, en forma de hoja, así llamadas por su color bícromo de pasta y chocolate que recuerda el hábito carmelita, que sustituyen la manteca por una margarina especial de confitería.

Los pasteles de hojaldre, realizados para San Miguel, utilizan también la margarina para crear el hojaldre, multiplegado, con un botón de cabello de ángel en el centro para darles sabor y acabado a base de rebozado de azúcar o gelatina de manzana.

Algunos dulces ya han desaparecido, caso de la torta blanda, los bollos suizos y las primigenias magdalenas de leche. Otros se hacen con motivo de algún compromiso y constituyen más un regalo que un objeto de venta, caso de las magdalenas de maicena para celíacos, en las que la harina de trigo es sustituida por la de maíz, siendo parecidas a las magdalenas de leche, cuya presencia las endurece más que las bizcochadas, de ahí que se haya abandonado su uso. La torta blanda es muy similar a éstas, aunque se realiza en bandeja, en lugar de en los papelitos que sirven de base a las magdalenas y bizcochadas.

---

[29] *Ibídem*, 95-97: "Consideramos, por tanto, que panes rituales son todos aquéllos que, elaborados de la misma manera que el pan de a diario […] se convierten, a través de la bendición eclesiástica, en un alimento sagrado, utilizado para contrarrestar enfermedades o para rellenarse del beneficio mágico que implica su obtención. Son, en muchos casos, panes regalados, panes colgados del cuerpo del santo, panes recogidos en la puerta de la iglesia o de la ermita, etc. Panes, en suma, con virtudes especiales".

También los bizcochos, en forma de paralelepípedo rectangular, cuya masa consta de huevo, manteca, harina, azúcar, esencias e impulsor y que suelen ir emborrizados de azúcar en caso de venta al exterior, por adorno, aunque para distribución más reducida a veces se regalan desnudos, para evitar que se sequen demasiado. O los *petit-suisse*, redondos, rellenos de nata o crema, espolvoreados de azúcar tamizada; y dulces de reciente introducción –canastillas de piñonate y hojuelas, cubiertas de miel– realizados con ánimo de reactivar la oferta.

IV. EL OBRADOR DEL MONASTERIO: PATRIMONIO INDUSTRIAL

Éste comenzó, como dijimos, en una pequeña estancia en lo que hoy es cochera de la anexa casa de los monjeros. Actualmente, consta de dos espacios separados, ya en el ámbito de la huerta, y posee maquinaria de origen catalán y fundamentalmente de P. Prat S. A., empresa de Sabadell dedicada a la fabricación de maquinaria para panadería y pastelería[30]. Cámaras de refrigeración y congelación (requisito indispensable impuesto por Sanidad para el congelado previo a la venta de los brazos de gitano o de las bizcochadas, que así aumentan su esponjosidad, o las empanadillas de cabello de ángel, para evitar su fermentación, o cualquier otro producto del que se requiera una duración mayor), almacén de cartonaje en portería y cochera completarían los espacios auxiliares de esta conventual industria.

Uno de los obradores es una pequeña construcción moderna, alargada, con ventanas en el lado derecho, levantada sobre un antiguo gallinero, cerca del noviciado. Mesas con tableros de mármol se distribuyen, junto a un fregadero, por ambos lados, espacios aptos para la preparación y, sobre todo, para el envasado. Al fondo, se encuentra el primitivo horno eléctrico modular y polivalente, de Industrial Salva, aún en uso para las tortas, con cámara de fermentación para seco en la parte baja y tres compartimentos alargados para el horneado en la superior. Junto al mismo, otra cámara rectangular exenta, de calor húmedo o seco, según necesidades, que funciona con vapor de agua, también del mismo fabricante. La amasadora, la divisora para las porciones de las tortas y una máquina para hacer los rosquillos de anís completan el utillaje de este lugar.

El otro espacio, levantado sobre antiguos gallinero y lavadero, es también una construcción moderna en ladrillo, de dos pisos, con puerta central y ventanas laterales. El obrador queda en la planta baja. En la habitación de acceso,

[30] MADRID VICENTE, A., *Confitería…*, pp. 144, 147, 156 y 158.

encontramos el gran horno giratorio eléctrico y de gasóleo, con microprocesador incorporado, también de Industrial Salva, además de "la poderosa", dosificadora automática Formex, y una batidora de pastelería con perol de acero inoxidable, amén de elementos auxiliares como son muebles modulares, mesas, fregadero con calentador de agua a butano, pequeña cocina, microondas, exprimidor de zumos, botiquín y una maquinita, herencia del padre de la Madre Ana María, utilizada para aplastar e igualar la masa que se fríe para los borrachuelos. En la segunda estancia, contigua por la derecha, encontramos una laminadora P. Prat, otra dosificadora Formex, más pequeña y manual, y una elevadora Vicinay, utilizada para transportar la pesada masa hasta la tolva, una moledora de almendra de Vimar Industrial, frigorífico y estantería con diversos productos y las bandejas con los moldes de los dulces.

Con esta pequeña descripción de los espacios y utensilios de trabajo, ponemos fin a nuestro estudio. Queremos, una vez más, señalar la importancia de los lugares y objetos humildes, más perecederos, si cabe, por su modestia y cotidianidad. Al lado de un templo, de un palacio, ¿qué es una pobre y moderna cocina? Sin embargo, junto a la oración y la opulencia, los grandes pensamientos e ideas humanas, yace lo sencillo, lo diario, la necesidad de subsistir, de comer, que emplean la mayor parte de nuestras horas. Valórese, pues, lo diminuto, ya que constituye la materia prima de lo grandioso, la esencia de lo que somos.

Fig. 1. Antonia del Espíritu Santo, María de la Concepción de Jesús, Judith de la Sagrada Familia y Yolanda Meribet de San Juan de la Cruz en el obrador.

Fig. 2. Haciendo empanadillas de cabello de ángel.

Fig. 3. Algunos dulces conventuales: roscos de anís, roscos fritos, magdalenas de coco, pasteles de Gloria, mazapán y polvorones.