

# **Historia, puesta en valor y actualización de la repostería conventual.**

## **HERENCIA ÁRABE EN LA REPOSTERÍA CONVENTUAL**

Primeramente queremos dejar claro como la herencia andalusí con sus productos y recetas influyeron profundamente en los dulces conventuales, especialmente en los andaluces, a través de ingredientes como la almendra, la miel de caña, el anís y las especias, y técnicas como las masas fritas o el uso del almíbar. Esta herencia se aprecia en dulces tradicionales como son los pestiños, borrachuelos, buñuelos o las torrijas, conocidos también como frutos de sartén, que son dulces de contenido religioso, especialmente populares durante la Cuaresma, y la Semana Santa.

Los pestiños son una herencia árabe utilizados para completar la dieta durante la prohibición de la carne por su aporte calórico y se asemejan a la shebakiya marroquí que se consumían y se siguen consumiendo para aportar energía durante el Ramadán. Los pestiños son masas fritas aromatizadas con anís, ajonjolí, cubiertas con miel o azúcar, ingredientes que están presentes en la repostería ya expuesta o en otras dulcerías de también origen andalusí, como son concretamente: las tortas de aceite espolvoreadas con semillas de sésamo, pasando por los roscos de vino con su toque de canela o las torrijas, rodajas de pan empapadas en leche o vino, fritas y cubiertas de azúcar, miel o canela, de origen judío. Esta herencia andalusí se refleja por otro lado en, polvorones, alfajores, amarguillos, yemas y mantecados, turrones, todos ellos base de la repostería navideña.

## **EL ORIGEN DE LA REPOSTERÍA EN LOS CONVENTOS Y MONASTERIOS**

Hemos podido apreciar el origen de una parte importante de la repostería conventual que hoy deleita nuestros paladares sobre todo en Navidad, pero la pregunta que nos hacemos ahora es la siguiente ¿cómo llegaron estos productos a conventos y monasterios de clausura?

Cuando a finales de la Baja Edad Media, allá por los siglos XIII y XIV empezaron a formarse las primeras órdenes religiosas mendicantes, como los franciscanos, las carmelitas, los dominicos o las agustinas, surgen los primeros conventos y monasterios de clausura, que desde el primer momento se dedicaron, aparte de a los menesteres religiosos, al estudio y difusión de la cultura. Gracias a la labor realizada a partir del año 1.200 y hasta la aparición de la imprenta, el trabajo de monjes y religiosas en los escriptorium facilitaron la llegada hasta nuestros días de los clásicos latinos y griegos. Pero este no es el único gran legado que nos han dejado: su otro gran legado ha sido lo mejor de la pastelería árabe, judía y cristiana.

Estos dulces eran muy populares entre la nobleza y la realeza, y se convirtieron en un elemento importante en las fiestas y celebraciones de la época. La repostería para la gente acaudalada era un símbolo de estatus y de alta cocina. Así, las frutas y verduras glaseadas, bizcochos, tortas, roscas de ajonjolí, o turrone, de clara influencia andalusí, son manjares que vemos reflejados en los bodegones barrocos del siglo XVII, como por ejemplo los de: Van der Hammen, Zurbarán, Clara Pieeters o el valenciano Tomás Yepes, en este último podemos encontrar frutas azucaradas y turrone en alguno de sus cuadros.

Bien, ya sabemos que la repostería andalusí durante el Renacimiento y el Siglo de Oro español era un lujo que solo se lo podían permitir la realeza, la nobleza, la alta burguesía y la Iglesia, en este caso, nos referimos a la jerarquía eclesiástica. Estos estamentos pudieron degustarlos gracias a los moriscos y judíos conversos, que, posiblemente, pudieron formar parte de su propio servicio o les eran conocidos y les facilitaron las recetas. Efectivamente, los andalusíes que no quisieron salir tras las expulsiones de los siglos XV y XVII, no tuvieron otra opción que adoptar las costumbres y religión de los vencedores, aunque la permanencia en su tierra fue el hilo conductor de una cocina y una repostería de la que aún hoy día seguimos disfrutando y somos sus más directos herederos.

Pero, la siguiente pregunta ahora sería, ¿cómo llegan estas recetas a los conventos?, pues muy fácil, a través de las mujeres de la clase pudiente que al tomar los hábitos, junto con la dote, aportaban también algunas recetas familiares. De modo que los conventos se fueron convirtiendo en los guardianes de estas delicatessen que, gracias a su aislamiento físico, han permitido preservar la tradición y las técnicas artesanales en los centros religiosos de clausura hasta nuestros días.

Esta repostería que guardaban con tanto celo no la necesitaban para su *modus vivendi*, pues, en estos siglos los conventos y monasterios de clausura españoles poseían una situación económica holgada que les posibilitaba vivir cómodamente y no hacer uso de la repostería, tan solo en contadas ocasiones, como por ejemplo, agasajar a un benefactor o cuando la norma de la Regla se lo permitía. Por lo que, la repostería y su elaboración durante el Antiguo Régimen era algo muy puntual, no una necesidad económica como hoy en día, *"los dulces forman parte de la imagen tópica del monacato femenino, pero los recetarios que se conservan denotan que eran para uso interno"* (Mapelli, 2004), y su elaboración tenía como destino el regalo de familias, autoridades, confesores, etc." Aunque en ocasiones, también en estos siglos de abundancia para conventos de clausura femeninos se *constata, según Mapelli "una actividad coyuntural: por ejemplo, las agustinas recoletas de Betanzos tenían ingresos no despreciables; pero al menos desde 1784 sufrieron serios problemas económicos que las obligaron a endeudarse y a obtener recursos elaborando dulces para la venta."* Digamos que este sería un hecho muy puntual.

Abundando un poco más en el origen económico de estos centros religiosos de clausura, diremos que son el resultado de los ingresos sobrevenidos de dotes, limosnas en dinero, capellanías, prestamos, ventas de casas, rentas de tierras, legados testamentarios o venta de otras propiedades, entre otros ingresos. Por ejemplo, las dotes eran abonadas por los familiares de las religiosas que accedían a la vida conventual, estableciéndose mediante contratos ante notario la forma de abono de dicha dote, llegando inclusive la novicia a ser expulsada del centro religioso si la cantidad estipulada bajo contrato no se hubiera abonado en los plazos establecidos contractualmente.

*"Unos años después, concretamente en 1673 y 1674, el tío de Antonia Balladares, primero novicia y luego profesa en el malacitano cenobio cisterciense de San Bernardo, se comprometía al pago de la dote en dos pagas para los días de San Miguel de dichos años, y que por la cantidad que quedaba pendiente de saldo abonaría un cinco por ciento de réditos, como si de un censo se tratara, sistema de pagos aplazados igualmente utilizado por D. Gregorio Rodríguez para el cumplimiento y satisfacción de las dotes de sus hijas Catalina María de la Soledad y Josefa de Jesús María, religiosas en el también malagueño convento del Císter, comprometiéndose a sufragar los 2.000 ducados al convento en seis plazos de 2.666 reales cada uno por los días de Navidad. (López Martínez, 1992)."*

### **SIGLO XIX, DECLIVE DE LA ECONOMÍA CONVENTUAL Y MONACAL Y SIGLO XX** **DIVERSIFICACIÓN DE LAS ÓRDENES RELIGIOSAS.**

Y ahora pasamos al siglo XIX, donde la situación económica, producto de la coyuntura política caracterizada por la inestabilidad crónica y conflictos ideológicos, afectaron negativamente a los centros religiosos con funestas consecuencias en conventos y monasterios de clausura. Desamortizaciones y exclaustaciones fueron el pan nuestro de cada día, con la consiguiente merma de su patrimonio. Se produjeron períodos de expulsión y vuelta de religiosas a sus centros conventuales y monacales u otros distintos, siempre y cuando estos centros no se hubieran enajenado, no estuvieran deteriorados, ni derruidos o utilizados por el Estado para otros fines. Por ejemplo, en la actualidad las Clarisas del Convento de Belén de Antequera ocupan un espacio conventual que originariamente y hasta el siglo XIX perteneció a la Orden de los Carmelitas Descalzos, o las Carmelitas Descalzas de Ronda ocupan el convento que antes fue la Iglesia y convento de la Merced (o Mercedarios), un espacio reconvertido donde estas monjas establecieron su comunidad en 1924.

En definitiva, la expropiación y venta de los bienes de conventos y monasterios españoles trae como consecuencia una considerable disminución de los centros conventuales claustrales y una merma de novicias y profesas en el interior de los mismos. Además, en pleno siglo XX surgen nuevas Ódenes religiosas dedicadas a la sanidad, educación o cuidados de ancianos, digamos que hay una dispersión vocacional hacia otros ámbitos de la sociedad.

## **SIGLO XXI, SITUACIÓN ACTUAL EN LOS CENTROS DE CLAUSURA**

Todas las circunstancias expuestas han propiciado que en pleno siglo XXI, los conventos y monasterios de clausura y las religiosas que los habitan en España, hayan disminuido considerablemente, con un total de 700 centros de vida consagrada en activo y un máximo de 11 o 12 religiosas en cada uno de ellos, o 6 inclusive. Ya no hay dotes, ni donaciones, ni rentas, ni legados testamentarios, los benefactores suelen ser ocasionales, por lo que desde hace varias décadas no han tenido más remedio que ir adaptándose a las nuevas circunstancias y la repostería conventual que tres siglos antes sólo se elaboraba en ocasiones excepcionales, hoy es totalmente necesaria para la subsistencia de las monjas y de los conventos que habitan.

Mantener sus infraestructuras, el rico patrimonio histórico-artístico del que son herederas y titulares, o el día a día, en ocasiones es todo un reto. Algunas de las religiosas, por encima de los 65 años, tienen pequeñas pensiones y con ellas se sufragan algunos gastos, pero los pagos a la Seguridad Social, facturas de luz y agua o cualquier imprevisto en los obradores, u otras circunstancias, altera considerablemente sus inestables economías. Todo ello dificulta acometer y dar soluciones a cualquier problemática que pueda surgir con tan solo las pensiones de unas pocas religiosas y la venta de la repostería conventual, que, al ser de producción estacional, limita sus ingresos económicos más allá de la Navidad.

Pero la crisis en estos conventos y monasterios se ve agudizada por la falta vocacional, lo que les lleva al cierre o reagrupamiento en otros centros religiosos de la misma Federación y en consecuencia, a la desaparición de la repostería propia de los mismos, mucha de ella, con siglos de antigüedad. Aunque tenemos un ejemplo poco usual, nos referimos a los famosos bizcochos marroquíes de Osuna, cuyo origen se remonta al siglo XVII, se elaboraban en el Convento de la Santísima Trinidad y Purísima Concepción de Écija, finalmente dicho convento no tuvo más remedio que cerrar sus puertas en el año 2014 por falta de religiosas, habiéndose perdido esta receta, si tras el cierre de este centro claustral astigitano, una de las hermanas, Sor Pilar, de 90 años, no hubiera pasado la famosa fórmula a las manos de las Concepcionistas del Monasterio de Sta. Florentina de Osuna, que al día de hoy siguen elaborando estos famosos bizcochos como si el tiempo no hubiera pasado por ellos.

## **LA REPOSTERÍA CONVENTUAL Y SU TRASLACIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Queremos abordar con este nuevo apartado la traslación o el paso de la repostería conventual a las confiterías y a las industrias de la repostería navideña, porque en ocasiones tuvo que haber pequeñas fugas de estos recetario tan celosamente guardados, pero por determinadas circunstancias finalmente terminaron en pastelerías y fábricas industriales. Aquí la pregunta que corresponde es la siguiente, que fué primero la repostería conventual o la industrial, es público y notorio que la repostería conventual.

Parte de la producción artesanal de la repostería conventual hace tiempo que trascendió los muros de sus conventos y monasterios. Por ejemplo, sobre el origen de los mantecados de Estepa se debe hacer referencia al convento de Santa Clara fundado en 1598, en donde se vienen elaborando dulces desde hace 400 años. Una visita a los archivos documentales del citado convento revela que llegaron a tener a confiteros contratados para atender la demanda que les llegaba desde Sevilla o Madrid, adonde dirigían sus productos elaborados con cacao traído desde Caracas. En este convento se conservan además algunas referencias a la elaboración de mantecados con recetas antiguas.

Las tortas de aceite del convento de Santa Inés en Sevilla, se elaboran desde el siglo XVI, mientras que las tortas de aceite más conocidas de la marca Inés Rosales tienen su origen en Castilleja de la Cuesta, Sevilla, en 1910, cuando una joven emprendedora, Inés Rosales Cabello, comenzó a vender una receta familiar de dulces tradicionales, las Tortas de Aceite, en cruces de caminos y estaciones de tren, popularizándolas como un producto emblemático de Andalucía y España. Es importante distinguir entre ambos orígenes, ya que el convento es el origen del dulce en sí mismo, pero la marca moderna se fundó mucho después.

O finalmente, los también famosos Mostachones de Utrera, de origen andalusí, realizado por las monjas del convento de Sta. Clara de Utrera. Ellas perfeccionaron la receta y le dieron el nombre. Se popularizó en el siglo XIX cuando José Romero Espejo, que trabajaba como panadero para las monjas se hace con la receta, la misma que vende hoy día la quinta generación en la confitería de Diego Vázquez, en la localidad de Utrera.

Por consiguiente, confiterías e industrias de repostería navideña son las herederas de una serie de dulces conventuales, y estas industrias se han convertido en un emblema industrial gastronómico localizado en muchas ciudades españolas. Son empresas que dan trabajo directo a un gran número de personas y de modo indirecto a empresas auxiliares. Hoy, la producción de estas fábricas está totalmente automatizada y se ha erigido en uno de los principales soportes no sólo de la

economía local, sino también para la del ámbito comarcal, lo que redundará en la economía del pueblo o ciudad, incluyendo todas las empresas auxiliares que han nacido y crecido al calor de la fabricación de estos típicos dulces: transporte, imprentas, fábricas de cartón y envases, maquinaria industrial, o talleres de mantenimiento y esto se lo deben a la dulcería monacal.

Pero que tengamos muy claro que, las recetas de los centros religiosos son las auténticas, las mismas que depositaron las novicias hace siglos cuando entraban en los conventos de clausura para tomar los hábitos, no tienen procesos de elaboración automatizados, porque su producción es totalmente artesanal, ni conservantes ni colorantes, están elaborados manualmente y son una muestra de nuestro patrimonio cultural-gastronómico, una reliquia celosamente guardada por las religiosas a lo largo de siglos y que son al día de hoy el medio de sustento de estos centros conventuales de clausura.

### **IMPLICACIÓN DE LA CARTA MALACITANA: LABOR SOLIDARIA, PUESTA EN VALOR Y MEJORA DE LA PRODUCCIÓN ARTESANAL CONVENTUAL**

Ya en este punto vamos a ver el alto grado de implicación de La Carta Malacitana como entidad solidaria y su esfuerzo en el desarrollo de varios proyectos en apoyo de los conventos de clausura malagueños, la puesta en valor de su producción, actualización, innovación, así como su proyección a futuro.

### **III MUESTRA DE “DULCES SABORES NAVIDEÑOS”**

Por tercer año y de manera consecutiva, desde la Asociación de La Carta Malacitana y con el patrocinio de la Diputación Provincial de Málaga a través de Sabor a Málaga, el Ayuntamiento de Ronda y Turismo Ronda, hemos querido volver a llevar a cabo la Tercera Muestra de “Dulces Sabores Navideños”, durante los días 6, 7, 8, de diciembre del presente, en línea con otros de las mismas características que vienen desarrollándose en algunas zonas de Andalucía, como por ejemplo, en Sevilla, en los Reales Alcázares, ya en su XLI edición este año 2025.

Es este un evento con el que pretendemos ayudar económicamente a los conventos y monasterios que asistirán a la Tercera Muestra y como en años anteriores, el resultado de la venta de la repostería conventual será íntegro para los diferentes centros religiosos asistentes en un total de nueve conventos de clausura de Málaga capital y la provincia. Además este año estará presente en calidad de invitado el Convento de Sta. Florentina de Osuna, en Sevilla, que nos deleitarán con el único producto que venden, los famosos bizcochos marroquíes, en total diez conventos.

Los conventos de clausura que asistirán a la III Muestra son los siguientes:

1- Málaga capital

- Convento de la Trinidad.

2- Ronda

- Convento de las Clarisas Franciscanas.
- Convento de las Carmelitas Descalzas
- Convento de las Clarisas de Sta. Isabel de los Ángeles.

3- Coín

- Convento de la Encarnación

4- Antequera

- Convento de Belén
- Convento de la Encarnación.
- Convento de las Carmelitas Descalzas, galardonadas con un Solete Repsol en 2025.

5- Cañete la Real

- Convento del Santísimo Sacramento.

6- Osuna, en Sevilla:

- Convento de las Florentinas considerados sus bizcochos marroquíes como Patrimonio Cultural Inmaterial.

El evento se celebrará como en años anteriores en el Convento de Sto. Domingo, actualmente Palacio de Congresos, pues dada su neurálgica ubicación, esto es, en el centro de Ronda, lo consideramos el marco idóneo para llevar a cabo la actividad cultural que organizamos.

## **TALLERES DE REPOSTERÍA CONVENTUAL**

Por otro lado, La Carta Malacitana, consciente de que la repostería conventual y monástica es una parte esencial de nuestro patrimonio inmaterial, considera que se debe mantener y mejorar ese recetario gastronómico actualizando el producto y su producción artesanal, pero sin perder su esencia.

Para ello este año hemos llevado a cabo una serie de Auditorías gastronómicas en 7 conventos de vida consagrada que realizan repostería conventual en Málaga y la provincia. La finalidad no ha sido otra que la de valorar de primera mano la situación real de dicha pastelería, el conocimiento sobre repostería de las religiosas, conocimiento sobre la utilización de materiales y maquinaria repostera, estado de los obradores y mejora de los mismos, trazabilidad, presentación de sus productos y mejora a la hora de su exposición al público, esto es, el "packaging".

En esta labor auditora contamos con la inestimable ayuda del repostero de Ronda, David Verdú, galardonado este año 2025 con un Solete Repsol, que desde el momento que contactamos con él quiso ayudarnos y puso a nuestra disposición su obrador, maquinaria y personal necesario para llevar a cabo estos Talleres.

Qué nos dijeron estas Auditorías y qué márgenes de mejora podemos acometer:

1- La calidad del género es mejorable y hay que actualizar algunas técnicas de repostería.

2- Ampliar la gama de los productos conventuales, pues al ser estacionales tienen diez meses de caída económica importante, resuelta por muy pocos conventos con otras alternativas, por ejemplo, el Convento de la Encarnación de Coín tiene una lavandería que le proporciona estabilidad y seguridad todo el año, el Convento de la Trinidad de Málaga recientemente ha comenzado una nueva andadura abriendo un puesto de repostería conventual en el Mercado de Huelín, en la capital malagueña, o quienes tienen hospederías, asegurándose con ellas ciertos equilibrios económicos para esos diez meses de “vacas flacas”. De todos modos y ante inestabilidades del mercado, hay que ofrecerles nuevas opciones con otros surtidos de dulcerías, innovaciones que sean alternativas a los productos navideños, como pueden ser: chocolates, Roscón de Reyes, pastas variadas, tartas, helados, panes, mermeladas, etc.

Aunque aún no tenemos concretadas las fechas, a principio del próximo año se llevarán a cabo dos Talleres de Repostería Conventual en la localidad de Ronda y en el Obrador del repostero David Verdú. Primero comenzaremos con el Taller de Chocolates y Roscón de Reyes, el aprendizaje del Roscón de Reyes es muy importante porque llevará las ventas hasta el 6 de enero, con lo que se alargarán las ganancias durante unos días tras el 25 de diciembre. Al Taller de Chocolates le seguirá el Taller Formativo de Prácticas de Higiene Alimentaria, a través de los Laboratorios Vázquez de Ronda sobre: Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentarias en establecimientos de restauración. En ambos Talleres se impartirán clases a 14 religiosas de 7 Conventos de Málaga y la provincia que asistirán a estos Talleres.

### **SELLO DE CALIDAD “MATER ET MAGISTRA”**

Al mismo tiempo, LCM, está gestionando el sello de Mater et Magistra, en la Oficina Española de Patentes y Marcas, sello de calidad dentro de la repostería conventual para aquellos centros claustrales que hayan realizado estos Talleres, siempre y cuando cumplan con los siguientes requisitos:

- 1 - Estar hechos en los obradores de los conventos.
- 2 - De forma absolutamente artesanal.



- 3 - Formar parte del patrimonio gastronómico de Málaga.
- 4 - Recetas muy antiguas, algunas de ellas con siglos de antigüedad.
- 5 - Joyas de nuestra gastronomía provincial.
- 6 - Mezcla de influencias.
- 7 - Sencilla y cuidada presentación.
- 8 - Una producción limitada.

### **LICORES DEL CONVENTO DE LA ENCARNACIÓN**

Ahora mismo estamos viendo con Bodegas Dimove, empresa protectora de La Carta Malacitana y recientemente galardonada por Sabor a Málaga, la posibilidad de una colaboración a efectos de comercialización de unos licores que descubrimos en las Auditorías en el Convento de la Encarnación de Antequera. Las religiosas los elaboran artesanalmente, solo para regalos de amigos y benefactores. Al ser un producto también muy demandado en el ámbito conventual, es por lo que hemos contactado con estas Bodegas y estamos avanzando en ello.

María Antonia Martín Guerrero.

Vocalía y Aula de Artes Populares y Antropología Alimentaria.

Junta Directiva de La Carta Malacitana.