

❖ Miguel Ángel Vicente Val ❖

# LA REPOSTERÍA MONACAL EN ARAGÓN



ACADEMIA  
ARAGONESA DE  
GASTRONOMÍA  
Desde 1988



## **LA REPOSTERÍA MONACAL EN ARAGÓN**

Edita: **Editorial Almozara - Almozara Artística, S.L.**

*Autor:* Miguel Ángel Vicente Val,  
miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía

*Fotografías:* Cristina Martínez Lalana

*Maquetación y diseño:* David García Trasobares

*Coordinación editorial:* Asunción Vitoria Ágreda y  
Emilia Bosch Iribarren de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Primera edición: septiembre 2023

Impreso en Almozara

Depósito Legal: Z 1862-2023

*Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida, almacenada o transmitida en modo alguno por ningún medio sin conocimiento y autorización de los autores.*







ACADEMIA  
ARAGONESA DE  
GASTRONOMÍA

desde 1995

# LA REPOSTERÍA MONACAL EN ARAGÓN

AlmazarA  
EDITORIAL

# PRÓLOGO

---

## **La repostería monacal en Aragón: Sabores que trascienden el tiempo.**

*La repostería monacal en Aragón es parte esencial del patrimonio gastronómico aragonés. Durante siglos los monasterios y conventos aragoneses han recogido, custodiado y realizado recetas de dulces que hoy nos seducen a nosotros tanto como ayer lo hicieron con nuestros antepasados.*

*Los conventos y monasterios aragoneses fueron los lugares donde se guardaron las recetas, a menudo escritas a mano en antiguos manuscritos, que eran pasadas de monje a monje o de monja a monja, creando así un legado que se ha mantenido vivo a lo largo de los siglos. Estos religiosos no solo fueron guardianes del conocimiento durante la Edad Media, sino también maestros pasteleros y confiteros cuyas creaciones han dejado una huella perdurable en la tradición culinaria.*

*La repostería monacal es una herencia de las culturas musulmana, cristiana y judía fundidas tras siglos de convivencia que nos ha hecho ser lo que somos, incorporando todo lo bueno que cada saber aporta. Una vez más la gastronomía, esa unión de personas alrededor de una mesa con un mantel y un buen comer, es una expresión de nuestra origen e historia.*

*A pesar de su diversidad la repostería monacal se elabora a partir de pocos ingredientes, todos muy simples y accesibles, harina, miel o azúcar, huevos y aceite o manteca, a los que como un aderezo se les añaden frutos secos, especias, vinos y licores.*

*Hoy y ahora con los precipitados cambios socioculturales que nos asedian la influencia de los monasterios en la repostería comenzó a disminuir. La secularización y la disminución de las vocaciones religiosas lleva-*

*ron al cierre de muchos conventos y monasterios en Aragón y en toda España. Sin embargo, en las últimas décadas, resurge el interés por la repostería monacal. Muchas recetas tradicionales se han redescubierto y se han adaptado a las demandas contemporáneas, lo que ha contribuido a mantener viva esta valiosa tradición culinaria. Además de satisfacer los paladares de los buenos lamineros, estos dulces se convirtieron en un medio importante de financiación para las comunidades religiosas.*

*La repostería monacal aragonesa nos recuerda como las tradiciones culinarias pueden perdurar a pesar de los cambios en la sociedad. Es una joya culinaria que ha resistido el paso del tiempo. La influencia de la repostería monacal se puede sentir en cada bocado, y su legado sigue siendo una parte integral de la rica tradición gastronómica de Aragón.*

*Aquellos que lean estas letras deben saber que uno de los fines de la Academia Aragonesa de Gastronomía es el mantenimiento y transmisión de las tradiciones populares. Por eso, en un mundo como el actual en el que la gastronomía parece que se reduce a estrellas, soles y puntos Parkers, cuando es bastante más, unas académicas y académicos, los autores de este libro, se propusieron conocer cómo están las cosas en la repostería monacal en Aragón visitando, en un excelente trabajo de campo, los conventos y monasterios, para conocer lo que se hace y cómo se hace y eso es lo que nos cuentan a través de estas páginas. Aquí lo tienen gracias al apoyo del Gobierno de Aragón.*

**Ernesto Fabre**

**Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía**



# ÍNDICE

**MONASTERIO DE SANTA MÓNICA.....15**

*Doctor Alejandro Palomar, 53. Zaragoza.*

**MONASTERIO DE  
LA INMACULADA (CLARISAS)..... 23**

*Paseo de San Juan Bosco, 55. Monzón. Huesca.*

**CONVENTO DE LA ASUNCIÓN.....29**

*Calle de las Cortes, 5. Huesca.*

**MONASTERIO DE  
LAS MADRES DOMINICAS DE  
NTRA. SRA. DEL ROSARIO ..... 37**

*Paseo de la Constitución, 24. Daroca, Zaragoza.*

**CONVENTO DE LAS CARMELITAS  
DESCALZAS DE SAN JOSÉ .....45**

*Calle Santa Teresa de Jesús, 6. Maluenda, Zaragoza.*

**MONASTERIO DE  
SANTA CATALINA.....53**

*Calle Arquitecto Magdalena, 6. Zaragoza.*

**Bibliografía..... 60**



## **Escudilla para cuaresma.**

*Para esta escudilla, es menester a cada libra de arroz, una libra de azúcar y otra de almendras.*

*Molerás el arroz y pasarás por un cedazo de cerner harina; pondrás un jarro de agua a hervir y cuando hierva echarás las almendras, que den dos hervores, luego los mondarás y las echarás en agua fría; machácalas, y las cueles con una servilleta limpia y las pondrás a entibiarse con el azúcar; luego desatarás la harina de arroz con poca leche, así se desharán los derujones y los pondrás en la olla, a fuego lento, e irás removiendo con el cucharón, cuando se haga dura has de remover con más aprisa, lo probarás y cuando no sepa a harina señal de que esta cocida; tendrá una onza de canela en infusión, la echarás, para veinte escudillas has de menester seis onzas de azúcar, y un cuarto de canela, con los cuales servirás la escudilla.*

*Juan Altamiras, fraile franciscano del siglo XVIII.*

**D**e los más de 800 conventos españoles, un tercio de ellos, aproximadamente, dedican tiempo de sus oficios a la elaboración de pastas artesanales dejando a un lado, transitoriamente, la armonía del recinto y las plegarias, aunque cierto es que estas elaboraciones conyugan con la oración e incluso con la paz del obrador, siendo este un medio de subsidio económico que bien ayuda a mantener edificios cargados de años y de historia, a la par que a paliar los gastos de mantenimiento de la propia orden.

*Los conventos aragoneses, durante siglos, han sido lugares de cocción de pastas y dulces artesanos. Rincones de recogida y rezo, han servido también para la meditación y entrega espiritual de vecinos y benefactores. Dice la tradición que iniciado el siglo XVII ya elaboraban pastas de azúcar, huevo y almendra para acompañar las tardes de soledad de habitantes y visitantes.*

*Especialmente en épocas navideñas, pero también a lo largo del año, las carmelitas,*

*las dominicas, las agustinas, y las clarisas de Aragón elaboraran una selección de productos para endulzar nuestros paladares. Entre todos los dulces elaborados en los obradores de los conventos destacan: los mantecados, el turrón de distintos tipos, el roscón de reyes, las rosquillas, las empanadillas de cabello de ángel, los mazapanes, el panettone, guijarros de chocolate y avellana, bollería artesanal, distintos chocolates, pastas, glorias, roscos de vino, sultanas de coco y clara de huevo, yemas de Santa Teresa, magdalenas o rosquillas de años entre otros muchos.*

*Estos lugares de rezo coordinan sus tiempos y obligaciones monacales con la masa y la pasta de harina, huevo, azúcar y almendras para en cualquier época del año satisfacer a sus visitantes con las ventas de sus productos, no solo a través del torno, sino cada día más a través de internet en sus páginas de venta. Los ingresos que hasta finales del pasado siglo llegaban de labores textiles, bordados o mantelerías fueron remplazados con gran éxito por el obrador y el horno.*



## MONASTERIO DE SANTA MÓNICA

*Doctor Alejandro Palomar, 53. Zaragoza.*

Esta orden fue fundada por una hermana de San Agustín, y junto a otras compañeras dio origen a la primera comunidad de occidente.

Estuvieron representadas en Francia, Italia, Países Bajos, Portugal y España. Entre los muchos monasterios existentes, el que en los principios gozó de mayor solemnidad fue el de Venecia, fundado en 1117 por Alejandro III.

A finales del siglo XVI, bajo la iniciativa de la Madre María de Jesús, se produjo la primera reforma denominada de las Agustinas Descalzas, despachada favorablemente por el Rey Felipe II.

Otra reforma fue conocida con el nombre de la orden Tercera, por la que se consideraban obligadas a practicar ciertos ayunos, encerrarse en el rezo y llevar bajo los hábitos un escapulario.

El primer monasterio de Agustinas Descalzas del que se tiene noticias en nuestro país fue el de Madrid, situado en primer lugar en la calle del Príncipe y años más tarde a la calle Santa Isabel.



En Zaragoza, tenemos el convento de Santa Mónica, de Agustinas Observantes, fundado por el obispo de Huesca don Bartolomé de Fontcalda, y levantado por el maestro de obras Pablo Hernández. Según narra fray Antonio Claver y confirma el libro de gasto de 1647 – 1679, del convento de Santa Mónica, la fundación se produjo el 21 de noviembre de 1647, y para su implantación en Zaragoza vinieron cuatro religiosas de otras casas agustinas, en concreto de Mirambel y Morella.

Sor Magdalena Serret llegó como priora y sor Luisa Colás, superiora, ambas de Mirambel; de Morella procedía sor Damiana Aldovera, ejerciendo de portera, y su hermana Sor Agustina de procuradora; poco después, llegaría del mismo convento la madre sor Cecilia Vals, como maestra de novicias. Las cinco religiosas son consideradas las fundadoras. En ese momento, el

nuevo convento formaba parte de la provincia agustiniana de la Corona de Aragón, constituida por cuatro territorios: Valencia, Cataluña, Aragón y Baleares; contando a mediados del siglo XVII con cincuenta y cuatro casas masculinas y ocho femeninas, siete de estas últimos eran de la parcialidad de Valencia y una de Aragón, que era el de Mirambel.

Destruído en gran parte durante los Sitios, su iglesia se reconstruyó entre 1827 y 1831 según proyecto de José de Yarza y Miñana. En 1883 se hicieron algunas reparaciones en la fachada y se abrieron los dos óculos situados en las calles laterales del piso superior de la misma. El convento fue reedificado en 1989. Para profundizar en la historia del convento puede consultarse el artículo de Ricardo Paniagua “El convento de Santa Mónica de Zaragoza desde su fundación hasta el siglo XIX”.






De la iglesia primitiva solamente queda la fachada, aunque algo alterada, protobarroca, en ladrillo con pilastras, en cuyo frontón curvo se inscribe una hornacina con una tosca estatua de santa Mónica. El segundo cuerpo, que debió de ser modificado en 1831, repite el esquema del primero y remata en frontón curvo. Al interior, la iglesia presenta planta de cruz latina, con testero recto, dos capillas a cada lado y coro sobre el atrio. Los muros se articulan con pilastras toscanas que sostienen un entablamento, dentro de la severidad neoclásica de la época de reconstrucción de la iglesia, y se cubre por bóveda de cañón y cúpula sobre el crucero. La iglesia cuenta con diferentes esculturas barrocas de cierto interés.

La capilla está presidida por un relieve barroco de mediados del siglo XVIII, que representa la muerte de san Alejo. Este santo vivió en Roma hacia el año 400. Era hijo de una familia muy rica y piadosa; Alejo renunció a las riquezas y sin decir nada a sus padres se escapó a Siria, donde se dedicó a la penitencia, viviendo de las limosnas. Posteriormente volvió a Roma, donde vivió unos años más pidiendo limosna bajo la escalera de la casa de sus padres, sin que éstos le reconocieran. Alejo murió y los romanos fueron avisados por voces celestiales que les condujeron hasta la escalera: allí, el Papa encontró el cuerpo sin vida del santo con una confesión que escribió antes de morir. El relieve representa a Alejo vestido de peregrino, yacente bajo la escalera del palacio de sus padres, mientras el cielo se abre en la parte superior para acoger el alma del santo. Detrás de él, el Papa lee la carta de confesión (hoy perdida) mientras los padres y la prometida de Alejo se lamentan ante el descubrimiento. Se trata del retablo de una cofradía desaparecida, la de san Alejo, que tenía su sede en el vecino convento de San Agustín (hoy Centro de Historias). En la revolución de 1835 el convento de San Agustín fue incendiado y fue sin duda en ese momento cuando la Cofradía de San Alejo se trasladó con su retablo a la iglesia de Santa Mónica, como hicieron otras que allí había (la Virgen de la Correa, la Soledad, San Agustín, San Nicolás de Tolentino). La Cofradía de San Alejo agrupaba a los “blanqueros”, que trabajaban el cuero muy cerca de allí, donde todavía existe la plaza de las Tenerías. A ambos lados del retablo se sitúan nuestras imágenes titulares.





Las agustinas de Zaragoza elaboran dulces especiales durante la época navideña como los diamantes, que son galletas de mantequilla o el turrón artesanal; durante todo el año despachan glorias, polancas, lágrimas de Santa Mónica, o mónicas, que están hechas con huevos, azúcar, mantequilla, sal, harina de trigo, naranja o limón confitados, canela, etc.

Los pedidos se pueden realizar por teléfono (643192202/ 976 296 445) o email (dulceslasmonicas@gmail.com)



MONASTERIO DE LA INMACULADA CONCEPCION - ORDEN DE SANTA CLARA

Small plaque on the wall near the wooden door.

## MONASTERIO DE LA INMACULADA (CLARISAS)

*Paseo de San Juan Bosco, 55. Monzón. Huesca*

Según la historia todo comenzó con la llegada de cuatro hermanas procedentes de Lérida en agosto de 1618, fue el comienzo de este monasterio, nos cuenta Teresa Zarroca, madre María Alegría, abadesa del monasterio desde 1998.

Continúa remontándose a 1642, cuando al declararse la guerra de los Segadores y quedar la villa de Monzón totalmente deshabitada, las religiosas tuvieron que trasladarse a Zaragoza, donde residieron durante veinticinco años. Regresaron en 1667 y se instalaron en la casa de D. Martín Ozcoide, debido a que el primitivo convento había sido ocupado por los Padres Dominicos.





A comienzos del siglo XVIII y con motivo de la guerra de Sucesión, las religiosas tuvieron que abandonar de nuevo el convento, trasladándose a Barbastro.

Durante la guerra de 1936, el edificio quedó en estado lamentable, por lo que se decidió construir un nuevo monasterio en las afueras de la población, donde continua.

En 1955 llegaron al convento siete religiosas procedentes de Cantalapedra. El refuerzo que supuso para esta comunidad fue providencial.

“Antes, para obtener algunos ingresos, bordábamos a mano, —continúa madre Alegría—, ahora aún recibimos algún encargo, pero ya tenemos máquina y ordenador para hacerlos. Desde

los años ochenta elaboramos pastas, pero era algo que hacíamos para nosotras o algunos visitantes o amigos, desde 2007, fecha en la que abrimos el obrador, cuando trabajamos de manera más profesional, hemos ido creciendo mucho en estos últimos años, acorde a las peticiones de nuestros clientes, ahora nuestra carta de elaboraciones es muy amplia y variada. Las Dominicanas de Salamanca nos enseñaron a hacer polvorones y otros dulces de Navidad, recuerdo que las visitamos a finales de los noventa y aprendimos mucho, fue como el comienzo de una actividad que nos permitiría tener nuevos ingresos, el mantenimiento de estos monasterios es muy caro y los bordados no daban mucho beneficio. Nuestra última adquisición ha sido una impresora con tinta comestible, con ella ponemos el nombre de los niños de comunión en las obleas y también nos encargan tartas de boda. El visitante asocia monjas a calidad, y es que nosotras utilizamos las mejores calidades en nuestros productos y eso se nota.”



Al igual que las Mónicas, las Clarisas de Monzón elaboran hasta siete clases distintas de turrón: de chocolate blanco, negro, con almendra, de jijona, nuez, yema y de frutas. De su obrador también salen exquisitos mazapanes, pastas de té, polvorones, mantecados, roscos de vino y pastas de Navidad. «El boom de este año», asegura sor Alegría, «han sido los panettone, piezas de medio kilo a 12 euros». Otra de sus especialidades son los pastelitos de almendra que hacen con harina, mantequilla, dos yemas de huevo y azúcar y también los empanadones de calabaza, un dulce típico de Nochebuena que solo se elabora por encargo.

Este año incorporaron con gran éxito el roscón de Reyes.

Para conseguir alguna de estas delicias es preciso acudir a su torno, contactar por teléfono (974 417 784) o por correo electrónico (clarisasmonzon@yahoo.es). También venden sus dulces en tiendas de Monzón, Binéfar y Zaragoza.





## CONVENTO DE LA ASUNCIÓN

*Calle de las Cortes, 5. Huesca*

Perteneciente a la orden de los Carmelitas de la Antigua Observancia, la Orden de los Hermanos de la Bienaventurada Virgen María del Monte Carmelo (en latín *Ordo Fratrum Beatissimæ Virginis Mariæ de Monte Carmelo*), también llamada Orden de los Carmelitas, es una orden religiosa católica que surgió alrededor del siglo XII cuando un grupo de ermitaños, inspirados en el profeta Elías, se retiraron a vivir en el Monte Carmelo, considerado el jardín de Palestina; de hecho “*Karm-El*” significa “la viña de Dios” en las lenguas semíticas de la zona. Se llama a sus frailes y monjas —sin la reforma teresiana— de Carmelitas de la Antigua Observancia. En medio de las celdas construyeron una iglesia, que dedicaron a su patrona, la Virgen María, a quien veneran como Nuestra Señora del Monte Carmelo. Tomaron así el nombre de “*Orden de los Hermanos de la Bienaventurada Virgen María del Monte Carmelo*”.









El patriarca de Jerusalén, Alberto, les entregó en el año 1209 unas reglas que sintetizan el ideal del Carmelo: vida contemplativa, meditación de la Sagrada Escritura y el trabajo, bajo esas reglas se mantiene hasta el día de hoy.

El origen del Carmelo femenino, o segunda Orden debe identificarse con el fenómeno de la agregación de los laicos a los conventos carmelitas, ya presente en la segunda mitad del siglo XIII. Durante mucho tiempo, las mujeres no podían formar parte de la Orden sino a través de la “oblación” acompañada de una escritura notarial. En los documentos escritos en lengua vernácula eran llamadas “beatas”.





Los nevaditos y los coquitos son los nuevos dulces que elaborarán las carmelitas descalzas. Las rosquillas de San Vicente son las más vendidas y reciben la bendición del obispo de Huesca. Hacen también con mucho éxito unas pastas que llaman asuntos, hechas con harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos y anís.

Para realizar los pedidos se puede llamar por teléfono (974 220 424) o enviar un correo ([conventoasuncion@yahoo.es](mailto:conventoasuncion@yahoo.es)).



## MONASTERIO DE LAS MADRES DOMINICAS DE NTRA. SRA. DEL ROSARIO

*Paseo de la Constitución, 24. Daroca, Zaragoza.*

Las monjas dominicas fueron fundadas por santo Domingo de Guzmán en el siglo XIII para apoyar con la oración la predicación de los frailes.

La Orden de Predicadores, conocida también como Orden Dominicana y sus miembros como dominicos, es una orden mendicante de la Iglesia católica fundada en Toulouse durante la cruzada albigense y confirmada por el papa Honorio III el 22 de diciembre de 1216.

Fue a mediados del siglo XIII cuando el rey Alfonso X, muy afecto a la Orden de Predicadores, decidió fundar en Caleruega un monasterio de monjas dominicas y trasladar a las residentes en San Esteban. Además de promoverla, la dotó espléndidamente.

El que nos ocupa, está situado en extramuros, fuera de la Puerta Baja, en Daroca. Se trata de un convento masculino, en

sus inicios, dedicado a San Lázaro, que en 1522 pasó a ser femenino y lo ocuparon ya definitivamente las dominicas. Únicamente quedan algunos vestigios de la iglesia del convento y una galería de arcos en el ala sur. El templo, edificado antes de la segunda mitad del siglo XV, consta de una sola nave, con capillas entre los contrafuertes, eliminadas en la restauración de 1964, y coro a los pies edificado en 1466. Se cubre con bóveda de crucería, en seis tramos.

Como nota característica resalta el bajo nivel de la iglesia con respecto al Paseo, hecho que ya causó problemas de filtraciones de agua en el siglo XV. Hacia 1610 se hizo una obra, ya que un documento de este año indica que las monjas del convento encargaban al carretero Toribio traer toda la piedra que fuese necesaria. De este momento parece ser el ala sur, que muestra una galería de arcos en ladrillo, de estilo aragonés con escudos con las barras de Aragón bajo los vanos.

También se tienen noticias de que en 1645 las hermanas Masarte, familia posiblemente del platero Luis Masarte, encargaban el dorado de un retablo al pintor de Calatayud Francisco Ruyseco; el retablo estaba dedicado a la Virgen de Monserrat. Este retablo puede ser el que Luis Escolano, vicario de San Miguel y al parecer confesor de las monjas del Rosario, encargaba al propio Francisco Ruyseco. Alejandro Cañada Valle, pintor zaragozano, realizó en 1964 unas pinturas que decoran los muros del templo.


Actualmente, y merced a la restauración citada anteriormente, se halla muy transformado y tan sólo se aprecian con claridad las bóvedas; incluso la cabecera que debía ser de varios lados, como la de trinitarios, se ha convertido en plana. Alejandro Cañada, pintor zaragozano, realizó unas pinturas que decoran los muros del templo.





El otro elemento es una galería de arcos de estilo aragonés, en ladrillo, con dibujos formados con este material debajo de cada arco y datada a comienzos del siglo XVII.

También forma parte de la historia de este monasterio sor Teresita del Niño Jesús que, en 1925, se incorporó a las Dominicas de Daroca. De espléndida voz y dotada con maestría para la mú-

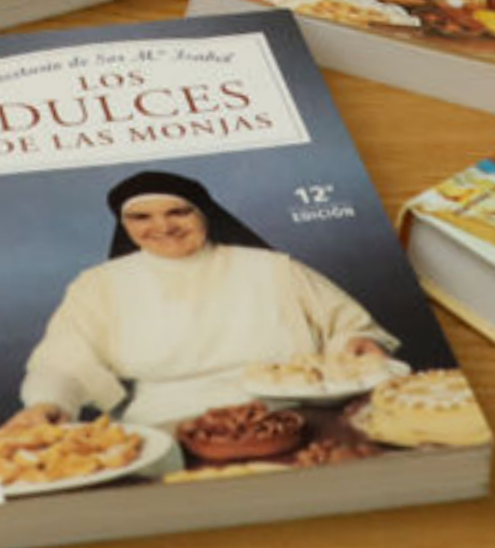
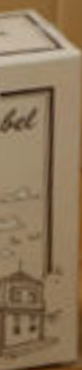


sica, acompañó a estas durante veintiocho años, hasta su marcha al monasterio Madre de Dios de Olmedo, donde falleció en 1954 “como lo hacen los santos”, nos dice María Pilar Lorente, madre priora durante las dos últimas décadas. Esta continúa: “Ahora, hay menos vocaciones, eso es así, pero confiamos en Dios. Cada vez hay más gasto y mucho trabajo, pero cada vez somos menos”, asume. En la actualidad, allí residen once monjas de las que su mayoría son de edad avanzada. “Hay cuatro más jóvenes, dos que vinieron de Kenia hace doce años y otras dos de Madagascar que llegaron hace seis” —detalla— “son personas que están muy contentas, se han adaptado bien y son muy trabajadoras”. Al igual que el número de religiosas, los quehaceres también han cambiado: “Antes hacíamos confección para comercios buenos de Zaragoza, pero llegó un momento que no nos daban trabajo”.

“Por este motivo y para sufragar parte de los gastos diarios, hacemos, desde hace unos años, magdalenas, rosquillas con nata, pastas, mostachones, roscos..., elaboramos lo que más nos solicitan, todas nuestras pastas son muy naturales, con productos de calidad y usamos aceite de oliva, por eso gustan tanto, la receta de la magdalena es la de toda la vida, no usamos aceite de girasol y no echamos limón ni otras cosas. En esta comunidad siempre hemos tejido mucho y hubo un tiempo que era rentable, pero ahora nada, piensen que tenemos que mantener una edificación de quinientos años”, nos cuenta sor María Isabel, autora de cinco libros de gastronomía, dos de ellos de pastas y dulces y otros dos de cocina, uno de ellos “El puchero de las Monjas” ha sido reeditado en varias ocasiones.



Treinta y seis dominicas habitan actualmente el Monasterio de Nuestra Señora del Rosario, llevan cinco años haciendo pastas de té, magdalenas y rosquillas, que son los dulces más vendidos, junto con los mostachones, hechos solo con tres ingredientes: huevo, harina y azúcar. Para Navidad apuestan por dulces rellenos de frutos secos como nueces o almendras. Se pueden realizar los pedidos enviando un email ([dominicasdaroca@gmail.com](mailto:dominicasdaroca@gmail.com)) o por teléfono (976 800 038).



AN01675



24  
MORRAL  
SANTA EL  
LEON

## CONVENTO DE LAS CARMELITAS DESCALZAS DE SAN JOSÉ

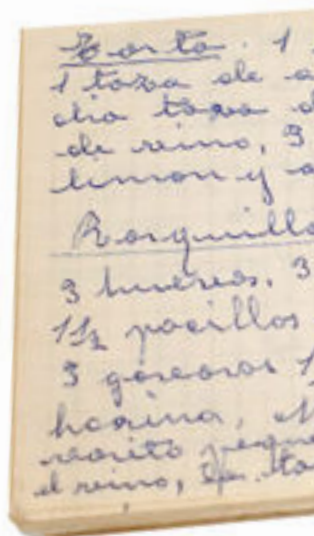
*Calle Santa Teresa de Jesús, 6. Maluenda, Zaragoza.*

María Navarro de Ezquiaga, hija del infanzón don Miguel Navarro, fundó junto a Domingo Toloso Gascón este convento en 1648. Ambos fueron los grandes aportadores económicos, que quisieron contribuir para la construcción. Actualmente conviven en él más de una decena de religiosas. Viven en austeridad, pobreza y oración. Trabajan abasteciendo de obleas y preparando la ropa y telas litúrgicas de la localidad y alrededores.

Las carmelitas descalzas realizan dulces tradicionales desde hace cinco años. En Navidad ofrecen siete tipos de turrónes. Los pedidos se pueden realizar por teléfono (608 538 263/ 976 89 31 35). El Monasterio de Maluenda elabora con esmero especialidades como el turrón de san José o delicias de Navidad.



Su priora, la madre Teresa Margarita, señala que “la gente ha respondido con el deseo de ayudarnos a ganar el pan de cada día y cubrir los gastos y necesidades de la comunidad. Cada pasta que se hace lleva mucha oración y cariño con el deseo de que guste y también nos acerque al Señor”. Las hermanas del convento de las Carmelitas Descalzas de San José de Maluenda, cerca de Calatayud, elaboran una gran variedad de dulces a lo largo de todo el año. Lo llevan haciendo desde 2017, tal y como indica una de las quince monjas de clausura que viven en el convento. Empanadillas



de cabello de ángel, roscos de vino y de anís, rosquillas de almendra, feos, galletas de café, sultanas (de coco y clara de huevo), yemas de Santa Teresa, almendradas, bollitos de almendra, gallegas de la alegría e inteligencia (a base de nuez moscada, espelta y azúcar moreno) y polvorones son algunos de sus dulces más exitosos. Se pueden comprar en el propio convento y también en algunos establecimientos de la comarca zaragozana (se los envían a través de una empresa de paquetería). Aunque todos estos dulces se venden bien, las épocas de más salida coinciden con las fiestas de Calatayud y Maluenda y cuando más cantidad se elabora es en vacaciones de verano y en Navidades por la mayor afluencia de turistas en la zona.

huevos, 1 taza de leche  
 3 huevos, 1 ginepro, me  
 de aceite, media taza  
 taza de harina y  
 almendras.

En Hna. M<sup>ra</sup> Pilar del H<sup>no</sup>  
 pocillo de azúcar  
 aceite 1/2 pocillo de vino  
 1/2 taza de leche y 1/2  
 taza de azúcar. El pocillo es el  
 que se usa donde tamien  
 se usa grande 1/2.

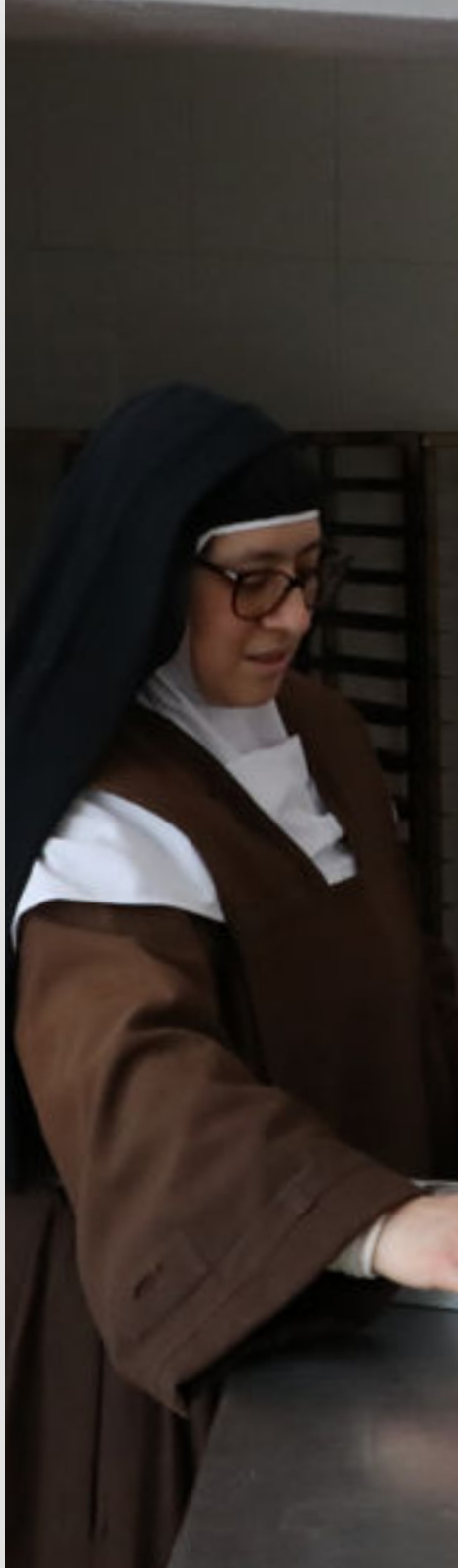
Carta para la olla de  
 3 huevos, 2 tazas de azúcar  
 1 " " " " aceite  
 1 " " " " leche  
 1/2 " " " " harin  
 2 ginepros y e  
 alia d'horon

6 huevos, medio kilo de  
 1 kilo de leche, cuatro  
 kilos de harina, carpa  
 y 1/2 kilo de royal





Los beneficios de la venta se destinan a los gastos propios de la congregación. “Vivimos en un edificio que tiene 380 años, siempre hay algo que arreglar”, comenta la madre María Concepción. Y es que la tradición no es incompatible con las nuevas tecnologías y las religiosas son conscientes de la necesidad de modernizar el proceso, por lo que en todos los conventos se pueden realizar pedidos por teléfono y algunos están arrancando pequeñas páginas web. Es lo que hacen las hermanas clarisas del monasterio de la Inmaculada en Monzón, desde hace años con el uso de los sistemas de mensajería consiguen que en cuestión de 24 o 48 horas sus dulces lleguen «a Zaragoza, pero también a sitios más alejados como Barcelona, Madrid o Bilbao», comenta sor María.





MONASTERIO DE  
SANTA CATALINA  
COMUNIDAD DE  
FRANCISCANAS  
CLARIAS



## MONASTERIO DE SANTA CATALINA (ZARAGOZA)

*Calle Arquitecto Magdalena 6. Zaragoza.*

Dice la Guía de Zaragoza en su edición de 1860, escrita y editada por don Vicente Andrés e impresa en la imprenta de su propiedad cita en la calle Cuchillería 42, que “este convento fue fundado en el año 1234 por Doña Hermenesenda, en la dirección actual de calle San Miguel, frente a Calle Santa Catalina. Doña Ermisenda de Cellas era tía de la célebre Teresa Gil de Vidaure, esposa de Don Jaime el conquistador, mediante el despacho de Roma el 19 de abril de 1234, habiéndose llamado en un principio monjas de San Damián y no de Santa Clara, porque aún vivía esta, así pues, el primer convento se llamó San Damián. El arzobispo de Zaragoza Don Hernando de Aragón contribuyó mucho en la construcción de este convento. Su iglesia padeció mucho durante la guerra y los sitios de los franceses, pero hoy se haya ya restablecida, tanto la iglesia como el convento”.



Otras fuentes describen que con fecha 19 de abril de 1234 el Papa Gregorio IX dirigió a la señora Doña Ermisenda de las Cellas la bula “Virtutem Sibi” exhortándola a fundar en la ciudad de Zaragoza un monasterio de la Orden de San Damián, procurando dotarlo de tal suerte que en él pudieran sustentarse por lo menos veinte monjas. El nombre que tomó el cenobio de Santa Catalina fue a propósito de una ermita dedicada a esta santa que se levantaba extramuros de la ciudad en el lugar donde se erigió el nuevo monasterio. El parentesco de esta noble señora con el Rey Jaime I hizo que el convento quedase desde sus inicios bajo la protección real.




Hoy en día, podemos ver la iglesia en su hastial recayente a la calle Arquitecto Magdalena y la fachada del Evangelio donde se abre el acceso al interior a través de una moderna y sencilla portada. Son visibles las capillas laterales entre los contrafuertes como parte de las reformas acometidas en el siglo XVII.



Cubren el ábside y el primer tramo bóvedas de crucería sencilla originales del siglo XIV. De las capillas que se abren en la cabecera, las dos más próximas al retablo mayor parecen ser de poca profundidad y están ocupadas por sendos altares. De las dos exteriores, la del lado del Evangelio se cubre con bóveda de crucería sencilla, al igual que la nave y el ábside. La del lado de la Epístola está cerrada por motivos de clausura de la Comunidad, aunque parece ser que también conserva su bóveda original.

Una de las tradiciones más arraigadas en este monasterio es la de la donación de una docena de huevos por parte de las novias, unos días antes de casarse. Esta se remonta al siglo XIII, cuando un hombre rechazó a su esposa embarazada y años después Santa Clara intervino buscando arreglo. Conseguida la unión familiar, convirtió a esta santa en el acompañamiento de las futuras novias. Esto, unido a la esperanza de que una vela en su imagen aleje las lluvias mal avenidas, convierte a Santa Clara en protectora de las bodas alegres y duraderas.





Diferentes tipos de pastas tradicionales se van rotando en la cocina, desde 2012, para elaborar mantecados de anís, pastas de café, coquitos, San Francisco, Santa Clara, Glorias de Café y las chocotecas que son tejas con chocolate y las chocobombas y pan de espelta. “Conservamos una libretica, con más de cincuenta años, con las recetas antiguas, porque antiguamente hacíamos pastas, pero no para la venta, para nuestro consumo o para los visitantes y benefactores.” Las clarisas, habitualmente, también preparan magdalenas tradicionales porque, según nos dicen, reciben una gran aceptación entre los zaragozanos. También se pueden hacer otros pedidos de dulces navideños en el monasterio o por teléfono (976 222 384).



**T**odas las elaboraciones son artesanales, de producción limitada, hechas con productos naturales, evitan los conservantes, levaduras y colorantes, están cocinadas con la dedicación propia de la vida monacal. Una delicia para el paladar que no se arrepentirá de descubrir.

Mazapanes, roscos de vino, delicias de frutas, trufas, roscones de huevo, rosquillas, bocaditos de anís, tejas, obleas, pastas con frutos secos o yemas son algunos de los dulces que elaboran con esmero estas monjas o novicias. Principalmente se trata de recetas tradicionales a base de azúcar, harina y huevo que se han conservado en el tiempo.

La repostería de los conventos ha sido tan popular en España que es mucha la que hoy se comercializa fuera de los monasterios o que toman su nombre de la vida religiosa. Algunos ejemplos son los huesos de santo (elaborados principalmente a base de mazapán), los alfajores, muchas de las rosquillas típicas de fiestas tradicionales o polvorones y mantecados propios de la Navidad.

## **Bibliografía**

[www.cofradiadelahumildad.es/sedes](http://www.cofradiadelahumildad.es/sedes)

La cocina de las Monjas. Luis San Valentín.  
Altaya 1989.

Guía de Zaragoza en su edición de 1.860,  
autor Don Vicente Andrés.

[www.parroquiademonzon.es/monz%C3%B3n/monasterio-de-la-inmaculada-clarisas](http://www.parroquiademonzon.es/monz%C3%B3n/monasterio-de-la-inmaculada-clarisas)  
[gecoas.com/religion/Trabajos/mcr/aragon\\_monzon.htm](http://gecoas.com/religion/Trabajos/mcr/aragon_monzon.htm)

[www.daroca.es/turismo/monumentos/  
convento-de-nuestra-senora-del-rosario](http://www.daroca.es/turismo/monumentos/convento-de-nuestra-senora-del-rosario)

El convento de Santa Mónica de Zaragoza  
desde su fundación hasta el siglo XIX.  
Ricardo PANIAGUA, OSA

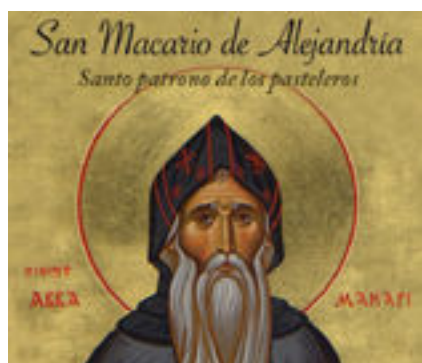
Fascículo dedicado a la  
Arquitectura Religiosa en Daroca.  
Mañas Ballestín, Fabián (1985)

[www.aragonmudejar.com](http://www.aragonmudejar.com)

[declausura.org](http://declausura.org)









AlmozarA  
EDITORIAL



GOBIERNO  
DE ARAGON