

BIBLIOGRAFÍA

- CARTIER-BRESSON, Anne y Anita Margiotta (2004): *Rome 1850. Le cercle des artistes photographes du Caffè Greco*, Rome, Electra.
- ESPUNY, Víctor (2019): *El príncipe de Anglona y su época (1786-1851)*, Osuna, Asociación Cultural Usúna.
- MADRAZO Y KUNTZ, Federico (1994): *Epistolario*, 2 vol., Madrid, Museo del Prado.
- MIRAFLORES, Marqués de (1851): *Biografía del Excmo. Sr. D. Pedro Téllez Girón, príncipe de Anglona, marqués de Javalquinto, Teniente General de los Ejércitos Nacionales y Vicepresidente del Senado. Escrita después de su muerte por su antiguo amigo el marqués de Miraflores*, Madrid, Imprenta á cargo de José Rodríguez.
- OLARAN Múgica, María Inés (2017): *Nobleza española en Biarritz*, Pamplona, Ediciones Universidad de Navarra.
- OLLER OLLER, Jorge (2017): «Pedro Téllez Girón, padre de la fotografía cubana», en < cubaperiodistas. cu > [consultada en los últimos meses de 2018].
- PÉREZ GALLARDO, Helena (2015): «Le prince Girón de Anglona. Un amateur espagnol à l'école romaine de la photographie», en *Études photographiques* 32 (primavera 2015), < http://journals.openedition.org/ > [página consultada en distintos momentos].



LOS BIZCOCHOS MARROQUÍES, UN DULCE DE CLAUSURA DE ÉCIJA A OSUNA

Por

ANTONIO MARTÍN PRADAS

Unidad de Cultura Científica
Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico

Entre los recuerdos que guardo de mi niñez y adolescencia, uno de los que más feliz me hacía era la proximidad de mi santo. Ese día, 13 de junio, en mi persona se concentraban y recordaban actos trascendentales en la familia, mi nombre era el resultado de una serie de Antonios anteriores. Uno de ellos era ir al convento de las Marroquíes a recoger una tarta de bizcochos, previamente encargada por mi madre. Ese día, mis hermanas me metían en el torno y las monjas me daban besos y me llevaban convento adentro para que me viesan las hermanas de más edad, e incluso me regalaban un bizcocho pequeño. Era una mezcla de santificación, rodeado de misterio que con el giro del torno a los brazos de mis hermanas me hacía volver a la realidad. A partir de este momento mi deseo se centraba en que llegase la hora de comer y luego degustar ese rico manjar caído del cielo concepcionista.

En la actualidad, cada vez que paso por Osuna, me acerco al torno de las Concepcionistas a comprar bizcochos marroquíes. En este convento, gracias a la madre Pilar, han sabido mantener la receta tradicional y ese sabor inconfundible que me remite a otros tiempos.

Con este trabajo pretendo hacer un homenaje a las congregaciones del desaparecido convento ecijano y al ursaoenense, el primero por el descubrimiento y mantenimiento de la receta durante tantos años y al segundo por su prestancia, sabiduría y continuidad por conservar vivo este manjar elaborado en su obrador con huevos frescos, azúcar, almidón de trigo y la gracia de Dios.

EL CONVENTO

La historia de los bizcochos va unida al convento de la Santísima Trinidad y Purísima Concepción de Nuestra Señora de la orden de la Inmaculada Concepción, conocidas

como concepcionistas franciscanas, llamadas popularmente en Écija como *las Marroquíes*, gracias al apellido de sus fundadoras.

El convento fue fundado en 1599, haciendo realidad los deseos de Luisa Catalina, Ana y Francisca Marroquí, hermanas y residentes en la collación de la iglesia mayor de Santa Cruz, quienes deseaban crear un convento femenino dedicado a la oración permanente y al servicio de Dios¹, donde ellas pensaban recluirse. Desde esta fecha el convento y sus integrantes atravesaron diversas vicisitudes y coyunturas, algunas positivas y otras negativas, siempre con paso firme, hasta llegar a nuestros días.

Tras la fundación se les dio permiso para arrendar las fincas de su propiedad o venderlas para convertirlas en censos, una forma de vida muy extendida entre conventos masculinos y femeninos. A través de esta fórmula conseguían unos ingresos que les permitían vivir intramuros, aunque éstos se completaban con las casi continuas donaciones que, determinados sectores de la localidad, les hacían a través del torno.

Dentro de sus objetivos se encontraban el famoso *oro et laboro*, rezo y trabajo. A lo largo de la historia muchos conventos de clausura femeninos se dedicaron a realizar diversas labores (dulces, ropa, arreglos, bordados, etc.) que, a cambio de una limosna, les ayudaba a cubrir su maltrecha economía.

ANTECEDENTES DE LOS BIZCOCHOS MARROQUÍES

Antes de adentrarnos en los bizcochos marroquíes, tenemos que profundizar e indagar en algunos de sus antecedentes en la historia de la cocina y repostería españolas, y más concretamente en la que se realizaba en el palacio real de Madrid.

Esta labor nos lleva a la figura de Francisco Martínez Motiño, cocinero y escritor del Siglo de Oro español. Desempeñó el cargo de jefe de las cocinas reales durante el reinado de Felipe II, Felipe III y Felipe IV. Su trabajo le llevó a escribir y publicar, en 1611, el primer libro de cocina de la Corte, titulado: *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*², donde se detallan gran cantidad de recetas que engloban los apartados citados en el título. Esta obra está considerada como uno de los compendios más notables sobre gastronomía y alimentación, así como de conservación de limpieza de los utensilios y de la cocina escrito en lengua española. Contó con un elevado número de ediciones, a lo largo de los siglos XVII, XVIII y XIX, llegando en la actualidad a hacerse en facsímil, tomando como base las ediciones decimonónicas. Ofrece una detallada muestra del funcionamiento de la cocina real, los empleados que había, así como los utensilios que se usaban en la elaboración de las recetas. Además contiene más de quinientas recetas e información para llevar a cabo la organización y preparación de banquetes, comidas acordes con las estaciones del año, alimentos para enfermos, formas de cocer y hacer diversas comidas, usos higiénicos, etc., incluyendo las conservas y los dulces.

En la cubierta de la edición de 1617 realizada en Madrid por Juan de la Cuesta, a costa de Antonio Rodríguez, M. de libros, se autodenomina al autor como *cocinero mayor del Rey nuestro señor*.

A continuación nos vamos a centrar en el apartado dedicado a los dulces, de la edición de 1790, donde encontramos los antecedentes de los bizcochos marroquíes. Concretamente, en la página 405 se detalla la receta: memoria de los bizcochos de almidón:

¹ MARTÍN OJEDA, Marina – GARCÍA LEÓN, Gerardo. *El convento de la Santísima Trinidad y Purísima Concepción de Écija (Marroquíes)*. Écija: Convento de la Santísima Trinidad y Purísima Concepción de Écija, 1999, p. 24.

² MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*. Madrid: Juan de la Cuesta, 1617.



1. TORNO DEL CONVENTO DE LAS MARROQUÍES, ÉCIJA. FOTOGRAFÍA: ANTONIO MARTÍN PRADAS (AMP, 2006).

Batirás once huevos, luego le echarás una libra³ de azúcar molido y cernido, y batirlo hasta que esté blanco y espeso. Luego le echarás diez onzas⁴ de almidón, un poco de anís, y no lo batas más de cuanto se mezcle el almidón con los huevos y azúcar. Luego haz unas cajitas de medio pliego de papel, y echarás dentro de este el batido del grueso de un dedo, cuécelos a horno manso de cobre, porque no se pongan colorados, ni empollados, sino lisos y blancos; y en estando cocidos, abrirás los papeles, y cortarás los bizcochos, de manera que de cada caja salgan cosa de diez bizcochos, tórnalos a bizcochar, ráspales los suelos si estuvieren quemados; y luego tendrás azúcar clarificado en punto, que no sea muy grueso, échale un poco de agua de azahar, y torne a cocer hasta que torne a su punto. Luego tendrás unos pocos de bizcochos en el horno caliente, y tendrás el azúcar sobre un poquito de rescoldo, e irás tomando los bizcochos con un tenedorcillo, y con un manojito de plumas lo irás vidriando con el azúcar, y poniéndolos en un tablero, que tenga la una punta sobre unas cañitas, y los irás remociendo, porque no se peguen. Y advierte que el vidriado debe de ser muy delgado, que sea transparente, y se vea el color del bizcocho, que si tiene mucho azúcar no vale nada; y si los quieres bañar con el baño de las rosquillas, podrás. Y advierte que cuando vidriares los bizcochos, si el azúcar estuviere muy blando, se mojará el bizcocho, y así lo podrás subir un poco más, y en todo caso, ha de estar el bizcocho caliente, para que tome bien el vidriado; y el tablero donde se va poniendo ha de estar al amor de la lumbre, para que enjугue el vidriado⁵.

Otro libro que ofrece un acercamiento a los bizcochos que se hacían en el siglo XVIII fue el de Juan de la Mata, repostero de Felipe V y Fernando IV, *Arte de repostería*, publicado en 1747. El capítulo XX, «Trata del modo de hacer toda suerte

de vizcochos exquisitos y no exquisitos», en él, se detallan una serie de bizcochos, y tan solo uno de ellos se asemeja a los bizcochos marroquíes, por la utilización de la harina de arroz, almidón o harina de maíz, nos referimos al *bizcocho a la española*:

Bien batidas seis claras de huevo, hasta que estén bien espumosas, se aumentarán de otras tantas yemas, volviéndolas a batir con las claras poco más de medio cuarto de hora, mezclando con esta composición tres cuarte- rones de Azúcar real en polvo, y continuando, para que se incorpore, el batirla: a lo que se añadirá media libra de flor de harina de arroz, repitiendo la misma diligencia de batirla toda por espacio de un cuarto de hora; y echándolas después en moldes de mayor capacidad, se cocerá en el modo ordinario. Y cuando estén en esa sazón, se dividirán a lo largo los ya hechos bizcochos, y por los costados, y encima se bañarán con clara de huevo y Azúcar real; y para que el baño se sienta, por un poco de tiempo, y a fuego lento, se volverá a cocer⁶.

Por otro lado también incluye el pan de España, que es una versión del bizcocho de Saboya, con ciertas similitudes a los bizcochos marroquíes, aunque con variantes.

LOS BIZCOCHOS MARROQUÍES

En 1751 tomó el hábito de concepcionista franciscana, en el convento de la Santísima Trinidad y Purísima Concepción (vulgo de las Marroquíes), la señora Mónica Antonia Garnica y Córdoba. Nació en la ciudad de Cádiz en torno a 1715, fruto del matrimonio entre Bernardino Garnica Fernández de Córdoba, Capitán de Mar y Tierra en la Armada del Océano y de Clara María de la Mora Fernández. En 1729 su familia trasladó su residencia a la ciudad de Écija, donde tras la muerte de su hermano y en 1737 de su padre, recayó sobre ella el título de marquesa de Valdetorres así como los bienes del mayorazgo familiar.

En 1734 contrajo matrimonio con José López de Carrizosa y Perea, hijo de Sebastián Francisco López de Carrizosa, gentilhombre de boca de su majestad y regidor perpetuo de Écija, y de Luisa de Pera y Gamboa. Tras trece años de matrimonio quedó viuda y sin descendencia, lo que le llevó en 1751 a tomar el hábito concepcionista bajo el nombre de sor Mónica de Jesús⁷. Al profesar renunció a sus títulos y mayorazgo a favor de su sobrino, e ingresó en el convento con cuatro doncellas, entregando al cenobio los bienes heredados de su esposo.

En el Archivo Histórico Nacional se conserva un expediente que recoge la sucesión del marquesado el 26 de agosto de 1773, por la muerte de Mónica Garnica, en su sobrino Francisco de Borja de Idiáquez⁸. Este documento y otras dos publicaciones nos llevan a pensar que sor Mónica de Jesús murió en 1772⁹, contradiciendo otras publicaciones que lo datan en 1792¹⁰.

La figura clave en el origen de los bizcochos marroquíes está constatada: fue creación de sor Mónica de Jesús al

⁶ MATA, Juan de. *Arte de repostería*. Madrid: Imprenta de Joseph Herrera, 1786, p. 89.

⁷ MARTÍN OJEDA, Marina – GARCÍA LEÓN, Gerardo. *El convento de la Santísima Trinidad y Purísima...* Ob. cit., p. 72-73.

⁸ Archivo Histórico Nacional, Sección Consejos, leg. 11.759A, año 1773, exp. 11. «Certificado de carta de pago de media annata por don Francisco de Borja de Idiáquez, tocante a la sucesión en el título de marqués de Valdetorres, por muerte de la marquesa doña Mónica Garnica, su tía, compensados dichos derechos por ciertos créditos contra la Real Hacienda».

⁹ FRAGA IRIBARNE, María Luisa. *Guía de dulces de los conventos sevillanos de clausura: entre pucheros anda el Señor*. Córdoba: Monte de Piedad y Caja de Ahorros de Córdoba, 1988, p. 35-36.

¹⁰ MARTÍN OJEDA, Marina – GARCÍA LEÓN, Gerardo. *El convento de la Santísima Trinidad y Purísima...* Ob. cit., p. 72-73.

³ Una libra equivale a 0,453 gramos.

⁴ Una onza equivale a 0,02834 kg o 28,3 gramos.

⁵ MARTÍNEZ MOTIÑO, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*. Madrid: Imprenta de D. Joseph Doblado, 1790, p. 405-407.

transformar una receta tradicional en un manjar delicado y sutil al paladar humano¹¹.

Antes de continuar, sería interesante hacer una reflexión, puesto que el suegro de sor Mónica fue gentilhomme en el que recayó el oficio de boca de su majestad el rey. Este hecho nos lleva a pensar que durante un tiempo ejerciera el cargo relacionado con la panetería. La persona que ostentaba este cargo se dedicaba principalmente al suministro y reparto de pan de boca y el común, así como de los pasteles, confitería y bizcochería, a la cocina real¹². Este hecho, unido a que era conocedor de los dulces y bizcochos de moda en ese momento en la corte española, le llevó posiblemente a difundirlos entre los miembros de su casa, entre los que se encontraba su nuera Mónica. Además debió de contar en su librería con libros relacionados con el arte de la cocina y la repostería. Posiblemente de estas fuentes bebiera sor Mónica de Jesús, aportando un toque posiblemente familiar, muy corriente en la transmisión oral de recetas que pasaban de madres a hijas, entre señoras, criadas y viceversa.

Con la llegada de Felipe V al trono de España, se introdujo un cambio de gusto y de alimentación. Así se abandonaron las tradiciones alimentarias de los Austrias para dar paso a la cocina francesa. Este hecho ocupará los reinados siguientes. De igual forma, Isabel de Farnesio introdujo una serie de platos italianos en la mesa real. Así, llegaron a la corte nuevos cocineros, nuevos platos y con ciertas variantes a la hora de hacer determinados platos, aunque algunos de ellos se mantuvieron no sin efectuar modificaciones y ensayos, algunos de los cuales resultaron ser exquisitos al paladar. En la corte de Carlos III, dentro de los manjares que tomaban los infantes Antonio y Francisco Javier, se encontraba un postre de bizcochos de anís¹³. Esta costumbre se trasladó a la nobleza así como la creación de dulces y bizcochos dentro de las cocinas de sus palacios. Un afrancesamiento que se mantuvo hasta el siglo XIX, siendo absorbido por la burguesía.

Como podemos apreciar, uno de los dulces más típicos en la España dieciochesca eran los bizcochos, de los que existían infinidad de recetas, donde se mezclaban la tradición medieval cristiana, la islámica y la judía, con la gran utilización del azúcar que fue dominando cada vez más sobre la miel, a pesar de su elevado costo¹⁴.

Para unos el origen está en el *bizcocho a la española* que recoge Juan de Mata en su libro *Arte de repostería*, que antes hemos mencionado, pero creo que no es acertado del todo. Estaría más acorde con la «Memoria de los bizcochos de almidón» que en 1611, Francisco Martínez Motino, incluye en su libro. Este bizcocho de almidón es mucho más parecido, en cuanto a ingredientes y forma de hacerlo, con los que desde mediados del siglo XVIII se realizaban en el convento de las marroquíes de Écija.

El toque personal de la marquesa hizo que la fama de estos bizcochos traspasaran los límites de la ciudad, siendo el secreto mejor guardado por la comunidad de religiosas.

Si aplicamos la lógica, posiblemente en un principio este bizcocho se haría para consumo propio del convento, salvo excepciones, regalos a la nobleza ecijana a cambio de favores y de ayudas para mantener el inmueble y los bienes muebles, así como para llevar a cabo obras y encargos de nueva factura.

¹¹ La tradición popular ha creado algunas leyendas populares relacionadas con los bizcochos marroquíes, donde se mezcla realidad y ficción. Un ejemplo lo encontramos en el díptico que las Concepcionistas de Osuna incluyen en las cajas de los bizcochos.

¹² PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles. «La alimentación en la corte española del siglo XVIII». En *Cuadernos de Historia Moderna* 2003, anejo II, p. 188.

¹³ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles. «La alimentación en la corte española del siglo XVIII». En *Cuadernos de Historia Moderna* 2003, anejo II, p. 162. SUÁREZ GRANDA, Juan Luis. «Notas sobre la cultura alimentaria en la España del siglo XVIII». En *CES*. XVIII, n.º 19 (2009), p. 257-297.

¹⁴ PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles. «Recetarios manuscritos en la España moderna». En *Cincinnati Romance Review* 33 (Winter 2012), p. 29 y 34. Pdf en línea: <<http://www.cromrev.com/volumes/vol33/02-vol33-PerezSamper.pdf>> [Consulta realizada el 13 de agosto de 2020].



2. HERMANAS CONCEPCIONISTAS TRABAJANDO EN EL OBRADOR DEL CONVENTO DE LAS MARROQUÍES, ÉCIJA. FOTOGRAFÍA: RAFAEL AMADEO ROJAS (1999).

Estos regalos puntuales les llevaría a conseguir, con el paso de los años, fama casi internacional, iniciada por la nobleza ecijana que comenzó a consumir este bizcocho por relacionarlo directamente con los dulces que se hacían muy similares en la corte española. De esta forma la aristocracia local se sentía solidaria con la nobleza que residía intramuros del convento. De ahí que a finales del siglo XVIII el marqués de Peñaflores, como fiel consumidor de este producto, contribuyó a su expansión territorial regalándolos a familiares, amigos e incluso a miembros del gobierno de Carlos III¹⁵.

Al parecer estos bizcochos figuraron en los banquetes y recepciones de las bodas de hijos e hijas del marqués de Peñaflores, convirtiéndose su consumo en una tradición familiar. Concretamente fueron servidos en la boda que se celebró el 2 de agosto de 1848 en la capilla del palacio de que los marqueses tenían en Madrid en la calle Jacometrezo número 45, así como en el gran baile, que se llevó a cabo días antes en el palacio de Peñaflores de Écija. En esta ocasión se dio un doble matrimonio, dos hermanas con dos hermanos. Por un lado Ángela Apolonia Francisca Posadas María del Carmen del Rosario de los Ángeles Francisca de Paula y de la Santísima Trinidad (Ángela Pérez de Barradas y Bernuy) con Luis Tomás de Villanueva, XV duque de Medinaceli; y Rosario Pérez de Barradas y Bernuy con Antonio María de la Concepción, duque de Feria¹⁶.

LOS BIZCOCHOS MARROQUÍES EN LA LITERATURA Y PRENSA DEL SIGLO XIX Y XX

Como se ha mencionado, la fama de estos bizcochos se extendió fuera de las fronteras de la localidad deleitando con su esponjosidad y sabor a ricos y pobres.

El 3 de mayo de 1867 se publicaba en la prensa local de Córdoba un anuncio en el que don Francisco del Castillo Herbias volvía a encargarse de su confitería situada en la calle Liceo. En el anuncio se avisaba al público que encontraría «buenos géneros, variación y buen gusto, esmerada elaboración y equidad». Entre los productos ofrecía los bizcochos de las monjas marroquíes que «podrá el público disfrutarlos como si fueran de allí», además de bizcochos calientes con chocolate, etc.¹⁷ Aunque en el anuncio no hace referencia a la

¹⁵ MARTÍN OJEDA, Marina – GARCÍA LEÓN, Gerardo. *El convento de la Santísima Trinidad y Purísima...* Ob. cit., p. 75.

¹⁶ GASCÓN, Sonssoles – HERCE, Pablo. *Ángela, Duquesa de Medinaceli y Marquesa de las Navas. Su vida, su obra, su tiempo*. Madrid: Fareso, 1995, p. 30.

¹⁷ Biblioteca Virtual Prensa Histórica. Diario de Córdoba de Comercio, Industria, administración, Noticias y Avisos, n.º 5.032, año XVIII, viernes 3 de mayo de 1867, p. 4. <https://prensahistorica.mcu.es/es/consulta/resultados_busqueda_restringida.do?idOrigen=414057&tipoResultados=PAG&busq_pertenece=Diario+de+C%C3%B3rdoba+de+comercio%2C+industria%2C+administraci%C3%B3n%2C+noticias+y+avi>



3. HERMANAS CARMELITAS TRINITARIAS EN EL OBRADOR DEL CONVENTO DE LAS MARROQUÍES, ÉCIJA. (AMP, 2007).

ciudad de Écija, está claro que se refiere al convento situado en esta localidad.

Este anuncio se repite en el mismo periódico y misma sección el día siguiente 5 de mayo de 1867¹⁸.

Juan Varela en su obra *Juanita la larga*, publicada en 1885, hace una referencia a los bizcochos marroquíes:

*En lo tocante a repostería no era nada inferior; y casi todo el año, y particularmente en tres solemnes épocas, no sabía ella cómo acudir a las mil partes a donde la llamaban: antes de Pascua de Navidad, a fin de confeccionar las chucherías y delicadezas que las personas pudientes y sibaríticas suelen entonces mandar hacer para su regalo: por ejemplo, los hojaldres y las célebres empanadas con boquerones y picadillo de tomate y cebolla que se toman por allí con el chocolate. Hacía, también como nadie, tortillas de azúcar y polvorones que se dejaban muy atrás a los tan encomiados de Morón; roscos de huevo y de vino y mucha variedad de bizcochos y de almibares...*¹⁹

Y no se crea que Juana sabía sólo hacer los guisos locales, sino que también había importado y añadido a la cocina indígena no pocos platos forasteros de más o

sos&descrip_pertenece=Diario+de+C%C3%B3rdoba+de+comercio%2C+industria%2C+administraci%C3%B3n%2C+noticias+y+avisos> [Consulta realizada el 19 de mayo de 2020].

¹⁸ Biblioteca Virtual Prensa Histórica. Diario de Córdoba de Comercio, Industria, administración, Noticias y Avisos, n.º 5.034, año XVIII, viernes 5 de mayo de 1867, p. 4.

¹⁹ https://prensahistorica.mcu.es/consulta/resultados_búsqueda_restringida.do?idOrigen=414057&tipoResultados=PAG&busq_pertenece=Diario+de+C%C3%B3rdoba+de+comercio%2C+industria%2C+administraci%C3%B3n%2C+noticias+y+avisos&descrip_pertenece=Diario+de+C%C3%B3rdoba+de+comercio%2C+industria%2C+administraci%C3%B3n%2C+noticias+y+avisos

¹⁹ Cervantes Virtual. *El Imparcial*, 16 de octubre de 1895. En línea: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-imparcial--36/html/027af5e0-82b2-11df-acc7-002185ce6064_2.html> [Consulta realizada el 19 de mayo de 2020].

*menos remotos países, entre los cuales platos o manjares descollaban los celeberrimos bizcochos de yema, que sólo hacían unas monjas de Écija, de cuyo secreto tradicional no se comprende por qué arte o maña prodigiosa ella había sabido apoderarse*²⁰.

Un fiel degustador, admirador y difusor de los bizcochos marroquíes en nuestro país fue el insigne ecijano Benito Más y Prat. En sus relatos y escritos aprovechó, más de una ocasión, para introducir los bizcochos ecijanios.

La primera mención la encontramos en 1885, año en el que publicó, en el *Almanaque de la Ilustración*, un relato titulado «Alminares, torres y campanarios», en su texto se mencionan varias iglesias y conventos de la localidad haciendo alusión a los referidos bizcochos:

*En estas palabras, como he podido adivinar después, encerrábase un delicado simbolismo: el campanario de las Florentinas se alzaba al lado de las azoteas de Carmela, como al lado de la de aquella el de la Concepción; además los alfajores, que también hacen las primeras, eran el dulce favorito de Julia, mientras que los bizcochos celebrados de las marroquíes hacían la delicia de la caprichosa Carmela*²¹.

El 22 de diciembre de 1889, el periódico *La Ilustración Española y Americana*, publicó en la sección «Siluetas de Pascua» un relato de Benito Mas y Prat, titulado «La noche buena en el convento», donde se hacen referencias a los bizcochos marroquíes ecijanios:

En la larga mesa del refectorio, que está lleno de guirnaldas, colgaduras y estampitas de Santos y Santas, se ven distribuidos, y á la luz de los candeleros que palidecen ya con los albores del día, una porción de apetitosos caprichos que delatan claramente las aficiones monjiles.

*Con verdadera delicadeza y monería, sobre papeles picados con lacitos de colores, sobre manteles más blancos que el lino de sus velos de toma de hábito, están colocados los confites y las fruslerías propias do Pascua, en las que tienen tanta fama los conventos en todas partes. Aquí se ven los ricos bizcochos de los marroquíes de Écija, las perrunillas de Osuna y las tortillas de las antiguas Salesas, que iban hasta el Alcázar de Felipe IV, y que hacían al deleite de su regia mesa; la sabrosa aguamiel que solía beber en el locutorio, servido por ellas; las ricas empanadas andaluzas, llenas de plateados boquerones y de sabrosas especias; los cucuruchos de Santa Inés...*²²

Un par de años después, concretamente el 25 de noviembre de 1891, el periódico *La Época*, volvió a publicar en la sección «Entre paréntesis» el mismo relato de Benito Mas y Prat: «La noche buena en el convento»²³.

²⁰ Cervantes Virtual. *El Imparcial*, 17 de octubre de 1895. En línea: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-imparcial--41/html/027afd92-82b2-11df-acc7-002185ce6064_2.html> [Consulta realizada el 19 de mayo de 2020].

²¹ Biblioteca Virtual Prensa Histórica. *Almanaque de la Ilustración*, año XII, n.º 1885, p. 10-104. Pdf en línea: <<file:///C:/Users/Antonio%20Martín/Desktop/BIZCOCHOS%20MARROQUÍES/BNE%20VISTOS%20Y%20AÑADIDOS/biblioteca%20virtual%20prensa%20histórica/VISTOS%20E%20INCLUIDOS/4058793%20benito%20mas%20y%20prat%20marroquíes.pdf>> [Consulta realizada el 5 de mayo de 2020].

²² Biblioteca Nacional de España. Hemeroteca Virtual. *La ilustración Española y Americana*, Madrid 22 de diciembre de 1889, año XXXIII, n.º XLVII, p. 382-386. Pdf en línea: <[file:///C:/Users/Antonio%20Martín/Desktop/BIZCOCHOS%20MARROQUÍES/BNE/La%20Ilustración%20Española%20y%20Americana.%2022-12-1889%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Antonio%20Martín/Desktop/BIZCOCHOS%20MARROQUÍES/BNE/La%20Ilustración%20Española%20y%20Americana.%2022-12-1889%20(1).pdf)> [Consulta realizada el 25 de mayo de 2020].

²³ Biblioteca Nacional de España. Hemeroteca Virtual. *La Época*, Madrid 22 de noviembre de 1891, año XLIII, n.º 14090, p. 2. Pdf en línea: <[file:///C:/Users/Antonio%20Martín/Desktop/BIZCOCHOS%20MARROQUÍES/BNE/La%20%20%20%20%20\(Madrid.%20181849\).%2022-11-1891.%20n.%20%20%20%20%2014.090.pdf](file:///C:/Users/Antonio%20Martín/Desktop/BIZCOCHOS%20MARROQUÍES/BNE/La%20%20%20%20%20(Madrid.%20181849).%2022-11-1891.%20n.%20%20%20%20%2014.090.pdf)> [Consulta realizada el 25 de mayo de 2020].

Creemos que habría que hacer una labor de investigación profunda en la Hemeroteca Municipal de Écija, ya que los distintos periódicos que se conservan deben de contener más información relacionada con los bizcochos. Un trabajo para futuras investigaciones.

A principios del siglo XX, concretamente en 1904, Manuel Ostos y Ostos, primer cornista oficial de Écija, publicó su libro *¡¡Alfajores de Écija!!*. En el texto hace referencia a los bizcochos marroquíes: «Entre tanto preparo otra ración, que bien pudiera ser de BIZCOCHOS MARROQUÍES ya que tan buenos y sabrosos se hacen en el Convento que fundara D^a Francisca Marroquí...».²⁴

En las búsquedas que hemos realizado en las diferentes hemerotecas disponibles *on line*, hemos detectado que no existen noticias relacionadas con los bizcochos marroquíes dentro de la primera mitad del siglo XX. Las noticias comienzan a aparecer a partir de la década de 1960 llegando hasta nuestros días. En la investigación nos hemos centrado en el periódico *ABC*, aunque las noticias aparecen desplegadas en otros diarios.

Concretamente, el 4 de julio de 1964, Aurelio Carballo, en su artículo titulado «Écija, ruta turística», anotaba «y entre los encantos de la ciudad, son peculiares del arte cibal, las yemas ecijananas, azucarada especialidad local, y los bizcochos marroquíes, que elaboran manos monjiles»²⁵.

El 12 de octubre de 1972, Benigno González, publicó en *ABC*, un artículo titulado «Los bizcochos de las monjas marroquíes», en el que se hace una pequeña semblanza del convento, fundación, estado ruinoso y los bizcochos como único sustento e ingreso de la congregación. Además supone que la receta se remonta a las fundadoras del cenobio. Vamos a extraer las referencias a los dulces en cuestión:

Hay un convento en Écija donde el horno místico que devora las almas enclaustradas asoma radiante en los ojos de las monjitas... Las monjas marroquíes guardan celosamente la famosa receta, y dicen hacer voto de no manifestarla, hasta el punto de que las religiosas que por diversas causas dejaron el convento a través de los siglos fueron obligadas con este juramento. Así, pues, cuando se les pregunta por los ingredientes, solo expresan:

Huevos muy frescos, azúcar, harina y mucha gracia de Dios al hacer el bizcocho.

*La gracia de Dios, como principio aromático para hacer bizcochos, es absolutamente desconocida en la moderna pastelería...»*²⁶

Ocho años más tarde, concretamente el 24 de agosto de 1980, Gloria Gamito iniciará una serie de noticias anuales, relacionadas con los conventos de clausura y los dulces que elaboraban. Estas publicaciones se comenzaron a realizar con motivo de la exposición y venta de dulces de los conventos de clausura de Sevilla y su provincia en el Palacio Arzobispal. Esta exposición de dulces y labores de los conventos se institucionalizó a mediados de la década de 1980, con motivo de la llegada de la Navidad, siendo un apoyo económico para las comunidades religiosas que asistían con sus productos.

Desde 1980, Gloria Gamito será la encargada de redactar las noticias relacionadas con conventos de clausura y repostaría prácticamente hasta nuestros días. Estas noticias anuales se mezclan con otras de carácter general y local, exaltando los productos de las clausuras, en concreto los bizcochos marroquíes²⁷.

²⁴ OSTOS Y OSTOS, Manuel. *¡¡Alfajores de Écija!!* Sevilla: Imprenta de Francisco de P. Díaz, 1909, p. 17.

²⁵ *ABC*, Sevilla. Sábado 4 de julio de 1964, n.º 18.982, p. 39, col. n.º 1.

²⁶ *ABC*, Sevilla. Jueves 12 de octubre de 1972, n.º 21.556, p. 23.

²⁷ Incluimos en esta nota las noticias en las que aparecen los bizcochos marroquíes en diversas secciones del periódico *ABC* de Sevilla: — Pablo Ferrand. «Sevilla pueblo a pueblo». Écija. 6/09/1981, p. 95. — Sin autor. «Con recetas tradicionales de hace siglos. Continúa en auge la elaboración de dulces en conventos sevillanos». 31/12/1983, p. 44.



4 Y 5. BIZCOCHO MARROQUÍ EN EL OBRADOR DEL CONVENTO DE OSUNA Y HERMANA CONCEPCIONISTA TROCEANDO UN BIZCOCHO. (AMP, AGOSTO 2020).

- Gloria Gamito. «En veintiún conventos de clausura de Sevilla y su provincia se elaboran dulces artesanos. Tradicionalmente en Navidad aumenta la producción». 23/12/1984, p. 52.
- Gloria Gamito. «Dulces de los conventos». 12/12/1986, p. 87.
- Gloria Gamito. «Bizcochos marroquíes». 27/02/1987, p. 77.
- Amalia Fernández Lérica. «Hasta el día 22 se expone en las oficinas de Turismo la muestra «Écija en Sevilla»». 01/11/1987, p. 46.
- Gloria Gamito. «Dulces y labores de los conventos expuestos para su venta en el Palacio Arzobispal». 08/12/1987.
- Gloria Gamito. «En el Palacio Arzobispal se inaugura hoy la exposición de dulces y labores de los conventos». 06/12/1988, p. 46.
- Gloria Gamito. «El torno: Dulces conventuales». 17/03/1989, p. 105.
- S. P. «Écija. La I semana de repostería conventual se clausura mañana en el Palacio de Peñaflo». 21/12/1989, p. 42.
- Gloria Gamito. «Pese a la lluvia, la exposición de dulces y labores de los conventos se desarrolla con éxito». 07/12/1989, p. 38.
- Gloria Gamito. «Todos los dulces de los conventos, en el Palacio Arzobispal». 05/12/1992, p. 101-103.
- Gloria Gamito. «Tres salves... y la gracia en tus manos». 05/12/2003, p. 36-37.
- Gloria Gamito. «Dulces con indulgencias». 06/12/2003, p. 89-91.
- Sin autor. «Del 10 al 12 de diciembre se celebrará la Exposición de Dulces de los Conventos». 25/11/2004, p. 17.
- Gloria Gamito. «Los misterios gozosos de los conventos». 07/12/2004, p. 16-17.
- Gemma Narváez, Manuel Zayas. «Écija. Las visitas guiadas a los conventos, protagonista del inicio de la Navidad». 10/12/2005, p. 25.
- Gloria Gamito. «Dulces con indulgencias». 04/12/2005, p. 20-22.
- Gloria Gamito. «Del día 6 al 8, exposición de dulces de las monjas». 18/11/2006, p. 17.
- Gloria Gamito. «Dulces de la monjas igual a sabor, calidad y artesanía». 06/12/2006, p. 16-17.
- Gemma Narváez, Manuel Zayas. «Écija: del dulce al patrimonio». 06/12/2006, p. 22.
- Gloria Gamito. «Joyas de los obradores de los conventos». 06/12/2007, p. 20,21.
- Gloria Gamito. «Alacena de las monjas». 06/12/2008, p. 22-23.
- Isabel Aguilar. «Écija en Navidad. Repostería y arte para una ruta conventual». 18/12/2009, p. 107.
- Mariano Torres de la Rubia. «Écija, la ciudad del sol y de las torres». 27/02/2010, p. 109.
- Gloria Gamito. «Bocato di cardinale en el Alcázar». 06/12/2010, p. 22-23.
- Gloria Gamito. «Una exposición para comérsela». 06/12/2011, p. 26-27.
- Gloria Gamito. «El pecado es no probarlos». 05/12/2012, p. 28-29.
- Gloria Gamito. «Los dulces de las monjas». 06/12/2013, p. 30-31.
- Gemma Narváez, Manuel Zayas. «Sor Pilar, la última esperanza para las concepcionistas». 10/10/2014, p. 40.
- Gloria Gamito. «Dulces artesanos de Santa Clara de Carmona». 01/12/2014, p. 30.
- Sin autor. «Hoy abre la muestra de dulces de conventos». 05/12/2014, p. 12.
- Gloria Gamito. «Divino sabor de los conventos». 05/12/2014, p. 32-33.
- Sin autor. «La monja de 90 años que salvó la receta de los bizcochos marroquíes». 01/05/2015, <<https://sevilla.abc.es/provincia/20150501/sevi-monja-osuna-bizcochos-201504301919.html>> [Consulta realizada el 11/08/2020].
- Gloria Gamito. «Pura y dulce artesanía conventual». 04/12/2015, p. 26-27.



6. LA MADRE M.ª DOLORES, ABADESA DEL CONVENTO DE OSUNA, ENVOLVIENDO BIZCOCHOS JUNTO A OTRA HERMANA CONCEPCIONISTA. (AMP, AGOSTO 2020).

Así el 24 de agosto de 1980, Gloria Gamito presentaba *Cuando la paz se oculta tras un torno. Conventos sevillanos: Dulce labor entre celosías*. Es curioso observar que en el apartado dedicado a los bizcochos marroquíes no solo mencione al convento de franciscanas concepcionistas, sino que además añade lo siguiente sobre el convento de Santa Florentina: «También las dominicas del convento de Santa Florentina, en la calle Zurcideras, hacen dulces por Navidades y San José. Elaboran, solo con yema, los bizcochos marroquíes, según una antigua receta. Además hacen bizcochos de canela...».²⁸

En 1984, en la revista *Feria y Fiestas de Écija* de septiembre, Juan Méndez Varo menciona los bizcochos marroquíes en un artículo titulado «Artesanía»²⁹.

Pero no será hasta 1988 cuando se le dé una mayor difusión a través de un libro impreso. En este caso María Luisa Fraga Iribarne, en su obra titulada *Guía de dulces de los conventos sevillanos de clausura: entre los pucheros anda el Señor* incluyó los bizcochos concepcionistas de Écija. En este apartado dedicado a los bizcochos marroquíes hace un somero repaso por la fundación del convento e incluso por la marquesa de Valdetorres, como creadora de la receta.

Debido a que su elaboración es muy fatigosa hace referencia a que en cierta ocasión «un jesuita muy conocido, entusiasmado sin duda después de probarlos manifestó ¡profunda Teología! Que siendo el cielo el conjunto de todos los bienes no podrían faltar allí estos bizcochos. Rápidamente contestaron las autoras que si a tal lugar fuesen para hacerlos, se lo pensarían muy bien antes de ir».

Por último incluye, según dice, una fórmula antigua para hacer los bizcochos: «Modo de hacer los bizcochos de las Monjas Marroquíes de Écija»:

Para una docena de bizcochos, catorce yemas y dos claras, se le echan tres cuartas de azúcar blanca, se baten en cazuela hasta que espesa, se calienta y, en estando templado, se deja enfriar. Se le echan tres cucharadas de almidón molido y tostado (una cucharada regular). Después se ponen a cocer en un hornillo con papeles en candela lenta por debajo y de carbón por encima, hasta que se haga como conserva. Luego se sacan y se parten, y si se deshacen con almidón en polvo se van juntando, y después se lustran con lustre bien espeso. El lustre se hace así: para una libra de bizcochos se echan tres cuartas de azúcar, dos onzas de almendra en polvo. Esto se pone a hervir, y se está batiendo hasta quedar muy espeso. Se lustran los bizcochos por un lado y no se lustran por el otro hasta estar bien secos, y si al lustrarlos se descomponen, se vuelven a componer con almidón»³⁰.

También hará referencias a los dulces de las clausuras de Écija, y en concreto de los bizcochos marroquíes, en su libro titulado *Guía de conventos. Clausuras de la provincia de Sevilla* y en el artículo «Dulces de clausura. Aproximación al análisis de los conventos sevillanos» que, Elodia Hernández León, presentó en las VI Jornadas de Protección del Patrimonio Histórico de Écija³¹.

Por último mencionar el libro de Marina Martín Ojeda y Gerardo García León, publicado en 1999, sobre el convento de las marroquíes. En él incluyen un apartado dedicado a sor Mónica de Jesús y los *bizcochos marroquíes*, donde profundizan y dan muchas pistas históricas tanto de la creadora como de los propios bizcochos³².

— Gloria Gamito. «La selecta alacena de las monjas». 02/12/2016, p. 24-25.

— Gloria Gamito. «Los tesoros de dulce de los conventos». 03/12/2017, p. 34-35.

— A. Otero. «Guía de dulces típicos de la provincia». 22/12/2017, 62-63.

— Gloria Gamito. «Tentación conventual con indulgencia». 02/12/2018, p. 30-31.

— Gloria Gamito. «Dulces de monjas: *Bocatti di cardinale*». 06/12/2019, p. 24-25.

²⁸ ABC, Sevilla. Domingo 24 de agosto de 1980, p. 24.

²⁹ MÉNDEZ VARO, Juan. «Artesanía». En *Revista de Feria y Fiestas en Écija*, septiembre 1984, sp.

³⁰ FRAGA IRIBARNE, María Luisa. *Guía de dulces de los conventos sevillanos de clausura...* Ob. Cit., p. 35-36.

³¹ HERNÁNDEZ LEÓN, Elodia. *Guía de conventos. Clausuras de la provincia de Sevilla*. Sevilla: El Correo de Andalucía, 1996.

«Dulces de clausura. 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: Asociación de Amigos de Écija, 2008, pp. 150 y 157.

³² MARTÍN OJEDA, Marina – GARCÍA LEÓN, Gerardo. *El convento de la Santísima Trinidad y Purísima...* Ob. cit., p. 72-76.



7 Y 8. CAJAS DE BIZCOCHOS DE ÉCIJA Y DE OSUNA. (AMP, AGOSTO 2020).

DE ÉCIJA A OSUNA, CAMINOS DE IDA Y VUELTA

La congregación del convento de las marroquies se vio envejecida y mermada a finales del siglo XX y principios del XXI, por ello y para evitar su cierre el cenobio fue reforzado con las hermanas carmelitas trinitarias, quienes estuvieron unos años al frente del mismo. Esta incorporación garantizó que se mantuviese la comunidad y continuasen con la elaboración de los bizcochos.

La Asociación de Amigos de Écija, dentro de la XIII edición de los Premios Amigos de Écija en Defensa del Patrimonio Histórico Artístico, celebrada el 22 de enero de 2012, concedió a la congregación de las Marroquies, una mención especial «por la elaboración del famoso bizcocho Marroquí, que tanto prestigio le da a esa comunidad religiosa como a la ciudad de Écija»³³.

Este mismo año, los bizcochos ecijanos estuvieron presentes en la IX edición de la Feria de los Dulces del Convento, que se celebró en el claustro del Museo Diocesano de Arte Sacro de Bilbao³⁴.

Por estas fechas, la Asociación, ante el inminente traslado de Écija a Osuna, solicitó a la Secretaría General de Cultura de la Junta de Andalucía la protección del inmueble y los bienes muebles que atesoraba en su interior, teniendo en cuenta que el inmueble estaba declarado Bien de Interés Cultural (BIC), así como de los bizcochos marroquies.

En 2014 solo quedaba una monja de la orden concepcionista franciscana, la hermana Pilar que, al cierre del convento a finales de ese mismo año, contaba con 90 años de edad. El convento ecijano se fusionó con el de la Purísima Concepción de la cercana localidad de Osuna, perteneciente a la misma orden.

De forma paralela se dieron varios casos en los que, desde el Ayuntamiento y otras instituciones, se solicitó a la congregación que entregasen una copia de la receta de los bizcochos a otros conventos ecijanos para no perder la tradición de este dulce de clausura tan unido y conocido en todo el territorio nacional a la localidad de Écija. La congregación siempre fue fiel a su regla, indicando que la receta era consustancial a la orden de clarisas franciscanas, y que si la orden se replegaba a Osuna, la receta se trasladaba al nuevo convento, como así ha sucedido.

Esta fusión supuso el traslado de la verdadera receta de los bizcochos marroquies a Osuna. En el nuevo convento se ha mantenido no solo la receta, sino el formato y presentación de los bizcochos, igual papel de envolverlos, iguales cajas de protección, e incluso el mismo diseño decorativo de la tapa

³³ Información cedida por Juan Méndez Varo.

³⁴ <<https://www.20minutos.es/noticia/1449689/0/>> [Consulta realizada el 25/08/2020].

de la caja, con la única salvedad del nombre del convento y de la localidad que ha cambiado.

De forma paralela, en la localidad de Écija se han comenzado a vender en el torno del convento de Santa Florentina de la orden de Santo Domingo, una aproximación al bizcocho marroquí original, realizado con mucho esmero y la gracia de Dios, pero con un resultado distinto en textura y sabor.

Según sor Gloria, la actual priora, esta receta lleva entre las florentinas desde 1943: «Recuerdan las hermanas cómo ese año dos amigas ecijanas profesaron a la vez: una de ellas, sor Inmaculada, en el convento de la Santísima Trinidad y Purísima Concepción, y otra, sor María del Valle, en el convento de Santa Florentina». Este hecho aparece reflejado en el artículo publicado en *ABC* por Gloria Gamito en 24 de agosto de 1980, y que antes hemos mencionado.

Fueron ellas quienes compartieron el secreto de la receta, que empezó a elaborarse también por parte de las dominicas en esta década, aunque solo para consumo interno y fiestas de la comunidad, respetando la venta comercial de las concepcionistas franciscanas.

A partir del traslado a Osuna de las marroquies, las dominicas comenzaron a comercializar el producto el 8 de diciembre de 2014, siguiendo la receta que tenían³⁵.

Con la fusión del convento ecijano con el de Osuna, el conjunto edilicio quedó deshabitado durante tres años. Según la prensa ecijana en 2018, el edificio fue cedido a un grupo de monjas de la Asociación de los Peregrinos de la Eucaristía, fundada en 2005 en Colombia³⁶.

No quiero finalizar este artículo sin dar mi agradecimiento, a la madre María Dolores, abadesa, y a la comunidad del convento de Osuna, por la amabilidad y facilidades que me han dado a la hora de acceder a su obrador para hacer algunas fotografías, así como por la información cedida, que ha sido de gran utilidad.



³⁵ <<http://www.bizcochosmarroquies.es/>>. Un poco de Historia, 9 de octubre de 2015. [Consulta realizada el 12/08/2020].

³⁶ <<http://ecijadigital.es/2018-convento-las-marroquies-ecija-recibira-nuevas-monjas/>> [Consulta realizada el 10 de agosto de 2020]. <<https://peregrinosdelaucaristia.org/ecija/>> [Consulta realizada el 13 de agosto de 2020].