

Entre pucheros también anda el Señor

Magdalenas

Ingredientes

- Cinco huevos
- 440 gramos de azúcar
- 200 mililitros de aceite
- 100 mililitros de leche entera
- 100 mililitros de agua
- 510 gramos de harina
- Dos sobres de levadura química

Preparación

Batir los huevos y el azúcar con la varilla a velocidad rápida. Cuando ya se ha disuelto el azúcar, sin dejar de batir, ir añadiendo muy despacio el aceite. A velocidad media, añadir despacio la leche y el agua. A continuación, añadir la harina a velocidad lenta y la levadura. Dejar reposar al menos 30 minutos y con una manga pastelera repartir la masa en las cápsulas de papel. Hornear durante 15 minutos a 180°C. Conservar en bolsa de plástico para que no se pongan duras.

Dominicas de Palencia



Monasterio de Nuestra Señora de la Piedad. Dominicas de Palencia

Cristina Sánchez Aguilar

Las magdalenas triunfan. En el obrador de las dominicas, en la calle Los Pastores número 1 de Palencia, son de los bocados más solicitados. Ningún palentino que pasee por el centro histórico de su ciudad pasa por alto este pequeño rincón, donde las monjas venden sus productos de repostería. Para los de fuera, no hay más que ver las fotos de su página web www.reposteriadelasmonjas.es -atentos a las palmeras de chocolate- y que uno decida comprar *online*, por aquello de no esperar, o pasar un fin de semana castellano, saludar a las religiosas y llenar el buche con delicias artesanas.

El monasterio de Nuestra Señora de la Piedad, fundado en 1523, está en pleno centro histórico de Palencia, a cinco minutos andando de la catedral. «Un canónigo quería dedicar su herencia a fundar un edificio para la Iglesia. Dudó primero si levantar un hospital, pero cuenta la tradición que el Cristo que tenía en su oratorio le habló y le dijo: “Encierra a doncellas y a mí con ellas”. Y así lo hizo. Ese Cristo está ahora en nuestro templo», explica sor María de Jesús, vallisoletana y maestra de novicias que lleva 21 años en el convento.

Lo más curioso es que ese no es su primer emplazamiento. «El canónigo levantó el monasterio en el pueblo de

Torremormojón, en la provincia palentina. Pero cuando murió, la gente de la localidad se dedicó a robar y saquear a las monjas. Así que decidieron vender la edificación y comprar una manzana de casas cerca de los monjes dominicos en Palencia, para que fueran cobijo y defensa. Aquí estamos desde 1545».

Las dominicas nacieron en el siglo XIII, fruto de una predicación de santo Domingo de Guzmán. «Es una fundación curiosa, porque las monjas son ante-

riorios a los propios dominicos. Las primeras fueron nueve mujeres convertidas de la herejía cátara. Para que no volvieran a perderse en el ambiente herético del sur de Francia, Domingo hizo que vivieran en comunidad, apoyándose unas a otras».

Ocho siglos después -este 2016 celebran el VIII centenario de la Orden de Predicadores-, solo en España hay 60 comunidades de religiosas dominicas. En este monasterio de Palencia viven 14 profesas solemnes y cuatro novicias brasileñas «que pertenecen al único convento que nos queda en Brasil. Nos han encomendado formarlas durante el noviciado y cuando sean monjas irán de nuevo a su país a reforzar la comunidad». Una de ellas tomó el hábito el sábado.

Las monjas son muy conocidas en la ciudad. «Mucha gente viene a compartir la oración y el silencio con nosotras. Tenemos Misa cantada los domingos a las 12 horas, y también los días de diario a las ocho de la mañana». También las visitas al locutorio se suceden para pedir oración y compañía, máxime ahora «que hemos quitado las rejas. La clausura es apartamiento del mundo para vivir rezando, en silencio, en la intimidad comunitaria... Para eso no hace falta la reja física. Lo importante es la unión con Dios y la entrega de la vida al servicio de la evangelización y la predicación».

