

Entre pucheros también anda el Señor

Pastas *de* nuez

Ingredientes

- 200 gramos de azúcar molida
- Una cucharada de canela
- Piel de limón rallado
- Zumo de un limón
- 100 gramos de nuez molida
- 200 gramos de manteca
- Dos yemas de huevo
- 300 gramos de harina
- 1 pellizco de bicarbonato
- Medias nueces para adornar
- Un huevo batido para adornar
- Azúcar para adornar

Preparación

Se van mezclando y amasando todos los elementos por el orden de la lista de ingredientes y, cuando la masa está en su punto, se deja reposar al menos dos horas. Luego se cortan las pastas de la forma que se quiera y se colocan en las bandejas. Con una brocha se untan de huevo, luego se coloca en el centro la media nuez y un poco de azúcar y se meten en el horno precalentado a 170°. Dejarlas entre 12 y 15 minutos. Antes de retirarlas de las bandejas se dejan enfriar.

Monjas cistercienses calatravas de Moralarzal (Madrid)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilal

«Antes hacíamos trabajos informáticos, pero se nos acabaron los encargos y hemos empezado a hacer dulces para sobrevivir», reconoce sor Crescenta, la madre abadesa del monasterio de monjas cistercienses calatravas de Moralarzal, en Madrid. Estas pastas de nuez y otras muchas variedades se pueden encontrar en la portería de este recinto de paz, donde tienen además una hospedería «a la que se puede venir a descansar o estudiar y, lo más importante, algunas personas se encuentran con Dios».

El monasterio, de reciente creación (lo acabaron en 1980) es poco conocido por los vecinos y excursionistas de la sierra madrileña. A cinco kilómetros de Moralarzal, las nueve monjas de la comunidad –la mayor tiene 96 años– reciben a grupos parroquiales y sacerdotes, «aunque nos gustaría que se nos conociera más. ¡Hay gente que todavía no se ha enterado de que hace 40 años que hay monjas aquí!».

La comunidad itinerante

El monasterio es *nuevo*, pero no la comunidad, cuya fundación data de

1218 en Pinilla de Jadraque (Guadalajara). Perteneían a la orden del Císter, «que en aquella época era como el sarracén, se propagaba de forma veloz». Aunque pronto pasó a pertenecer a la Orden Militar de Calatrava, nacida al albor de la Reconquista. «Todavía quedan ruinas de aquel monasterio, aunque no lo he podido visitar por aquello de que soy monja de clausura». Fue el Concilio de Trento el que, por su mandato de que los monasterios estuvieran *intramuros* de las ciudades, las llevó hasta la localidad alcarreña de Zorita de los Canes, junto a uno de los castillos de la orden calatrava –llamado así por ser donde se adiestraban los canes para la batalla–.

No fue el lugar ideal. En pocos años murieron más de 20 monjas por la insalubridad y la pobreza extrema en la que vivían. Pero en 1624, «gracias a la abadesa de entonces, llegaron a Madrid, ciudad de la corte».

Periplo por los madriles

En la capital comenzó su periplo, primero en la calle Atocha y después en la calle Alcalá –donde ahora está la iglesia de las Calatravas–. Pero durante la I República desalojaron a las monjas y derribaron el convento, motivo por el que tuvieron que trasla-

Fotos: Monasterio de Moralarzal



Las hermanas de la comunidad, haciendo pastas de nuez

darse a vivir con las comendadoras de Santiago. «Allí las aislaron y no dejaron que entrasen nuevas vocaciones, así que solo quedaron dos monjas». Los caballeros de Calatrava supieron de esta fatal noticia y las ayudaron a salir, estableciéndose en el convento dominico de Fuencarral, que estaba vacío desde la desamortización. Era el 13 de agosto de 1896.

Allí la comunidad pudo rehacerse numérica y económicamente. La reina María Cristina y la infanta Isabel fueron las mayores benefactoras de la comunidad. En 1912 se trasladaron al lado del templo de Debod, pero la durante la guerra destruyeron su casa y las mandaron a la cárcel. Terminada la contienda, monseñor Eijo y Garay las llevó a la calle Hortaleza. Y de allí, a la sierra madrileña.

No es baladí el recorrido de este monasterio, que por fin descansa entre los aires de la sierra «con unos amaneceres preciosos».

