

Hoy: golosas de mantequilla

FLORA ENRÍQUEZ



↑ Las golosas también las venden en el torno del monasterio.

El monasterio cisterciense del Divino Salvador de Ferreira de Pantón es el único que sigue conservando vida monástica activa en la Ribeira Sacra, ininterrumpida desde la Edad Media

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

Es el único monasterio de la Ribeira Sacra que sigue conservando vida religiosa. Situado en la aldea de Ferreira, perteneciente al municipio lucense de Pantón, el Divino Salvador acoge una comunidad de ocho religiosas cistercienses, «mayores todas, pero en activo», como sostiene orgullosa la superiora, sor Cruz. La mayor, sor Ángeles, tiene 90 años. Sigue sor Fe, con 89... y así sucesivamente: «edades elevadas», pero activas. «Hacemos juntas lo principal, que es el oficio, y llevamos la comunidad bien, ordenadas». Ellas son las

encargadas de mantener vivo el complejo monástico, que ha conservado la vida religiosa tras los muros desde el siglo XI hasta hoy de forma ininterrumpida, sorteando desamortización y Guerra Civil.

Las primeras moradoras estaban sujetas a la orden benedictina, pero «fue la condesa doña Fronilde Fernández, en el año 1175 –cuyo cuerpo, según la tradición, se conserva incorrupto en el claustro– la que adscribe el monasterio a la Orden del Císter», explica Flora Enríquez, historiadora del arte, vecina de la localidad y amiga querida de las monjas.

El conjunto arquitectónico fue levantado en varias etapas a lo largo de cinco siglos. La iglesia románica está datada en el siglo XII. El claustro, de estilo renacentista, es una obra del XV, y el resto de los espacios fueron construidos en el siglo XVIII, como es el caso, por ejemplo, de la gran tapia que lo rodea. «Fue el momento de grandes obras en todos los monasterios gallegos», añade Enríquez.

La iglesia, una de las joyas de la ruta del Románico de Pantón, se construyó en dos etapas diferentes. «La de la época benedictina destaca por la abundancia y calidad de sus elementos decorativos», explica Enríquez. La parte cisterciense, posterior, es más sobria. Y en el presbiterio se sitúan dos sepulcros de arco con yacente, «grandes ejemplos de la escultura funeraria del siglo XV que corresponden a miembros de los López de Lemos, nobles que tuvieron relación con el monasterio en la Edad Media».

Una curiosidad de la estructura monástica, que aún se conserva, es la zona



↑ El monasterio ha puesto en marcha recientemente una escuela de oración.

La receta

INGREDIENTES

- Un kilo de mantequilla
- Un kilo de azúcar
- Seis huevos
- Dos kilos de harina
- Ralladura de limón

PREPARACIÓN

Mezclamos la mantequilla con el azúcar y luego añadimos los huevos batidos junto con la ralladura de limón, hasta que quede la masa cremosa. A continuación, incorporamos poco a poco la harina y dejamos reposar al menos dos horas. Cortamos la masa con cortapastas de diversas formas y metemos al horno durante nueve minutos a una temperatura de 200 °C. Servimos frías.

conocida como el Ala de las Donas, en la parte sur del monasterio, que albergó celdas de religiosas de la nobleza que ingresaron en el siglo XVIII acompañadas de sus sirvientas. «Es de gran originalidad en su estructura interna, porque cada celda, a modo de dúplex, albergaba la habitación de la monja y otro espacio para la criada».

Ya en el siglo XVIII se construyó la hospedería, donde vivían los trabajadores de la casa y que se utilizó, hasta los años 70, también como hogar del capellán. «Destaca una amplia balconada o solaina, que nos relaciona con las construcciones de los pazos tradicionales en Galicia», añade la historiadora del arte. Desde el año 1992, el monasterio cuenta con una pequeña hospedería, completada con la escuela de oración que, con la ayuda de la Consejería de Cultura de la Xunta, se ha instalado recientemente en antiguas dependencias de la zona norte. «Este es un lugar privilegiado para la oración, así que hemos adaptado la finca para que vengan grupos a aprender a orar. Mucha gente llama y nos lo pide, y hemos respondido a esta llamada», explica la superiora. Esto se completa con un pequeño local dedicado a la venta de repostería –coquiños, golosas, tarta de almendra...– y también tarros de miel y publicaciones sobre el monasterio, ventas que ayudan al sostenimiento de la comunidad. «Este verano hemos tenido muchísimo turismo y, gracias a vecinos del pueblo que nos han ayudado, hemos podido elaborar todos los dulces demandados». ●