

Hoy: pastas de Santa Ana con mantequilla y huevo

Son las pastas para días señalados de estas trapenses, que se dedicaban a la cerámica y que tuvieron que vender el monasterio en el que se educó Isabel la Católica

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

José Calderero de Aldecoa / @jcalderero Madrid

Las hermanas cistercienses del convento de Santa Ana, situado en Ávila, comparten con *Alfa y Omega* la receta de sus pastas de Santa Ana, como las llaman, unas delicias de mantequilla y huevo que, sin embargo, no comercializan. «Las hacemos para nosotras cuando hay alguna solemnidad o, por ejemplo, en la festividad de la santa de la que toman su nombre», explica la abadesa María Luisa Gómez Tejera, que lleva en el cargo 24 años. Sustituyó a la madre Pilar Cubillo, a la que llamaban «la monja guapa», que estuvo 30 años como superiora.

Sus aspiraciones económicas, que se centran en sostener la comunidad y el monasterio en el que habitan, estaban puestas en el arte. «Comprábamos cerámica en una fábrica, la decorábamos, y luego la vendíamos. Incluso teníamos una tienda. Recuerdo la época en la que venían autobuses enteros de gente a comprarla», rememora con añoranza la superiora. Las religiosas habían aprendido el oficio de una hermana que llegó al monasterio proveniente de otro cenobio en el que ya se estaba trabajando en este sector. «En la orden hay tradición cerámica y ella nos enseñó la técnica. Incluso compramos un horno para cocer las piezas a 800 °C». Pero, poco a poco, empezaron a caer las ventas, al igual que el número de hermanas. «Cuando yo entré era la hermana número 35», y hoy la comunidad está formada solo por seis monjas. La tienda murió definitivamente «durante la pandemia». «Teníamos muy pocos encargos y no tenía ningún sentido afrontar el dineral de luz que suponía tenerla abierta», asegura.

En la actualidad, estas hermanas de la Orden Cisterciense de la Estricta Observancia sobreviven gracias a las pensio-



FOTOS: MONASTERIO CISTERCIENSE DE SANTA ANA

La receta

INGREDIENTES

- Doce huevos
- Un kilo de mantequilla
- Un limón exprimido
- Una cucharada de levadura
- Harina (la que pida la masa para que quede manejable)
- Un kilo de azúcar
- Un vaso de vino de Misa

PREPARACIÓN

Se meten los doce huevos en un recipiente hondo y se va añadiendo el azúcar poco a poco. Una vez está todo, se bate la mezcla con intensidad. A continuación se añade la mantequilla y se vuelve a batir. Por último, se añaden, a la vez, el resto de ingredientes y se mezclan con la masa que ya estaba en el bol. La pasta resultante se pone sobre una tabla y se corta con la forma que se desee. Una vez cortadas, se utiliza una brocha para impregnar las pastas de clara de huevo y se meten al horno cerca de 20 minutos.

← **Las pastas** son caseras. «En vez de comprar cualquier producto industrial, lo hacemos nosotros».

↑ **Todas** las religiosas del monasterio son castellanas excepto una, que es originaria de la India.

nes. «Todas, salvo una, cobran la suya», explica María Luisa, quien también reconoce que «ahora los gastos son muchos menos».

La situación algo más desahogada tiene que ver con el traslado de estas trapenses de su antiguo convento a uno más moderno. El original, el monasterio de Santa Ana, data del siglo XIV, concretamente de 1330, aunque fue reconstruido completamente en el siglo XVI para adaptarlo al estilo renacentista del momento. En él «fue educada la infanta Isabel, que más tarde sería la reina Isabel la Católica. Y Felipe II salió de aquí vestido de rey». Aunque «es una tradición oral, porque no tenemos ningún documento que lo acredite», advierte. «Sí es cierto que teníamos una estancia muy bien amueblada que se llamaba Sala Isabel la Católica».

A pesar del peso de la historia, las monjas abandonaron el inmenso monasterio en 1978. «Ya no lo podíamos mantener y nos reunimos para ver qué hacíamos». Las religiosas cistercienses decidieron vender el inmueble y sus terrenos, todo ello situado en el centro de Ávila, «y con lo que sacamos pudimos construirnos uno más moderno a las afueras de la ciudad». Lo adquirió la Junta de Castilla y León, que instaló allí su sede en Ávila después de restaurarlo. «Fue la mejor opción. Nosotras no se lo íbamos a vender a cualquiera. De esta forma, el edificio lo puede seguir disfrutando la gente», concluye María Luisa Gómez Tejera. ●