

Hoy: rodajas de merluza cocinadas «a la evacuada»

Sus escenas de Playmobil atraen cada vez a más gente al monasterio de las salesas de Burgos, habitado por 13 monjas de varias nacionalidades

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo
Madrid

Lo primero que llama la atención al entrar en la iglesia del monasterio de la Visitación, en pleno centro de Burgos, es una composición de los misterios de Semana Santa hecha con Playmobil. Allí se ven escenas como la entrada en Jerusalén el Domingo de Ramos, la Última Cena o la Crucifixión realizadas con las simpáticas figuras de esta marca.

«Todo comenzó cuando una familia amiga nos comentó que sería buena idea poner un belén con estos juguetes a la entrada de nuestra iglesia. Enseguida atrajo a muchos niños y mayores que iban recorriendo los belenes de la ciudad y, con motivo de la Semana Santa, decidimos repetir la iniciativa del mismo modo. Eso está haciendo que muchas personas conozcan nuestro templo y algunos entren por primera vez», afirma la madre María Ángeles, superiora de las salesas de Burgos, la comunidad que habita este monasterio.

Allí, muy cerca de la catedral, viven 13 monjas de entre 21 y 66 años. Cinco de ellas son de Burundi, país donde religiosas españolas fundaron una comunidad y que está dando «muchísimas vocaciones», dice la superiora. Junto a ellas hay una mexicana y una keniana y el resto son españolas, una de ellas novicia. «Eso es mucho teniendo en cuenta cómo está el tema de las vocaciones», afirma. En este sentido, el trance vocacional que está viviendo España «lo llevamos con mucha paz, sabiendo que el futuro de la vida contemplativa lo tiene el Señor en sus manos y Él tiene sus momentos», añade.

Ellas tienen la esperanza de que uno de esos momentos que Dios usa para atraer a las jóvenes puede ser una de las visitas que reciben de vez en cuando de colegios e institutos. Son encuentros que las salesas aprovechan «para hablar de nuestra vida con normalidad y quizá suscitar la llamada en alguna



FOTOS: MONASTERIO DE LA VISITACIÓN

← Las salesas del monasterio de la Visitación, en Burgos.

↓ Las rodajas parecen porciones hechas solo con pescado.

→ Una de las escenas de la Pasión realizadas con figuras de Playmobil.



chica», explica la madre María Ángeles. «Lo primero que dicen muchos chicos es que no sabían que aquí vivían unas monjas —cuenta—, y luego surgen preguntas, como si vemos la televisión. Al final acabamos hablando de nosotras, de por qué estamos encerradas aquí».

Entonces, ¿por qué están encerradas tras la clausura en este lugar? «Se puede vivir sin muchas cosas que la mayoría de la gente cree que son imprescindibles —responde—, y aparte nos sentimos muy llamadas a esta vida. Podríamos estar en misiones o en la vida activa, pero somos muy limitadas y en cambio esta forma de vivir nos posibilita llegar a muchos». De este modo, con la oración «puedes llegar más lejos, porque en vez de hablar a los hombres de Dios, hablamos a Dios de los hombres y solo con eso es posible cambiar el mundo».

Las salesas se llaman en realidad Orden de la Visitación de Santa María, aunque han asumido popularmente su nombre por san Francisco de Sales, su fundador junto a santa Juana de Chantal. Su carisma es vivir en comunidad las dos virtudes que más destacan de Cristo: su dulzura y su humildad, y lo

La receta

INGREDIENTES

- Pescado blanco, fresco o congelado
- Arroz en la misma cantidad
- Sal al gusto
- Aceite para freír
- Harina para que no se pegue en las manos al cortar las rodajas
- Huevo para rebozar

PREPARACIÓN

Pesamos el pescado y el arroz en la misma cantidad (se puede hacer con algo menos de arroz) y los cocemos por separado. Quitamos las espinas del pescado y lo trituramos junto con el arroz. El resultado lo dejamos enfriar en la nevera y, cuando está bien frío, lo cortamos en rodajas de un centímetro de grosor. Las rebozamos con huevo batido y las freímos en aceite abundante y muy caliente, hasta dorar. Las colocamos sobre papel absorbente y las servimos junto con ensalada.

hacen con la mirada puesta en el Sagrado Corazón. Para ello cuidan hasta el extremo las relaciones en el interior del monasterio: «Tenemos bastante vida en común e intentamos llevar los detalles del amor de Dios a las otras, tratándonos con suavidad y condescendencia, aunque a veces nos cueste, como a todo el mundo», afirma la superiora.

Entre sus muros la vida es austera, como lo es la receta que presentan en estas páginas: una composición que se inventó en España durante la Guerra Civil, cuando escaseaba la comida y había que ingeniárselas para alimentarse. Así surgió la idea de preparar el pescado «a la evacuada», mezclándolo con arroz y cortándolo en rodajas para que pareciera más abundante.

Hoy, 100 años después de su fundación por unas monjas procedentes del monasterio de Madrid, en un edificio cuyo mayor tesoro es el sagrario, viven y rezan estas monjas cuyo sostenimiento depende de la venta de pastas y galletas. «Cada vez es más difícil aguantar las subidas de los precios, pero hasta ahora Dios nos está sosteniendo», afirma con fe la madre María Ángeles. ●