

Entre pucheros también anda el Señor

Patatas *a la* importancia

Ingredientes

Para seis raciones:

Un kilo de patatas
Harina y huevo (para rebozar)
Tres dientes de ajo
Medio litro de vino blanco

Un litro de agua o caldo
Aceite de oliva
Sal y perejil

Preparación

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de un dedo de grosor, rebozar en harina y huevo y freírlas en una sartén con un dedo de aceite hasta que se doren. Escurrir y colocar en una cazuela grande rellenando hasta tres alturas.

En una cacerola se sofríe el ajo picado hasta que se dore y añadir tres cucharadas de harina, rehogarlo bien y bañar con el vino blanco; dejar que reduzca un poco y añadir el agua o caldo, corregir de sal e incorporar el perejil bien picado en gran cantidad. Cocer a fuego lento durante 15 minutos.

Incorporar la salsa a las patatas y cocerlas a fuego lento, mejor tapadas para que no pierdan su jugo, hasta que estén tiernas, entre 20 y 30 minutos.

Fotos: Monasterio de San Pedro de Cardeña



Monjes trapenses. Monasterio de San Pedro de Cardeña (Burgos)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilard

Es una receta sobria, pero sabrosa. Importante, como su propio nombre indica. Más aún si se riega con vino de Valdevegón, marca propia de la casa, elaborado en la bodega más antigua de España en uso (data del siglo XI) y la única gestionada por monjes. No es por dar envidia, pero una servidora ha degustado una añada del 95 y... con patatas o sin ellas, el paladar queda satisfecho. «Tenemos un monje que cocina fenomenal», asegura fray Roberto, burgalés de 47 años y abad de este monasterio, escondido en un pequeño valle a unos diez kilómetros de la capital burgalesa. Como compartir es vivir, en su web, monasteriosanpedrodecardena.com tienen una tienda online donde comprar las *delicatessen* que hacen los religiosos, seguidores de la regla de san Benito, *ora et labora*.

«Nuestra orden –cuyo nombre oficial es Orden Cisterciense de la Estricta Observancia– nació en 1664 como una reforma de la orden del Cister, con

el objetivo de retornar a la primitiva observancia y a la regla benedictina», explica fray Roberto. A partir de entonces, oración y trabajo manual fueron la bandera de estos religiosos, carisma que mantienen en la actualidad. De hecho, además de vino, en el monasterio se elaboran la cerveza Cardeña, quesos, mieles, el licor Tizona, que sigue una receta secreta de los monjes del siglo XVIII, y el tradicional chocolate de la Trapa. «Es nuestra forma de subsistencia», añade el abad.

Mantener en pie semejante construcción tiene su coste. El inmenso monasterio que se atisba desde la carretera pertenece al Tesoro Artístico Nacional desde 1931. Lógico, ya que el edificio está en pie posiblemente desde el siglo VIII (aunque los primeros legajos que hacen referencia al monasterio son del año 902).

Reliquias de los santos mártires

La historia no solo se mide en años. El monasterio de San Pedro de Cardeña es histórico por ser también escenario de las más variopintas vicisitudes, como

por ejemplo el martirio que sufrieron 200 monjes en el año 934. Las tropas capitaneadas por Abderramán III entraron cuchillo en mano en las dependencias monásticas y cortaron la cabeza a los religiosos. Este suceso suscitó un importante movimiento devocional en torno a los santos mártires de Cardeña, que elevó al monasterio como centro de peregrinación nacional. Por él pasaron reyes como Enrique IV, Isabel la Católica, Felipe II y III o Carlos II, además de las caravanas ininterrumpidas de fieles de pueblos y comarcas de toda Castilla. Actualmente, en una de las capillas del templo gótico anejo al monasterio se encuentra una caja de reliquias de los famosos mártires, canonizados en 1604. No son las únicas reliquias de santos que hay entre estos muros burgaleses. San Sisebuto, abad del monasterio, falleció en 1086 y se venera como santo desde hace siglos.

Escondite de las hijas del Cid

Precisamente siendo san Sisebuto abad, transcurrió el célebre episodio en el que el Cid dejó a cobijo de los monjes a doña Jimena y a sus hijas durante su destierro, ordenado por Alfonso VI en el año 1081. Bajo la tumba –con piedras del siglo XI– que aún se conserva en el templo, reposan en la actualidad «una parte de los restos del Cid y doña Jimena. La otra parte se la llevaron a la catedral de Burgos», afirma el abad.

Los monjes copistas del monasterio también dieron fama mundial a la abadía. «Desde el año 914 hubo un *scriptorium* considerado el más importante de Castilla». Aquí se difundieron los textos benedictinos por excelencia, como la Biblia Visigoda de Cardeña, el Beato de Liébana o las Morales de San Gregorio. Códices que hoy no se conservan en el monasterio. «Durante la invasión napoleónica, los soldados se llevaron los libros más valiosos».

La desamortización de Mendizábal dejó el histórico edificio vacío o en manos ajenas durante más de 100 años. Incluso funcionó como campo de prisioneros republicanos durante la guerra civil. «En 1946 se consolidó definitivamente nuestra comunidad». Ahora hay 16 monjes –el más mayor de 88 años y el menor de 38– que cuidan de la hospedería, ofrecen visitas a los curiosos y, sobre todo, llevan «una intensa vida de oración».

