

Hoy: tarta de aniversario con crema pastelera y nata

DIÓCESIS DE VITORIA

En 2022 cumplieron 775 años de presencia en Vitoria, aunque estas clarisas fueron expulsadas de su casa hasta en cuatro ocasiones y tuvieron que mudarse de convento

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

Es la tarta estrella del torno del convento de San Antonio, donde viven las clarisas de Vitoria. Las hacen personalizadas, con el nombre del homenajeado o un buen deseo general. «Gusta mucho nuestra repostería», asegura sor María Dolores, superiora de la comunidad donde viven en la actualidad nueve hermanas, las más jóvenes llegadas del continente africano. La crema pastelera cocinada a fuego lento, entre pucheros y oraciones, a buen seguro tiene un toque especial. Más aún si las manos que baten los huevos son un compendio de tradición africana e ingredientes vascos. Aunque «tres hermanas nos han dejado en este último año», recuerda apenada la religiosa. En apenas tres meses, fallecieron las tres. Pero esto no ha minado el tesón de unas monjas que en 2022 cumplieron 775 años de presencia constante, silenciosa y efectiva en la ciudad alavesa.

El convento está situado en una zona céntrica, aunque su actual ubicación no es la misma que la que tuvo en origen. El primero se llamaba de Santa Clara, y actualmente ocupa su lugar el edificio del Parlamento Vasco. Y de hecho, con la huerta que tenían las religiosas, la ciudad construyó buena parte del parque de la Florida. Las hermanas vivieron en ese lugar durante 600 años, desde 1247 hasta 1834. El que habitan en la actualidad era de los franciscanos recoletos, en el que estos estuvieron hasta 1809, aunque no pasó a pertenecer a la Orden de Santa Clara hasta 1951. «En los papeles aparece con el nombre de La Inmaculada, y también de La Concepción, pero la historia oficial de Vitoria lo conoce como San Antonio, y lo corrobora la calle principal, que tomó el nombre de la iglesia y del convento», explica la religiosa.

La fecha de la primera fundación se desconoce. Parece ser que ya existía en



↑ Ahora mismo son nueve en la comunidad, pero tres hermanas fallecieron a finales de 2022.

CLARISAS DEL CONVENTO DE SAN ANTONIO



↑ Los vitorianos suelen ir al torno a comprarla cuando tienen algo que celebrar.

vida de santa Clara, según la afirmación que hacen tres franciscanos de la existencia en el convento de una bula de Inocencio IV, en el cuarto año de su pontificado, que corresponde al año 1247. En 1327, el rey Enrique II ordenó dar anualmente al convento 1.500 maravedís y 60 cargas de trigo. Dice un escrito que se conserva de la época que «su majestad, impresionado por la devoción con que cantaban, se acercó a las religiosas y, al besarle ellas la mano, preguntó a la abadesa de qué tenían necesidad. Le contestó que del pan de cada día». De hecho, durante mucho tiempo fue la única renta que disfrutó el convento, que, como tantos otros, fue desalojado en va-

rias ocasiones. La primera, a la llegada de los franceses, a finales del siglo XVIII. La iglesia se convirtió en pajar y el convento, en hospital. Durante la guerra de la Independencia la Diputación de Álava pidió a las clarisas cerrar su hogar para alojar a la tropa, y ellas se instalaron en una casa cercana. En el complejo monástico establecieron tiendas —panadería, carnicería y hasta una fábrica de galletas—, cuadras para los caballos y un hospital. Cuando en 1814 les devolvieron el edificio, estaba tan en ruinas que necesitaron cuatro años de obras, pagadas por ellas mismas. 20 años después, en la primera guerra carlista, tuvieron que volver a entregarlo al Ejército. Y ahí

La receta

INGREDIENTES

- Para el bizcocho: cuatro huevos, 120 gramos de azúcar, esencia de vainilla, 120 gramos de harina y sal
- Para la crema pastelera: 500 mililitros de leche, cuatro yemas, 125 gramos de azúcar, 50 gramos de almidón de maíz, vainilla y piel de limón
- Nata montada
- Almendras fileteadas y tostadas

PREPARACIÓN

Batimos los huevos con el azúcar y después echamos la harina y el resto de ingredientes y cocinamos 25 minutos a 180 °C. Partimos por la mitad y rellenamos con la crema pastelera —cualquier receta sirve—. Dejamos enfriar y cubrimos con la nata montada y las almendras fileteadas.

ya no pudieron regresar a su primera fundación. El Ayuntamiento compró el convento al Gobierno, y el pueblo pensó que lo adquirirían para las monjas. No fue el caso. Pasaron diez años dando tumbos hasta que encontraron este segundo edificio, donde viven ahora; adoran cada día al Santísimo arrojadas por una ciudad que las adora; su sustento es la fabricación de dulces, en especial esta tarta de aniversario —el día que hablamos con la superiora se había estropeado una máquina y eso supone un tremendo estropicio para el mantenimiento comunitario— y piden a Dios llegar al octavo centenario de su presencia en Vitoria con alguna pena y muchas dichas. ●