

Hoy: almendrados sin gluten

FOTOS: MONASTERIO SAN PELAYO DE ANTEALTARES

Junto a la tarta de Santiago, las benedictinas del monasterio de San Pelayo hacen dulces sin gluten para que todos puedan disfrutar. Es una muestra más de una vocación orientada hacia la acogida

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo
Madrid

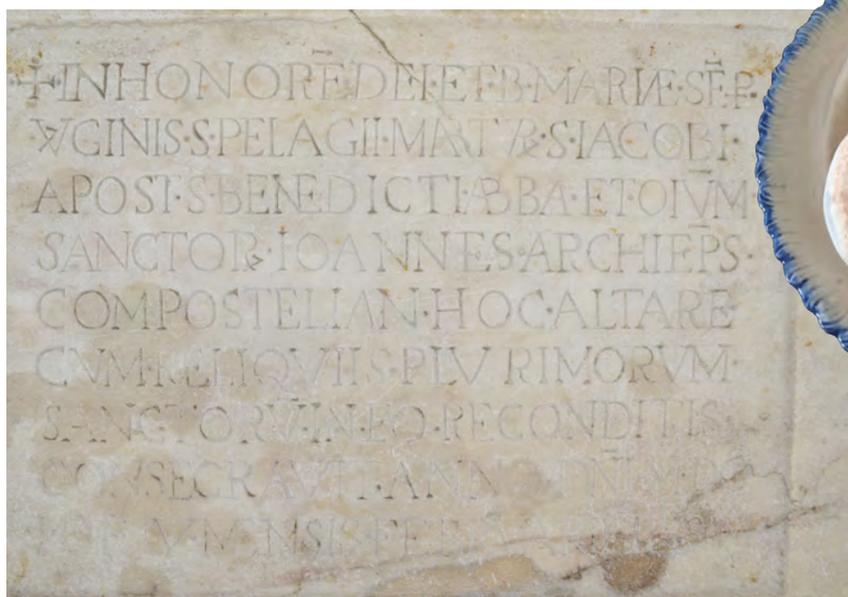
«Nosotras somos las peregrinas de menor kilometraje a la tumba del apóstol Santiago», ríe al otro lado del teléfono sor Almudena, la abadesa de las benedictinas del monasterio de San Pelayo de Antealtares, situado enfrente de la Puerta Santa de la catedral de Santiago de Compostela. «Solo tenemos que cruzar la plaza de la Quintana y ya le damos un abrazo al santo», continúa. El olor de su obrador se puede percibir alrededor del edificio monástico, sobre todo el de la tarta de Santiago, que es «nuestro producto estrella» junto con los almendrados sin gluten: «simplemente porque no tienen harina y así los pueden consumir personas celíacas», dice.

Estas mujeres son las herederas de los doce monjes que el rey Alfonso II envió a Compostela en el año 820 a custodiar la tumba de Santiago y a acoger a los peregrinos. «Llevamos 524 años haciéndolo sin parar», afirma la abadesa, pues la presencia de las monjas está documentada ininterrumpidamente en este lugar desde el 23 de julio de 1499. Hoy lo hacen «sencillamente a nivel espiritual; más bien decimos que es Santiago el que cuida de nosotras», asegura la abadesa. Y así debe de ser, pues desde que llegaron a la ciudad no solo se han salvado de guerras y desamortizaciones, sino que han llegado a acoger a varias comunidades de religiosas de otras órdenes en sus complejas vicisitudes históricas.

Hoy son 23 monjas, todas españolas salvo tres que proceden de Angola. La edad media es «alta», reconoce, «pero somos muy vitales todas», dice con humor sor Almudena, a sus 45 años la más joven de las profesas solemnes. «Hay alguna mujer planteándose venir con nosotras, pero aún está en



↑ La comunidad de benedictinas de Santiago de Compostela.



↑ Inscripción en latín del Ara de Antealtares.

discernimiento. ¡Ojalá el año que viene seamos alguna más!», exclama. A pesar de estar en el meollo de peregrinos y turistas, las religiosas preservan su intimidad y su oración gracias a la clausura. «Estamos muy a gusto en el monasterio. Si necesitamos salir, salimos, y cuando recibimos a la gente lo hacemos sin rejas. Pero la clausura favorece nuestro silencio y nuestro encuentro con el Señor, no está para aislarnos del mundo», asegura sor Almudena.

Al contrario, el monasterio tiene para ofrecer a los de fuera una pequeña rendija de su vida: una hospedería monástica —«no un albergue de peregrinos», precisa la abadesa—, y cada día cantan en el templo en la Eucaristía y en las vísperas, celebraciones abiertas a todo aquel que quiera asistir. Por eso no duda en decir que «nuestro apostolado principal es la liturgia», ya que es habitual que acojan en su iglesia a grupos de peregrinos de todo el mundo.

A todos ellos ofrecen una visita a su pequeño museo monástico, otra de sus fuentes de ingresos junto con los dulces y la hospedería, ya que hace tiem-

po renunciaron a la escuela infantil y a la residencia universitaria «porque no podíamos con tantas cosas», ríe la abadesa.

En ese pequeño museo tienen una auténtica joya: el Ara de Antealtares, una primitiva placa de piedra que la tradición remonta hasta los tiempos del apóstol. «Se cree que es el altar que utilizaron los primeros monjes que custodiaban el cuerpo de Santiago, para el que reutilizaron una placa con una inscripción pagana», explica sor Almudena.

El Ara de Antealtares cuenta en nuestros días con una antigua inscripción latina en la que se lee que «esta columna, al igual que el ara escrita que está encima, fue traída con el cuerpo de Santiago, cuyos discípulos consagraron ambas, según creemos, y con ellas erigieron su altar». Hoy ese legado de la historia duerme en una casa de mujeres que viven entre rezos y cánticos, sembrando a su alrededor un olor a dulces que atrae como un imán a propios y extraños hacia este lugar desconocido en pleno corazón de la transitada ciudad de Santiago de Compostela. ●



La receta

INGREDIENTES

- 375 gramos de azúcar
- 500 gramos de almendras troceadas.
- Seis claras de huevo
- Sal
- 40 obleas de arroz de 7,5 centímetros de diámetro

PREPARACIÓN

Subimos las claras a punto de nieve. Una vez subidas, mientras seguimos batiendo, echamos un puñado de sal y los 375 gramos de azúcar y volvemos a batir durante cinco minutos. A continuación, incorporamos el medio kilo de almendras y dejamos batiendo todo a media velocidad durante media hora.

Una vez preparada la masa, llenamos la manga pastelera y echamos un poco sobre cada una de las obleas, que colocaremos previamente en las bandejas del horno. Echamos azúcar por encima y hacemos un agujero en el centro. Metemos al horno a 210 °C, con todo el calor por arriba y a media temperatura por abajo, cuidando de que no se pase nunca de los 240 °C. Quitamos el calor de abajo cuando se empiecen a tostar un poquito las obleas por el centro del almendrado, que queda como una rosquilla. ¡Una vez fríos, los almendrados ya se pueden comer!