

FOTOS: MONASTERIO DE SANTA MARÍA DE POBLET



← Parte de la comunidad de monjes de Santa María de Poblet.

Hoy: lomo de cerdo encebollado con tomillo fresco

El monasterio habitado más grande de Europa está en España y es Patrimonio Mundial de la UNESCO. Los cistercienses llevan en Santa María de Poblet desde el siglo XI. Son casi todos españoles, algo ya poco común

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo
Madrid

En la comarca tarraconense de Conca de Barberá, en una zona montañosa que protege el valle por el que discurre el río Francolí, se levanta el que es el monasterio habitado más grande de Europa: el cisterciense de Santa María de Poblet. A la vera del paraje natural del que toma el nombre vive una comunidad de 24 monjes, de 41 a 96 años, mayoritariamente oriundos de Cataluña y de otras partes de España. Cuando casi todos los conventos y monasterios de nuestro país al menos la mitad de sus miembros son de origen extranjero, en Poblet tan solo hay un boliviano y un lituano, «algo que empieza a ser excepcional en España», afirma Octavio Vilà, abad de la comunidad.

Sin embargo, «hace años que no tenemos vocaciones», lamenta Vilà. A las

puertas de Poblet han llamado muchos «que se quedan con nosotros un fin de semana o un mes, pero luego se van». El abad atribuye este fenómeno a que «la sociedad de ahora tiene miedo al compromiso. Los que vienen son personas ya adultas, que tienen su trabajo, su casa y su autonomía personal. El compromiso de por vida asusta, pero los que estamos aquí hemos conocido monjes mayores que habían entrado en la comunidad con 16 años».

¿Qué une a los que quedan en Poblet? «La llamada de Dios, la vida en común y la regla de san Benito», responde el abad. Al igual que los benedictinos, los cistercienses —una escisión que surgió en el siglo XI para seguir la regla de forma más estricta— dedican su jornada a *ora et labora*. En Poblet, los monjes trabajan el huerto y la granja y se emplean en trabajos comunitarios como lavandería, cocina, enfermería o administración. Pero su ocupación fundamental es la conservación y el mantenimiento de un complejo monástico que en 1921 fue declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO. Su jornada comienza a las 5:15 horas con maitines y luego el día transcurre entre oración y trabajo hasta que, a las 20:30 horas, rezan completas. «Nos levantamos pronto y nos vamos a dormir pronto», dice el abad con humor.

«Una piedra de paz»

La comunidad actual es la enésima encarnación de la presencia cisterciense en Poblet desde que, en el año 1049, Ramón Berenguer IV, conde de Barcelona, llamara a unos monjes de Fontfroide a fundar en un territorio recién reconquistado a los musulmanes. Aquí vivieron ininterrumpidamente hasta la desamortización de Mendizábal, en 1836. Poblet estuvo abandonado 105 años, hasta que el rey Alfonso XIII impulsó su reconstrucción y llamó a cua-

La receta

INGREDIENTES:

- Cuatro chuletas de lomo
- Cuatro dientes de ajo
- Dos cebollas grandes
- Un vaso de vino blanco
- Un vaso de caldo de verdura o carne
- Una cucharada sopera de hojitas de tomillo fresco
- Cuatro cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Salpimentamos las chuletas por ambas caras y las rebozamos con tomillo. Calentamos el aceite en la olla en la que se ha de guisar, sellamos las chuletas por ambas caras —vuelta y vuelta—, y las reservamos en un plato. Luego añadimos los ajos machacados y las cebollas cortadas en juliana a la olla donde hemos sellado las chuletas y sofreímos todo hasta que quede tierno. Reservamos la mitad de las cebollas ya pochadas. Volvemos a incorporar las chuletas a la olla y las cubrimos con la cebolla reservada. Añadimos el vaso de vino y dejamos hervir dos minutos a fuego alto para evaporar el alcohol. Añadimos el vaso de caldo, hervimos tres minutos más y apagamos el fuego.

tro monjes italianos para relanzar su identidad orante.

La iglesia es el edificio más importante del complejo. No cuenta con grandes obras de arte porque el estilo cisterciense —en la transición entre el románico y el gótico— está marcado por la austeridad. En este sentido, decía Josep Pla en su *Guía de Cataluña* que «Poblet es de una sobriedad y una simplicidad prodigiosas. Su piedra es una piedra de paz».

Paz precisamente es lo que buscan los 120.000 turistas que visitan cada año este monasterio y que constituyen su principal fuente de ingresos, junto a las ayudas que recibe tanto de Patrimonio Nacional como de la Generalidad de Cataluña. «Durante su visita se les explica a través de un sistema audiovisual cómo cualquier persona tiene una dimensión espiritual innegable y los colocamos frente a preguntas fundamentales como el nacimiento, la muerte y el sentido de la vida», cuenta el abad.

Los monjes ofrecen así a los turistas «la respuesta de la religión» y a veces se detienen a hablar con ellos. También reservan ratos para las visitas escolares, «durante las cuales los niños nos preguntan si vemos la televisión o si somos felices en el monasterio. Es importante, porque quizá esa sea la única vez en su vida en que estos niños verán a un monje». ●

