

AGUSTINAS RECOLETAS DE VITIGUDINO



← **Las monjas** dedican buena parte de su tiempo a coser y a rezar juntas.

↑ **La imagen** de santo Toribio data de los comienzos del monasterio.

Hoy: arroz con gaseosa negra

Las agustinas recoletas de Vitigudino están de fiesta porque en pocos días reciben otras tres vocaciones. La gente las quiere tanto que en la Guerra Civil hacía guardia alrededor del convento para protegerlas

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Díaz Vazquez-Mayordomo
Madrid

«Estamos muy contentas. La semana pasada entró una vocación y estamos preparando la llegada de dos más, gracias a Dios», afirma la madre Berta Feijóo, priora del monasterio de agustinas recoletas de Vitigudino, en Salamanca. No es habitual empezar así una conversación con una comunidad de clausura en España en estos tiempos, pero es la gozosa realidad en la que viven estos días las religiosas.

A las 13 hermanas que forman la comunidad se unen, con pocos días de diferencia, tres mujeres procedentes de Tanzania, «porque en África sigue habiendo vocaciones. Aquí en España ya es más difícil», explica la priora. En el momento de hacer esta entrevista, el mo-

nasterio lo habitan cinco españolas —de una media de 90 años—, tres hispano-americanas, una china y cuatro tanzanas, a través de las cuales han llegado a Vitigudino las próximas aspirantes. Es una auténtica ONU «en la que nos llevamos muy bien. Ser de cuatro continentes es un enriquecimiento para todas y hasta la fecha nos hemos adaptado estupendamente unas a otras», señala la priora.

Su día a día no difiere mucho de lo que han venido haciendo aquí las monjas desde hace siglos. «Sobre todo nos dedicamos a la costura y a las labores. Hacemos ajuares, manteles, casullas... Solo desde hace algún tiempo elaboramos confecciones para una empresa textil que nos hace encargos de ropa de mujer», dice Feijóo.

El sustento diario lo completan con lo que sacan de la huerta y con lo que les dan del banco de alimentos, así como con lo que obtienen de las pensiones de las hermanas más mayores. «Somos muchas y tenemos muchos gastos; sobre todo la luz y la calefacción, porque aquí hace tanto frío que no se soporta. Aun así, nos vamos apañando», apunta, mientras cuenta cómo valoran de manera especial la pobreza: «Ese es nuestro tesoro, vivir desprendidas de todo para ser más libres».

Aunque esto es lo que hacen para ganarse el pan, el ritmo de sus jornadas lo marca la oración —no en vano es la esencia de su carisma— desde la mañana hasta la noche. Incluso cuando hacen labores «solemos hacerlas juntas mientras una hermana reza o lee en voz alta». «Es nuestro alimento», subraya la priora, que revela que «pedimos por tantas necesidades como hay en la Iglesia y en el mundo y ofrecemos nuestro trabajo de manera particular por los pecadores». Tienen claro que «somos misioneras desde el claustro; es nuestro apostolado».

Junto a ello, otro elemento básico sin el que no se entiende la clausura es la importancia que dan a la vida fraterna: «El Señor nos ha traído una familia que no conocíamos y la amistad es de lo más importante para nosotras. Si no amamos al prójimo no podemos amar a Dios; eso lo tenemos muy claro». Además, «para ir hacia nuestra meta caminamos mucho mejor juntas. Las mayores nos dan a todas muy buen ejemplo después de tantos años de vida religiosa, y las más jóvenes sostenemos a las que tienen más edad. Todo encaja».

Un poco de historia

A caballo entre los siglos XVI y XVII vivía en Vitigudino una señora muy piadosa que quiso allí un beaterio de mujeres dedicadas a la oración. Pero ese sueño solo lo pudo sacar adelante su sobrino, Toribio Fernández del Portillo, quien en el año 1615 empleó los bienes familiares para levantar un convento en el que cuatro monjas venidas de Salamanca rezaran por las almas de la familia y por toda la humanidad. Lo colocó bajo la advocación de santo Toribio de Liébana, cuya imagen en una escultura se venera en el claustro desde aquellos años.

Han pasado ya más de cuatro siglos, pero las monjas —que nunca salen de los muros de la clausura— sienten todavía muy viva la estima del pueblo. «Aquí nos quieren mucho desde siempre y se nota el cariño de la gente. Lo comprobamos cuando se volcaron con nosotras en la celebración de nuestros 400 años», confiesa la priora, que revela en este sentido la especial atención que ofrecieron los vitigudineses a las religiosas durante los difíciles años de la Guerra Civil: «A las hermanas de entonces no les pasó nada porque la gente se turnaba para hacer guardia alrededor del monasterio y darles protección». ●

La receta

INGREDIENTES:

- Dos tazas de arroz
- Una taza de fideos finos, cortados no muy pequeños
- Diez gramos de ajo molido
- 100 gramos de tocino picado
- 750 mililitros de gaseosa negra
- 100 gramos de pasas negras
- Sal y aceite

PREPARACIÓN:

En una sartén a fuego medio tostamos los fideos hasta que estén bien dorados, moviendo para que no se quemen, y luego reservamos. Después, en una cazuela freímos el tocino con un chorro de aceite y agregamos los ajos. Añadimos el arroz, las pasas, los fideos, la gaseosa y un poco de sal. Mezclamos todo, tapamos la olla y cuando empiece a hervir dejamos cocer a fuego mínimo. Cuando esté todo cocido, movemos el resultado y listo.

