

GASTRONOMÍA MONACAL Y TURISMO. HACIA UNA CULTURA CULINARIA EUROPEA ¹

JESÚS LÓPEZ MEDEL

Los fines de este trabajo —trataré de sintetizar el tema—, han de verse —con cierto sentido interdisciplinario— en el conjunto de lo que puede ser una dinámica del Turismo, tanto en su realización —más alta del sol-playa-montaña— como en las condiciones del hombre nuevo en la sociedad contemporánea (tema del «Encuentro» del Instituto Internacional de Sociología Jurídica, Oñati, 2004, con mi ponencia: *Educación en una sociedad en globalización y multicultural*). Quiero decir con lo anterior, que no presento el tema de la gastronomía monacal como cuestión doctrinal, sino como apoyatura fuerte, no sólo respecto al Turismo Rural. También pensando en ese hombre nuevo ante realidades nuevas, que se encuentra cada día más necesitado de un bienestar —auténtico, digno— en el que la restauración interese dentro de la propia vitalidad o salubridad personal, y de lo más humano de cada cual; desde el silencio, la contemplación, el pensar, o la oración. Siempre aceptando todo ello en libertad².

¹ Este trabajo es una síntesis de la Ponencia en el XIII Seminario de la Feria Internacional Gallega, sobre «Turismo Rural y Religioso», Silleda (Pontevedra), 2004. Se trata de una visión de cuatro títulos escritos por sor María Isabel LORA GARCÍA, O.P., religiosa aragonesa de clausura del Monasterio de MM. Dominicas «Nuestra Señora del Rosario», de Daroca (Zaragoza), titulados *Los dulces de las monjas* (1998); *El puchero de las monjas* (1999); *Cocina familiar. Menú para todos los días del año* (2000), y *Los mejores postres del monasterio* (2003), editados todos ellos por la Editorial Martínez Roca Planeta.

² La autora de estos recetarios, sor María Isabel LORA, nos escribe y epiloga este estudio: «*Me siento profundamente emocionada por la gran receptividad que estos cuatro libros han tenido en las librerías y en todas las amas de casa, fruto tal vez del interés y sabiduría y el buen hacer de la vida monástica. Me considero una mujer dichosa por tener la oportunidad de llegar a tantos hogares españoles y compartir con ellos algo que es fundamental para unir las familias, la cocina alrededor de la mesa; la mesa es lugar de encuentro, de diálogo, de comida, en la cual se reúne la familia. En cierto sentido podría decirse que la unión de la familia se constituye y se fortalece en torno a la mesa. Nunca debemos olvidar que la cocina es algo espiritual, porque cocinar es algo alegre, jovial, creativo y lleno de vida. Por eso mi consejo para todas las amas de casa es que aunque requiere tiempo el cocinar, lo más importante es hacerlo con delicadeza, con finura y sobre todo con cariño. Si además se hace con amor a Dios les aseguro que cuantos prueben sus comidas y postres dirán ¡saben a gloria! Un abrazo para todos y mi recuerdo y oración.*». Sor M.^a Isabel, O.P.

1. LOS MONASTERIOS EN SU REALIZACIÓN HISTÓRICA

El Monasterio es una realidad histórica, que, con uno u otro nombre, surge en las varias religiones o expresiones religiosas tanto en Europa como en otros continentes, aunque la acepción que nosotros tomamos sea la referencia a los monasterios cristianos. En España, en donde nos encontramos, nace dentro de un contexto de asentamiento territorial más amplio que el parroquial. Y —como «la organización administrativa» no está hecha— que se realizará en el proceso de una Reconquista. El Monasterio constituye un núcleo organizado de vida completa, del que, además, irradian núcleos vivos de acción religiosa y comunitaria. Podría citar muchos ejemplos.

Me han llamado la atención, por citar algunos no bien conocidos, entre otros, el del Monasterio de Lemos (Galicia) y el de Villanueva de Sijena (Aragón). En este último, el padre de Miguel SERVET —siglo XVI— era Notario, pero con un horizonte «profesional» —diríamos hoy— y extensión de su competencia territorial superior al monacal. Hoy, desde 1965, se está restaurando «misterioso o providencialmente», claro sin notario, a través de una Orden de reciente creación de «las Hermanas de la Asunción, y de Belén y de San Bruno»³, y con esto ya queda apuntada la singladura de Órdenes, Congregaciones o Fundaciones Religiosas para su perfección interior.

2. EL MONASTERIO COMO COMUNIDAD CREADORA DE ORACIÓN, DE TRABAJO, DE SILENCIO Y DE ESPIRITUALIDAD. SU PROYECCIÓN EXTRATERRITORIAL: CULTURA-EDUCACION; PEREGRINACIÓN-TURISMO

Con tal rúbrica está dicho casi todo, en síntesis, de lo que es vida monacal. El filósofo HUIZINGA, ya en su conferencia en Santander (1934), Universidad Internacional Menéndez Pelayo, sobre *El Estado actual de la Ciencia Histórica*, reeditada en 2002, al tratar de situar los orígenes científicos de lo que es la Historia como instrumentación científica, y que él los fija a finales del XVIII o en el XIX, resalta el papel que los Monasterios han cumplido como conciencia popular y caudal histórico—. Por lo demás, celosamente guardado, custodiado y desarrollado. Lo popular, las vicisitudes del pueblo cristiano, la experiencia de su vivir, de su hogar, de su desarrollo —aunque con horizontes limitados— tenía el mérito de ser por un lado, embalse, y por otro proyección y creación. Algo parecido puede decirse de la obra del historiador del medioevo, el Catedrático de Derecho Romano, José ORLANDIS, en una disección del Derecho desde el entramado monacal, las costumbres, las normas, la vivencia de lo normativo, la trascendencia ética y espiritual, incluso su relación con otras comunidades no cristianas.

Los dos aspectos que se entrecruzan son: por un lado, lo personal, o lo interior: trabajo, oración, experiencia religiosa, silencio, soledad, espiritualidad. La alimenta-

³ V. nuestro trabajo: «Miguel Servet, humanista y jurista de siglo XVI», *Revista de la Casa de Aragón en Madrid*, 2005, y anteriormente, «Discurso de Ingreso en la Academia Aragonesa de Jurisprudencia y Legislación», *Miguel Servet en el Derecho Natural Cristiano de la Reforma*, Zaragoza, 1998. En ambos trabajos me he referido a los antecedentes históricos del Monasterio de Villanueva de Sijena y a la situación actual, digna de ser conocida.

ción va en relación con esas modalidades de vida. Lo que ocurrió siempre —aunque las leyes antimonacales o las desamortizadoras en España lo erosionasen— es que además de lo vital-humano-espiritual, había una proyección siempre a lo exterior. En la forma de lo que se denominan primeros caminos o rutas, luego peregrinaciones, o en lo que más modernamente denominamos turismo, como expresión o técnica de algo que siempre se dio.

3. LA RESTAURACIÓN MONACAL

Lo monacal es integración de una persona, por una visión y entrega religiosa, total, en cuanto a ella misma, y plena en lo que respecta a la Comunidad. Hay una sobrevivencia mínima, sin duda vital, que nace, a la vez de una dieta alimentaria, que ha de ser frugal y a la vez tiene que ser suficientemente mínima. De ahí que en los Monasterios que son de vida contemplativa y sacrificada, pero a la vez diáfana y alegre, siempre haya habido grandes innovadores de recetas, o menús, que, dirigidos a los que componen una comunidad lleven para todos una alimentación, si puede ser, no rutinaria, además, los propios cuidados de aquellos —prácticamente todos— que han hecho sus votos de perpetuidad y que acaso por su edad o enfermedad, o achaques, necesitan una alimentación especial. Por tanto, se da una gastronomía con dos características: en lo que se refiere a lo interior del Monasterio y a lo personal-comunitario, y de otro, lo que hubiere de tradición culinaria experimental, equilibran-do sacrificio y recursos para la Comunidad.

Y en lo exterior, la restauración monacal tiene a su vez dos elementos. Uno —que no siempre es imprescindible— que surge como factor de producción para ayudar o dotar económicamente al monasterio en diversas manifestaciones y productos que personas ajenas al monasterio consumen o adquieren: manjares, frutas, pastas, vinos, etc. Y otro, que se proyecta más cualificadamente como atractivo. Éste, a su vez, puede ser humano o religioso, o ambos a la vez. Es decir, los terceros pueden sentirse en hospedaje monacal. Habría un aspecto intermedio: el/la escritor/ra de gastronomía monacal. Dentro de lo que se ha denominado la «Cultura culinaria de la Europa de los 25». Este es nuestro tema⁴.

4. UNA EXPERIENCIA: EL «RECETARIO» DE SOR MARÍA ISABEL LORA, DOMINICA, DEL MONASTERIO «NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO» DE DAROCA-ARAGÓN-ESPAÑA

Nos centramos ahora en una experiencia concreta monacal, los cuatro recetarios, ya indicados en el la nota primera de este trabajo. Suman más de 1.200 páginas. Publicados todos por la editorial «Martínez Roca» del Grupo Planeta.

El primero de ellos titulado *Los dulces de las monjas*, con 18 ediciones, de 5.000 ejemplares, unos 100.000 —1.^a edición, 1998— última en 2004. Va dedicado a su

⁴ La Fundación del Arte Culinario Holandés llamada «L'Europe à Table», ha tenido la idea de editar un libro sobre la cocina europea con el nombre de *European Cookery: Tradition-Innovation*. Presentado en La Haya, en reunión de los 25 Ministros de Agricultura de la U.E., y prologado por el comisario FISCHLER.

madre: «*mi mejor maestra*», con una edición en portugués. Nuestro prólogo versa sobre el tema *Daroca, perla del Jiloca*; ciudad histórica, de peregrinaciones en la Edad Media, algunas venidas del Japón o de Centro-Europa, centro de la ruta del mudéjar. Un turismo religioso en aquellos años que obliga, en el día del Corpus Christi —por ser custodia de los Sagrados Corporales, milagro acaecido en 1239, en Luchente (Valencia)—, a acampar fuera de la ciudad como un anticipo precioso del Monte del Gozo en Santiago de Compostela.

La segunda obra: *El puchero de las monjas* fue editado al año siguiente, 1991, con 12 ediciones, unos 70.000 ejemplares, más 5.600 en edición del «Círculo de Lectores». Dedicado a su Comunidad-Monasterio, «*de la que tanto he recibido*», a las religiosas que la enriquecieron en su vida de santidad. Y aunque no lo dice con una experiencia gastronómica acumulada, nuestro prólogo va centrado en lo que es y ha sido el Monasterio, que nació —como continuación del de Dominicos— en 1255.

El tercer libro es *Cocina Familiar*, que lleva como subtítulo *Menús para todos los días*. Editado en el año 2004 con cuatro ediciones. Lo dedica a sus padres y hermanos, como «*feliz y numerosa familia que cada día se sentaba a la mesa para compartir los alimentos que delicadamente y con tanto cariño y sencillez preparaba nuestra querida madre, haciéndonos a todos muy felices*». Nuestro prólogo, de signo más trascendente y menos localista, versa sobre *La cocina como cultura de la amistad, la familia y el amor*. Como novedad, se incorpora un delantal blanco con la rúbrica «La cocina de sor M.^a Isabel».

Y el recetario último titulado *Los mejores postres del monasterio* —2003— (lo dedica a mi esposa Ana María y a nosotros). El prólogo se remite a Daroca como núcleo central del turismo *en la ruta aragonesa del mudéjar* (el Renacimiento Aragonés). Editados 25.000 ejemplares (indico que los beneficios van a la Comunidad y, de manera especial, a sufragar gastos del proceso de beatificación de sor Teresita PÉREZ DE IRIARTE, cuyo centenario, de nacimiento en 1904, se ha celebrado en el año 2004).

5. FILOSOFÍA MOTIVADORA Y ESTRUCTURA DE LO GASTRONÓMICO

Hay que adelantar que la iniciativa de este cuarto recetario —cosa inédita en la historia de los monasterios españoles y acaso del mundo— no es fruto espontáneo de su autora, sor María Isabel LORA, aragonesa, incorporada al Monasterio en plena juventud. (La idea surgió de un visitante joven que trabajaba en Barcelona en la Editorial Martínez Roca del Grupo Planeta.) Venía de Madrid. No preguntó por la comida, ni hubo lugar a ello. Sí que pudo percibir un calor humano, una sobria naturalidad y a la vez llamativa. Fue, además, en un momento en el que el grupo editorial mencionado quería sincronizar —en sus diversos aspectos— con lectores interesados por lo religioso. Se lanzó un buen reto, con esta serie sor María Isabel, la cual no había desempeñado directamente un puesto de «cocinera» en el monasterio, propiamente dicho. Pero sí le gustaba la cocina y tenía la experiencia larga de su madre. Participaba, no obstante, en los menús de las grandes celebraciones, fiestas de la Virgen, de SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, ejercicios espirituales, etc. Desde luego la acumulación de recetas nacidas de la vida conventual, que databa ya de más

de 500 años. Máxime si el monasterio se rige por las reglas de las comunidades contemplativas, por tanto sin dar pie al coloquio fácil o la charla, sino a la oración, el silencio, la soledad, la contemplación, siempre con mucho amor. Todo lo que se hace y se vive en el Monasterio de Nuestra Señora del Rosario de Daroca es amor y alegría. Es ver la felicidad del otro, pura predisposición por los enfermos, los niños, los pobres o los sacerdotes.

Las religiosas, por tanto, no ven allí manjares, sino creaciones, obras de Dios. En los recetarios se ve claramente. Lo dice sor María Isabel al final de la Introducción al primer libro *Los dulces de las monjas*: «*elaborar las recetas con la misma atención, delicadeza y amor que ponían nuestras madres cuando nos enseñaron a trabajar la masa o a batir los huevos. Porque quien cocina con amor, genera amor*». Este es el secreto de esos recetarios. A lo que hay que añadir fecunda y no frecuente: cada receta —sea de tartas de queso, de postres, de cremas, de licores, etc.—, termina a pie de página, con un apunte o «recetario» breve —a estilo GRACIÁN— de carácter espiritual: «*Aprender a dar la vida en la gesta cotidiana*», dice al final de un «menregue doble a la española», o ese de «la alegría no está en las cosas sino en nosotros», al pie de «Lentejas Alfonso XII», o «*Sed prudentes como serpiente y sencillos como paloma*», en «Chuleta de pierna de cordero al ajo».

6. NUESTROS PRÓLOGOS DISTINTOS PARA SU AMBIENTACIÓN MONACAL-TURÍSTICA

Ya los hemos reseñado anteriormente. No fueron sugeridos por sor María Isabel, sino confiados a la voluntad de Dios y a su generosidad. No soy un experto culinario, aunque me gusta disfrutar de la comida familiar, de la que también en nuestra casa disfruté con mis padres y hermanos y luego con mi esposa, nuestros seis hijos —uno en el cielo—, y 21 nietos. En el prólogo inicial ya presentía el papel intercalado entre una gastronomía monacal, cuya fábrica está allí aunque constituya el recetario de la comida frugal y la relación exterior del monasterio. La cual —sin los «poderes» o «territorio» de la de «antaño»— sí que se enriquecen cada día más en lo que tiene de descanso, de soledad, de silencio, de oración y si puede ser de un buen yantar. Reparador y animador en la vida de cada cual.

En aquel sentido, y dada ya mi cierta experiencia, y al darse noticia de esos recetarios —no sólo con la fuerza expansiva de que goza la empresa editora, o por internet—, resulta que se ha producido un hecho que está más en línea con la filosofía y realidad de este momento. Y así, de diversos lugares, incluso de países lejanos, de Europa y Estados Unidos se ha preguntado e interesado en concreto por los menús. También se ha promovido hacia Daroca el interés turístico de localizar Gastronomía y Turismo. He procurado vislumbrar o hacer trascendente esas aportaciones y escritos gastronómicos, sencillos, medida experimentada una a una, con amor, ambientados en el lugar en que nacieron⁵.

⁵ En nuestra obra, *Vivir con amor en la verdad. Sor Teresita del Niño Jesús, una Dominicana de nuestro tiempo*. Zaragoza, Ediciones 1987-1990-1995, la autora y nosotros mismos hemos encontrado mucha inspiración y aliento.

7. CONCLUSIONES: IDENTIDAD-COHERENCIA ESPIRITUAL-RELIGIOSA, IDENTIDAD-COHERENCIA GASTRONÓMICA, IDENTIDAD-COHERENCIA GEOGRÁFICO-HISTÓRICO-TURÍSTICA. HACIA UNA CULTURA CULINARIA EUROPEA⁶

La relación de Gastronomía Monacal y Turismo y, singularmente, el Rural, hay que verla bajo tres aspectos, que los enumero sin prioridades.

a) Identidad-Coherencia espiritual-religiosa

Cada Comunidad tiene su sello y su singularidad, que normalmente permanece, aunque puede mejorarse en la historia. Esa identidad espiritual-religiosa es la que le da una coherencia. Yo diría que una marca peculiar. Sobre todo si se ha acertado. Aquí las reglas de competidores del mercado o del turismo apenas sirven. Es decir, no porque la Comunidad X, tenga o haga más galletas más maravillosas, la Comunidad Y haya de dedicarse a buscar otras parecidas, aunque podría disponer de frutas, o de verduras, o vinos, propios de su singladura o territorio.

b) Al pasar de lo espiritual a lo estrictamente gastronómico

Tal como hemos advertido ha de procurarse una identidad y coherencia. Buscando lo peculiar, lo afín. De tal manera que esa fidelidad al producto, y esa coherencia o finura, le haga ganar en su gama, su «necesidad», su «atractivo». Sabe que en cada «encuentro» con tal monasterio lo va a enriquecer y gozar.

c) Y fundamento tercero: lo que denomino identidad-coherencia geográfica histórico-turística

Este es el punto más débil en que la gastronomía monacal se desenvuelve. Precisamente porque el Monasterio de una Comunidad que gira a lo interior, y el turismo se encuentra en lo exterior, hasta la fecha han sido pocos —aunque existen— los pormenores turísticos que se han acercado con interés y eficacia a esa sincronización triple: Gastronomía-Monasterio-Turismo. Es muy difícil encontrar guías turísticas en las que se resalten esos tres aspectos, o porque no se conocen, o porque «no interesan». Lo evidente es —dentro del Turismo Rural— que se configure como una pieza o una tarea importante en el Turismo Mundial del futuro. Una buena gastronomía puede hacer viable proyecciones turísticas, humanas y al tiempo espirituales y de bienestar integral. Necesitan ayuda exterior, y también, para ambas partes, una imaginación creadora, unos escritores gastronómicos del mismo signo.

⁶ No es fácil encontrar escritores gastronómicos auténticos e innovadores. Los Recetarios de sor María Isabel han tenido una gran difusión, que explica su novedad y atractivo. En un reportaje de Maite CABRERIZO en «Diez Minutos», 2003, se lee: «*La fama de la monja ha llegado a ARGUIÑANO que le manda sus obras con cariño*». Él aún no ha probado la cocina de su «rival».

El camino no es nuevo, pero es importante para el futuro. Sobre todo si se hace con interés y con amor. Así será esplendorosa lo que ya se viene en llamar una Cultura Culinaria Española, en la que la Restauración Monacal y el Turismo rural-religioso tengan un gran futuro.