

Entre pucheros también anda el Señor

Pastel de cierva

Dominicas de Almagro



Ingredientes

- 300 gramos de manteca
- 300 gramos de azúcar
- Cinco yemas de huevo
- Medio pollo deshuesado y tres huevos cocidos para el relleno

Preparación

Se bate la manteca. Después se echa el azúcar ya molido, las cinco yemas y la harina, todo en ese orden. Se aplasta bien la masa en forma de círculo, como si fuera una base de pizza finísima, para poder poner encima el pollo desmenuzado y los huevos cortados en trozos pequeños. Se aplasta otra parte de la masa para ponerlo encima a modo de tapa. Se juntan los bordes de ambas masas y se pinta con huevo la parte superior. Finalmente el pastel se mete al horno a 200 grados durante media hora.

Dominicas de Almagro (Ciudad Real). Convento de la Encarnación

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilard

«Se llama de cierva, pero no lleva cierva, ¿eh?», ríe la madre superiora, sor María José. «Es una receta de mi tierra, de Murcia y hay bastantes leyendas sobre el origen de su nombre», explica la religiosa. Una de ellas se remonta al siglo XIX, cuando el jefe de cocina de un barco ruso que fondeó en el mar Menor le dio la receta a un pastelero de San Javier. El entonces ministro de Gobernación de Alfonso XIII, Juan de la Cierva y Peñafiel, lo probó y le gustó tanto la mezcla de dulce y salado que quiso que el plato llevara su nombre. Otras historias se refieren a la receta de las cocineiras alemanas que trabajaban en casa de los abuelos de la esposa del mandatario. Sea como fuere, el ministro da nombre a esta receta, que el confitero murciano aprendió a hacer y cuya receta pasó de generación en generación. Hasta llegar a un convento de dominicas en la ciudad real de Almagro.

Era una de las recetas estrella de las monjas, que vendían el pastel en el torno a los vecinos del pueblo que pasaran por este convento, fundado en 1575 por Diego Lucena y Juana Gutiérrez. Este matrimonio

nobiliario sin hijos donó una de sus casas a la orden dominica, y casi un centenar de religiosas llegó desde la Alcalá la Real (Jaén) en 1579 para poblar el nuevo edificio. Fueron buenos tiempos para el convento, que poco a poco ha visto reducirse el número de vocaciones hasta llegar a las cuatro hermanas que viven hoy en él. La murciana, de avanzada edad, capitanea el equipo compuesto por dos colombianas y una mexicana, las tres de entre 40 y 50 años.

Dulces vs. humedades

Si leen al principio del párrafo anterior escribiera. El tiempo verbal está bien utilizado. El pastel de cierva ya no es prioridad en las ventas de las hermanas, que con mano de obra reducida han puesto todos sus esfuerzos en los dulces que venden a través de las rejas o por encargos telefónicos. Magdalenas, javielitos y manolitos de almendra, rosquillas de anís o vino, monas, flanes de café por encargo y muchos dulces más tienen un objetivo: que su venta sirva para recaudar fondos y así mantener el templo del convento que, plagado de humedades, se cae a trozos. «Hace tiempo que ya no podemos celebrar Misa en la iglesia porque los techos están muy mal

ciudad-almagro.com



Fachada del convento de la Encarnación

y, además, nos han advertido de que pueden producirse cortocircuitos», explica sor María José.

Este deterioro, además, podría causar graves daños en la capilla de Los Orduña, cuya bóveda está decorada con pinturas al fresco del siglo XVI y en cuyas paredes cuelgan grandes lienzos con óleos del pintor italiano Vicente Carducho.

Ayudas oficiales –y oficiosas– no hay. Así que las cuatro monjas llevan meses fabricando dulces –ocho manos no dan para mucho–, haciendo mercadillos, montando rifas para ganar mantelerías cosidas por ellas mismas... y todo tipo de ideas que se les ocurran a sus vecinos, que están mano a mano con las religiosas para recaudar el dinero necesario y remodelar el templo. De hecho, hace un año abrieron una sala del convento como museo para tener otra fuente de financiación. «Estamos esperando que nos metan en la guía turística de Almagro».

Mientras tanto viven casi del aire, celebran Misa en el coro, mantienen el carisma dominicano de la oración y sor María José pide con ahínco vocaciones nuevas. Son cuatro monjas que luchan contra los elementos entre ladrillos con casi 500 años de historia.

Almagro.es



Las monjas, acompañadas de otras religiosas de su orden, el día de la inauguración del museo en febrero de 2016