

Hoy: potaje carmelitano

CARMELITAS DESCALZOS DE ÚBEDA

Marcados por la norma comunitaria de la abstención de carne, los carmelitas han tirado de inventiva para recrear los platos más sabrosos y calóricos con verduras y legumbres. Este potaje es la propuesta de los frailes que habitan en Úbeda el convento donde murió san Juan de la Cruz



↑ Las aceitunas que acompañan el potaje son del huerto de los frailes.

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

En la regla de san Alberto de Jerusalén, recibida por los carmelitas de principios del siglo XII, se dice esto respecto a la alimentación de los religiosos: «Guardad ayuno todos los días, excepto los domingos desde la fiesta de la Exaltación de la Santa Cruz hasta la solemnidad de la Resurrección, a menos que la enfermedad, la debilidad, u otro motivo justificante aconsejen su dispensa». La regla hacía una salvedad: «Andando de un sitio para otro, fuera de casa, podréis comer legumbres condimentadas con carne». Esta norma de vida carmelitana ha condicionado el estilo de alimentación dentro de esta familia religiosa, sobre todo por la abstinencia cárnica, que ha exigido siempre «recetas orientadas hacia la pesca, las legumbres, los huevos, los lácteos, las verduras y las frutas», asegura fray Héctor, superior de los carmelitas del convento de Úbeda, en Jaén. De esta regla nacen platos tan completos como este potaje, bien surtido de garbanzos, verduras y las proteínas que aporta el huevo en dos modalidades: frito y cocido. Un lujo dominical para la comunidad de seis frailes que moran en el lugar donde falleció san Juan de la Cruz. «Teóricamente estuvo aquí los seis últimos meses de su vida. Vino desde la Peñuela a curarse de unas heridas de los pies», pero la cosa se complicó. Aún se conserva la celda donde el santo místico pasó al Padre.

El convento jienense al que llegó san Juan se fundó en 1587. Tras su muerte, en el mismo complejo monástico se levan-

La receta

INGREDIENTES (para cuatro personas)

- 300 gramos de garbanzos
- Medio pimiento verde y medio rojo
- Una cebolla
- Un tomate
- Tres dientes de ajo
- Una cucharada de pimentón dulce
- Un manojo de espinacas
- Cuatro huevos duros y dos huevos fritos
- Dos rodajas de pan

PREPARACIÓN

Ponemos los garbanzos a remojo la noche anterior. Preparamos un sofrito de pimiento verde y rojo, cebolla, tomate troceado y los dientes de ajo picados. Echamos al sofrito, una vez hecho, una cucharada de pimentón dulce. Troceamos las espinacas y una vez lavadas, las mezclamos con los garbanzos. Añadimos el sofrito a la mezcla junto a una hoja de laurel y ponemos todo a cocer (si es en olla exprés, una hora; si es en olla normal, hasta que estén tiernos los garbanzos). Cocemos los huevos y reservamos. Freímos el pan en forma de picatostes y un par de huevos. En un mortero, machacamos los picatostes, los huevos fritos y un diente de ajo con un poco de perejil. Cuando estén tiernos los garbanzos, añadimos este majado, mezclamos bien y dejamos que la mezcla hierva otros cinco minutos. Servimos el potaje con los huevos cocidos por encima.

DIÓCESIS DE JAÉN



↑ Amadeo Rodríguez, obispo de Jaén, durante una visita a la comunidad.

tó la primera iglesia dedicada al santo de Fontiveros, la cual, más tarde, sería elevada a la categoría de basílica menor. Por vicisitudes de la historia, los frailes abandonaron el lugar en 1835. No fue hasta 1905 cuando se consiguió refundar el convento. Los religiosos que volvieron a Úbeda vivieron «en paz y entregados a la observancia más estricta», como explican los frailes actuales, hasta la proclamación de la República. Durante la Guerra Civil fueron asaltados y se tuvieron que dispersar, bajo amenaza de persecución. A finales del 39 pudieron regresar, por fin, y reconstruir su hogar, sin graves desperfectos excepto la capilla del Sagrario, «levantada de nuevo por la familia Benavides en memoria de sus fallecidos durante la contienda».

Hoy día, el convento alberga un museo dedicado a san Juan de la Cruz –cuyo cuerpo se trasladó a Segovia, aunque «a nivel popular se dice que el espíritu se ha quedado en Úbeda», asegura fray Héctor–, en el que pueden contemplarse, en-

tre otras cosas, la mesa donde falleció, la casulla con la que celebró una de sus últimas Misas o una imagen del Niño Jesús con la que danzó en brazos recitando el verso: «Si amores me han de matar / agora tiene lugar». Además de una casa de oración para quien quiera retirarse a rezar, organizan en Úbeda la semana sanjuanista, una semana completa de estudio en torno al santo y apoyada por las administraciones públicas. También hay un grupo de seglares formado en torno a la espiritualidad carmelita y cada 13 de diciembre por la noche, en la capilla donde fue enterrado, se realiza una evocación de sus últimos diálogos con la comunidad. Se alternan el texto y las poesías cantadas de san Juan de la Cruz, y a las doce de la noche, cuando tocan las campanas, se escucha aquello que el místico preguntó a sus hermanos: «¿A qué tañen?». «A maitines», le respondieron. «Los iré a decir en el cielo». Y falleció. «Es un momento entrañable de la ciudad», concluye fray Héctor. ●