



← **La olla gitana** es un guiso tradicional de la huerta murciana.

↓ **Las justinianas** son una orden no muy numerosa.



FOTOS: JUSTINIANAS DE MURCIA

Hoy: olla gitana murciana

Las monjas justinianas llevan desde el siglo XV en Murcia y son conocidas por sus impresionantes bordados y por los detentes, cuya producción se incrementó durante la pandemia de coronavirus

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

Las monjas justinianas —de la Orden de Justinianas Canónigas Regulares—, fueron fundadas por san Lorenzo Justiniano, primer patriarca de Venecia, y tienen presencia ininterrumpida en nuestro país desde el año 1490, con monasterios en Murcia, Alicante y Cuenca. Recientemente, además, se ha erigido otra casa en la localidad peruana de Arequipa. No son una orden muy numerosa, pero su esperanza está puesta en el monasterio de Perú, «lleno de juventud, fuerza y presencia del Señor, que nos llena a todas de luz», aseguran las religiosas.

El monasterio de Madre de Dios, en Murcia, fue el pionero de la llegada justiniana a España. Desde el siglo XV las religiosas combinan su vida de oración con el trabajo de bordados, que decoran cientos de estolas, paliós, corporales, purificadores, manteles o mantos para imágenes. Con este trabajo artesanal

«nos gusta pensar que ayudamos a embellecer la liturgia y dignificar el culto divino», aseguran. También confeccionan detentes, que solicitan desde muchos lugares de España y América, peticiones que se vieron incrementadas durante la pandemia.

San Lorenzo Justiniano (1381-1456) no es un santo muy conocido en España, pero se trata de una figura muy relevante en el final de la Europa medieval. Nacido en Venecia, entró a formar parte de los Canónigos Regulares de San Jorge en Alga y en 1409 fue elegido prior del monasterio. En aquella época, la vieja Europa atravesaba una de las pruebas más duras de la fe cristiana: el cisma de Occidente (1378-1417). Sus virtudes, estilo de vida y sus escritos llenos de profundidad y sabiduría llevaron al Papa Nicolás V a nombrarle primer patriarca de Venecia, en cuya ciudad murió el 8 de enero de 1456.

La historia en España de la Congregación de San Jorge, hoy Orden de San Lorenzo Justiniano, tuvo su origen en Murcia en el año 1490, cuando Martín de Selva y Valera, canónigo y deán de la catedral, debido a su estancia en Padua, Bolonia y Roma, entró en contacto con

los canónigos de San Jorge y pensó en fundar un monasterio de canonesas, hermanas en su misma vocación. Acudió a la Santa Sede y logró del Papa Inocencio VIII la fundación de un monasterio dedicado a la Inmaculada Madre de Dios. Dos damas, hermana y sobrina del fundador, con doce mujeres más a las que se unió una esclava negra que quiso enclaustrarse con sus señoras fueron la materia prima de este monasterio murciano, iniciado en la misma casa del deán —un palacete de origen árabe situado entre callejas de estilo gótico— que llegó incólume a las vísperas de la contienda de 1936.

Pocos días después del inicio de la Guerra Civil, el convento fue asaltado y saqueado por milicianos. Y en agosto de ese año, el Ayuntamiento informó de la demolición de parte del edificio para realizar una gran vía. «Los estragos de la guerra y del tiempo hicieron que en 1978 nos trasladáramos del centro histórico a un barrio en los límites de la ciudad, a orillas del Segura. Aquí conservamos y veneramos las pinturas y las imágenes recibidas de la historia centenaria, entre ellas, un san Jorge y una Inmaculada de Salzillo», explican las justinianas.

La relación con la ciudad murciana es, además de histórica, fluida. «La reja que nos separa del exterior no nos aísla de todas aquellas personas que se acercan por nuestro monasterio, de sus gozos y esperanzas, de sus angustias y tristezas». Comparten con ellas «la fe y la vocación, la liturgia y los salmos... y desde nuestras humildes posibilidades, compartimos los bienes sencillos con quien llama a nuestra puerta». ●

La receta

INGREDIENTES

Para el sofrito:

- Tomate, cebolla, harina, una pizca de pimentón y una pastilla de caldo de pollo
- 300 gramos de garbanzos
- 300 gramos de calabaza totanera
- 200 gramos de judías verdes
- 100 gramos de zanahoria
- Seis patatas pequeñas
- Cuatro peras pequeñas
- Seis hojas de hierbabuena fresca
- Azafrán

Para el picadillo:

- Cinco dientes de ajo
- Seis hojas de perejil
- Piñones (diez gramos) y almendras (entre ocho y diez)
- Hierbabuena seca

PREPARACIÓN

Ponemos una olla a hervir con agua, sal y una pastilla de caldo de pollo. Mientras, se hace el sofrito con todos los ingredientes. Cuando esté hirviendo el agua echamos el sofrito y lo ponemos en la olla a hervir durante 40 minutos.

Transcurrido el tiempo, troceamos en un mortero todos los ingredientes del picadillo, los echamos a la olla, los hervimos unos cinco minutos y dejamos para la mezcla reposar. Y ya está listo para comer.