

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo
Madrid

«De las diez hermanas que somos, la mayor tiene 101 años, y está ahora mismo tomándose unas lentejas», ríe al otro lado del teléfono la madre María Luisa, abadesa del monasterio de carmelitas descalzas de Nuestra Señora del Carmen, en Logroño. La suya es una comunidad mixta: la mitad son vascas y la otra mitad, peruanas. «Eso nos dio problemas al principio, cuando vinieron a vivir con nosotras hace ya 20 años. Las peruanas son muy dulces y, cuando hablábamos con ellas, pensaban que las vascas estábamos siempre enfadadas», recuerda divertida la abadesa. «Es que tenemos idiosincrasias distintas», añade, «pero ahora ya nos hemos acostumbrado todas. Aquí se vive la realidad de la Iglesia, donde ya no hay nacionalidades, sino que todas somos hijas de Dios». La madre María Luisa señala, asimismo, que tampoco tienen mayor problema con la edad, pues la más joven de la comunidad tiene 45 años «y todas nos llevamos muy bien». Otra cuestión aparte son las vocaciones, pues la última cara nueva que entró en el coro lo hizo hace ya 18 años. «La cosa está mal en todos lados. Es el Señor el que mueve los corazones. Él sabrá, ¡porque nosotras ya no podemos rezar más!», exclama.

Estas religiosas son herederas de una historia llamativamente itinerante, porque las carmelitas de Logroño han tenido que salir a la fuerza de su monasterio en numerosas ocasiones. La comunidad ya existía desde 1589 en la ciudad de Vitoria. La fundó Isabel de Zaldívar, una clarisa novicia que tuvo que dejar el claustro al morir su madre para arreglar la situación económica familiar. Zaldívar resolvió utilizar parte de su herencia para fundar un monasterio de carmelitas descalzas, y, para ello, pidió la ayuda de la madre Tomasina Bautista, compañera de santa Teresa, quien la destinó a su última fundación, la de Burgos, en 1582.

En Vitoria, las carmelitas echaron en falta la asistencia espiritual de los padres carmelitas y pidieron una fundación masculina. Sin embargo, tanto el clero de la ciudad como el resto de

Hoy: pastel de merluza

Mitad vascas, mitad peruanas, la comunidad de carmelitas de Logroño ha tenido que abandonar su casa en varias ocasiones. Una noche de 1936 casi fueron alcanzadas por las llamas

órdenes religiosas se opusieron, por lo que las monjas decidieron marcharse a Logroño, donde ya había religiosos carmelitas.

En 1808, durante la invasión francesa, tuvieron que abandonar su casa para después reconstruirla en varias ocasiones. En 1837, su monasterio fue expropiado para usos militares y pasaron diez años acogidas por las concepcionistas franciscanas. Años más tarde, pidieron a la mismísima reina Isabel II que les cediese el convento de la Merced y allí estuviéron desde 1846 hasta la Revolución de 1868, cuando el Gobierno las expulsó de nuevo de su casa. Volvieron en 1877, pero el edificio que ocupaban

empezó a amenazar ruina y tuvieron que mudarse de nuevo en 1909, siempre dentro de los límites de Logroño.

En 1936 salieron despavoridas una noche de marzo, huyendo de su casa en llamas, víctimas de la quema generalizada de conventos en toda España. Sus ocupantes se refugiaron en distintos monasterios del país hasta que su casa fue restaurada y pudieron volver en 1962. Desde entonces han podido llevar sin sobresaltos «nuestra vida de oración por los demás», dice la abadesa

«Nuestras hermanas han sufrido mucho» reconoce sor María Luisa. La comunidad de ahora también tiene lo suyo, porque los recursos que tienen apenas les alcanzan para sobrevivir. Reciben ayuda de Cáritas y del Banco de Alimentos y apenas unos cuantos donativos que completan lo que aportan las mayores con sus pensiones, el huerto con sus manzanas y tomates y los vecinos que acuden a comprar algunos dulces o escapularios. «Pero nosotras no nos quejamos, porque la misericordia de Dios nos sostiene. Vivimos cada día muy agradecidas». ●

FOTOS: CARMELITAS DESCALZAS DE LOGROÑO



← Las diez carmelitas de Logroño.

La receta

INGREDIENTES

- Una merluza y media congelada sin piel ni espinas
- Una taza y media de zanahorias picadas
- Una taza de guisantes
- Cinco huevos
- Un cuarto de barra de pan macerada en leche
- Una cebolla mediana
- Un pimiento verde
- 200 gramos de mantequilla

PREPARACIÓN

En una cazuela colocamos la merluza limpia con un poco de sal, un chorrito de aceite de oliva y un cacillo de agua. Cocinamos a fuego lento hasta que esté hecha. Seguidamente separamos el caldo y desmenuzamos la merluza con un tenedor. Aparte ponemos a cocer los guisantes y freímos las zanahorias.

Con el aceite sobrante de las zanahorias rehogamos la cebolla picada en cuadros pequeños junto con el pimiento, también picado. Cuando ya está hecho el sofrito añadimos la mantequilla, retiramos del fuego y agregamos a la merluza. Incorpora-

mos después el resto de los ingredientes: guisantes, zanahorias y el pan remojado y triturado, más el caldo sobrante de la merluza. Mezclamos todo y sazonamos al gusto.

Separamos las claras de las yemas y batimos cada una por separado. Añadimos las yemas al preparado anterior y, cuando ya está todo bien mezclado, incorporamos las claras batidas a punto de nieve y volvemos a mezclar.

Vertemos todo sobre una fuente untada con mantequilla y la llevamos al horno a 180 °C durante 15 o 20 minutos, hasta que se dore un poco. Este plato se puede tomar caliente o frío.

