

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo
Madrid

Poco después de fundarse el monasterio de agustinas recoletas de Lucena (Córdoba) en el siglo XVII, las monjas pasaron un período de escasez y un día se levantaron sin nada que cocinar. Entonces, la priora pidió a la comunidad: «Vámonos al coro a rezar a la divina providencia» y, a los diez minutos, alguien tocó la campana del monasterio. Cuando acudieron las monjas se encontraron en el torno una cesta con una pava, jamón, garbanzos y varias verduras. Con todo eso pudieron hacer un guiso. Como era el 10 de septiembre, fiesta litúrgica de san Nicolás de Tolentino, decidieron llamar a ese plato con el nombre del santo italiano.

Hoy, en el monasterio de agustinas recoletas de Lucena viven diez hermanas de votos solemnes: dos keniatas, una de Tanzania, otra de México y otra más de Filipinas, y el resto españolas. «Las de fuera llegaron muy jóvenes y hoy rondan los 40 años. Las españolas somos más mayores y hay alguna enfermita», afirma la hermana Ana María Barranco, superiora de la comunidad.

«Nos llevamos muy bien —continúa—. Las más veteranas han sido para las más jóvenes un testimonio de alegría y trabajo. De ellas han aprendido mu-

Hoy: olla de san Nicolás de Tolentino

El sustento principal de las agustinas recoletas de Lucena es la fabricación de asas de garrafa. Las vocaciones escasean, pero acompañan el discernimiento de dos jóvenes tanzanas por WhatsApp

chas cosas, además de la manera de hacer punto de cruz y ganchillo».

De vocaciones andan escasas, como en muchos monasterios de España, pero tienen la esperanza puesta en dos jóvenes tanzanas que han contactado con ellas por medio de la monja de esa nacionalidad que vive en la comunidad. «Hizo una verdadera campaña vocacional —ríe la superiora— y ahora hablamos con ellas por videollamada de WhatsApp. Están contentas y su familia también, porque allí tienen un sentido religioso de la vida que no se ha perdido».

Su jornada da comienzo cuando la campanera hace sonar su instrumento a las 5:45 horas —«todo el año excepto el día de Navidad», matiza la superiora—, para luego rezar laudes y desayunar. Después de atender a las enfermas, vuelven al coro para la Misa y más tarde cada una se embarca en el trabajo que tiene asignado.

La comunidad entera se dedica a un empleo muy especial: la elaboración de asas de garrafa de vino dulce. «Nos traen el material y luego se llevan las asas en sacas», dice. También hacen pulseritas de cuentas, «que gustan mucho a la gente joven» y que reparten entre todos los amigos del monasterio.

Después de la comida tienen un rato de retiro cada una en su celda y la tarde la pasan entre ensayos de cantos, más trabajo y oración en el coro. Acaban el día con la cena, un rato de recreo y el rezo de completas.

De todo este trajín es testigo un edificio que en origen era la casa familiar de Martín Fernández de Bruselas, el sacerdote lucentino que impulsó la fundación de esta comunidad en 1639. Para ello logró que cuatro agustinas recoletas vieran a Medina del Campo y, poco a poco, las religiosas se fueron asentando en Lucena.

Una fundación tan antigua ha pasado por reparaciones y reformas a lo largo de los siglos, «pero la gente de aquí nos ha ayudado mucho siempre. Tenemos algunos bienhechores que nos permiten salir adelante», dice la hermana Ana María. De esta manera pueden seguir su vida de «oración, trabajo y sacrificio por las necesidades del mundo y de la Iglesia», dice la superiora. Y lo seguirán haciendo «tal como quiso san Agustín: en una comunidad de hermanas que oran juntas y lo tienen todo en común, como los primeros cristianos de Jerusalén». ●

RAFAEL MUÑOZ



↑ Las agustinas recoletas en uno de los pasillos del monasterio.

La receta

INGREDIENTES:

- Cuatro litros de caldo de cocido
- 250 gramos de garbanzos
- Un kilo de judías verdes
- Tres calabacines
- Tres berenjenas
- Una calabaza roja

PREPARACIÓN:

Apartamos un litro de caldo de cocido y medio de agua y echamos las judías verdes y los garbanzos para que hiervan juntos en la olla rápida durante diez minutos.

En otra olla que no necesite presión echamos el resto del caldo de cocido, la calabaza roja, el calabacín y la berenjena, todo partido en rodajas de dos dedos de grosor y un poco de sal.

Se hierve durante 40 minutos hasta que todo esté tierno, mirando que no se deshaga la verdura. Luego se añaden las judías verdes y los garbanzos ya cocidos para que hierva todo junto durante diez minutos. Y ya está listo para comer.