

Hoy: alcachofas guisadas con nuez moscada

La última vocación de las carmelitas de Lérida es una joven de Hakuna que iba a verlas en patinete. Hoy estas nueve hermanas de 29 a 91 años conforman el único monasterio contemplativo de la diócesis

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo
Madrid

El monasterio del Sagrado Corazón de Jesús en Lérida es uno de esos lugares donde se hace realidad esa convivencia intergeneracional que considera tan necesaria el Papa Francisco. Aquí, nueve carmelitas descalzas de todas las edades conviven en armonía, desde la mayor de 91 años y 67 de consagración hasta la más joven, una novicia de 29 que procede del movimiento Hakuna.

La madre Elena, la priora, destaca de la veterana que «es una maravilla el testimonio que nos da a todas. Aunque la han operado de las rodillas y está en una silla de ruedas, sigue feliz y contenta».

Lo mismo sucede con la siguiente «menos joven», otra hermana de 87 años y un problema de salud en los pulmones que lleva la friolera de 70 años al otro lado de la clausura.

A todas ellas se les ha unido no hace mucho la hermana Mónica María del Corazón Inmaculado. Lleva dos años y medio en el monasterio «y va alegre y a su ritmo. Ya se sabe que los jóvenes de ahora necesitan un poco más de tiempo de adaptación a esta vida tan diferente», explica la priora.

Esta última vocación nació de un modo singular. La joven vivía su fe en Hakuna y trabajaba en un hospital al que acudían las hermanas cuando tenían algún problema de salud. Un día se puso a hablar con la hermana Pilar: «Le hizo un montón de preguntas y poco tiempo después empezó a presentarse en el monasterio. Venía a rezar a la iglesia y comenzó a darse cuenta de que quizá Dios le estaba despertando una llamada», dice la madre Elena. Al convento se desplazaba desde su casa en patinete —cuatro kilómetros por trayecto—, hasta que un día dejó su trabajo y pidió a las hermanas entrar en la comunidad. «Nosotras pensamos que ese encuentro en el hospital fue providencial y creemos que esta vocación es un regalo que nos mandó Pilar desde el cielo, pues falleció después de aquello», cuenta la priora.

La madre recuerda también las primeras llamadas vocacionales que recibieron las religiosas de Lérida y afirma entre risas que «todas hemos sido muy tremendas. ¡Quién iba a pensar que íbamos a encerrarnos de por vida!». Eso es exactamente lo que hacen: vivir en recogimiento, soledad y oración, alternando la vida fraterna con el estudio y el tra-

bajo, siempre bajo la mirada de Teresa de Jesús, a la que llaman «nuestra santa madre». En especial, la priora confiesa que su entrada en clausura se debió «a una llamada concreta a rezar por tantas familias con problemas muy serios de falta de amor». Cada una tiene una intención especial, pero todas comparten «la gran misión de rezar por los sacerdotes».

Las carmelitas llevan en Lérida desde 1686, cuando el Ayuntamiento decidió completar la herencia que había dejado un canónigo para crear un convento en honor al patrón de la ciudad, san Anastasio. Con el tiempo, ese edificio primitivo se fue deteriorando y hace 37 años se mudaron a un terreno a las afueras. Los avatares de las guerras de Sucesión y de Independencia, junto a los estragos que causó la Guerra Civil —«las hermanas salvaron la vida de milagro», dice la priora— mermaron su patrimonio, del que apenas quedan un par de cuadros del pintor Antonio Viladomat.

Hoy constituyen el único convento contemplativo de la diócesis, por lo que cada mañana la dedican sobre todo a la oración. «Hacemos una hora diaria de oración mental de recogimiento, aparte de la liturgia que celebramos en comunidad», cuenta la madre Elena. El resto del tiempo lo pasan trabajando en lo que pueden, sobre todo organizando la distribución de sagradas formas por los templos de la zona y confeccionando escapularios y pulseras. Una hermana especialista en restauración de obras de arte y cuya labor constituía su principal forma de sostenimiento se les murió hace unos meses «y desde entonces nos estamos recomponiendo, pero Dios nos ayudará», concluye con fe. ●

La receta

INGREDIENTES:

- Doce alcachofas
- Una cebolla grande
- Una cabeza de ajo
- Tres tomates rallados
- Una pizca de perejil
- Nuez moscada
- Azafrán
- Laurel
- Un vaso de aceite
- Un vaso de vino blanco
- Sal al gusto
- Dos cucharaditas de maicena

PREPARACIÓN:

Arreglamos las alcachofas, dejando la cabeza y las hojas más tiernas. En una cazuela las ponemos boca arriba, junto a la cebolla picada, los ajos cortados, el tomate rallado, el perejil, un poco de nuez moscada, una hoja de laurel y un poco de hierbabuena. Echamos un chorro de aceite y otro de vino y cocemos a fuego lento. A media cocción echamos la sal y el azafrán, y si al cocer no suelta agua, entonces vertemos un poco de agua caliente. Cuando las alcachofas estén blandas, añadimos la maicena disuelta en agua. Se pueden servir con huevos fritos o pescado.



← Las religiosas recibieron en octubre pasado en su monasterio las reliquias de santa Teresita de Lisieux.