

Hoy: judías con tomate

FOTOS: CLARISAS SAN DIEGO

Las clarisas del convento de San Diego, en Alcalá de Henares, se dedican a rezar por las intenciones que llegan al locutorio y a hacer las almendras garrapiñadas que atraen a turistas españoles y foráneos

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo
Madrid

Posiblemente, algunas de las almendras garrapiñadas que haya probado el lector en Navidad a lo largo de su vida procedieran del convento de San Diego, en Alcalá de Henares, donde viven 15 monjas dedicadas a su producción y a la oración contemplativa. «Somos 15 hermanas, casi todas españolas, aunque cuatro de nosotras vinimos de la India hace más de 20 años para hacernos monjas aquí», explica sor María Chocky, abadesa de la comunidad. Entre ellas hay algunas muy mayores, de 80 y 90 años, aunque la mayoría ronda los 50.

A las hermanas de este convento las llaman cariñosamente, desde tiempos inmemoriales, *las almendreras*, por la actividad con la que se ganan la vida desde hace siglos. Se dicen fieles a una receta cuyo origen se puede rastrear hasta el siglo XVIII, aunque hay quien asegura que se remonta a los tiempos en los que los musulmanes dominaban la península.

«Es lo más típico nuestro y por lo que la gente más nos conoce», dice sor María, quien desvela a *Alfa y Omega* tan solo un atisbo de su secreto: «Azúcar, agua y fuego», además de almendras. Con estos ingredientes, son muchos los que se acercan hasta el torno para adquirir este producto que ha hecho famosas a las religiosas, «normalmente vecinos de Alcalá, pero también turistas nacionales y extranjeros que visitan la ciudad», cuenta.

A las almendras dedican dos o tres días a la semana, dependiendo de si es Navidad o Semana Santa —sus tiempos fuertes de producción— o de si les han hecho algún encargo para una boda o una Primera Comunión. Es una tradición que se remonta a su fundadora, Catalina García, de quien dicen que se comía una almendra al día.

Esta mujer, nacida en 1639, quedó huérfana en su infancia y pasó a vivir con una tía suya que vivía en Alcalá de



FREEPIK

↑ **Las clarisas** de Alcalá de Henares son una de las siete comunidades contemplativas de la ciudad.

→ **La casa** de la tía de Catalina García, en pleno centro del municipio, hoy convento de las clarisas.



Henares. A los 15 años contrajo matrimonio con un médico valenciano con el que tuvo tres hijos y que la dejó viuda en 1662. Después de varios intentos vocacionales, en 1671 creó un colegio para niñas huérfanas en parte de la vivienda que le dejó su tía, y al poco ese edificio alojó a varias mujeres que querían vivir como ella. Aquella comunidad funcionó como un beaterio de seglares, porque Catalina no quiso fundar un convento, sino reunir en una casa grande a mujeres que vivían y rezaban en común, acogiendo si fuera necesario a otras en dificultad. Así siguió la comunidad durante varios siglos —la calle donde está enclavada la casa se llama actualmente Beatas, resultado de su huella en Alcalá durante tantos años—, hasta que en 1906 decidieron unirse a la Orden de las Hermanas Pobres de Santa Clara, a la que pertenecen en la actualidad.

Hoy, las clarisas siguen viviendo en la antigua casa de la tía de su fundadora, que debido a los estragos del tiempo fue restaurada en 1974. No conservan grandes tesoros artísticos por su vocación a la pobreza y porque su convento fue saqueado durante la Guerra Civil. «Quizá

lo más valioso sea una reliquia de san Diego de Alcalá, al que tenemos mucha devoción», cuenta la abadesa. También menciona el sagrario de una de sus capillas, cuya llave ceden generosamente «a aquellos que quieren pasar un rato a solas con el Señor».

Así, las clarisas de San Diego viven su clausura «en oración y alabanza a lo largo de todo el día», cuenta sor María Chocky. Los alcalaínos lo saben, pues «de vez en cuando vienen a vernos al locutorio para contarnos sus problemas y pedirnos oración». También se acercan grupos de chavales de parroquias vecinas, que «al conocernos se quitan el prejuicio de que las monjas somos bichos raros»; al contrario, la abadesa atestigua que después de conocerlas «incluso alguno se ha acercado más a Dios». ●

La receta

INGREDIENTES

- Un kilo de judías verdes
- Una cebolla
- Un diente de ajo
- Tres tomates
- Aceite y sal

MODO DE PREPARACIÓN

Preparamos una cacerola con aceite. Ponemos una capa de judías, encima la cebolla, el ajo y el tomate pelados y troceados. Sazonamos al gusto. Cocemos a fuego lento, y si al hervir queda un poco seco, añadimos un poco de agua.

