

Hoy: corazones de santa Teresa

Las clarisas de Ávila fueron en su día vecinas de santa Teresa de Jesús, a la que ayudaron en su reforma del Carmelo. Hoy, desde su turno, hacen una labor de escucha y ofrecen ayuda material

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo
Madrid

«Dentro de un ratito me voy a hacer de cocinera, que aquí somos polifacéticas». Así, entre pucheros, atiende la llamada de *Alfa y Omega* la madre María Teresa Pandelet, abadesa del convento de Santa María de Jesús, de las hermanas clarisas de Ávila. «Nosotras lo llamamos convento y a veces, con cariño, conventito», dice con humor.

Las clarisas llegaron aquí en 1503 de la mano de María Dávila, una de las damas de la reina Isabel la Católica, que tras enviudar dos veces «decidió no volver a casarse con alguien que pudiera morir», cuenta Pandelet. Así, entregó su vida a Dios en un convento de Palencia para aprender a ser monja y luego, con bula del Papa Alejandro VI, fundó una comunidad de clarisas en Ávila junto a varias amigas suyas. Al principio estaban en una dehesa, en una casa que había pertenecido a los Reyes Católicos. Pero las aguas de la zona hicieron enfermar a las monjas, que tuvieron que trasladarse al centro de la ciudad abulense algunas décadas después.

El nuevo enclave quedaba muy cerca del monasterio de carmelitas de San José, que entonces era el primero fundado por santa Teresa de Jesús en su reforma del Carmelo. Cuenta en el *Libro de la vida* que «el día de santa Clara, yendo a comulgar, se me apareció ella con mucha hermosura. Me dijo que me esforzase y fuese adelante en lo comenzado, que ella me ayudaría. Y ha salido tan verdad, que un monasterio de monjas de su orden, que está cerca de este, nos ayuda a sustentar».

«Sin duda se refiere a nosotras», asegura hoy la madre Pandelet, «pues éramos casi vecinas». Esta relación entre ambas comunidades ha continuado con cordialidad hasta el día de hoy, aunque las clarisas tuvieron que trasladarse de nuevo a otro lugar en 1971, sobre todo para tener espacio para la cantidad de vocaciones que

CLARISAS DE ÁVILA



↑ La comunidad la forman seis religiosas, de las cuales dos son bolivianas.

habían recibido en las décadas anteriores.

En la actualidad, la cosa ha cambiado. El convento lo habitan tan solo seis hermanas, «porque la hermana Muerte nos ha ido arrebatando una a una», dice la abadesa en clave franciscana. Todas son españolas menos dos, que vienen de Bolivia, y tienen una media de edad relativamente joven para la trayectoria vocacional de las monjas de clausura en España.

Maestras de vida

«El Señor nos ha ido invitando a cada una a una propuesta que poco a poco hemos ido viendo con nitidez; y al final le hemos dado nuestra respuesta, un sí», dice la madre Pandelet. «Nuestra vida no parte de una ideología, sino que no tiene otro objetivo que seguir las huellas de Jesús. Esa es nuestra vida, que queremos vivir con radicalidad. Esa es nuestra vocación contemplativa, así de simple». Como clarisas, lo hacen «como Francisco y Clara de Asís». Por eso, «tenemos los ojos fijos en Jesús, tratando de ser espejos suyos», al igual que quisieron sus santos fundadores.

Cuidan mucho la formación y el estudio de la Sagrada Escritura «para que nos ayuden al encuentro con Dios»; los sacramentos «y la oración como medio de intercesión por la humanidad», destaca la abadesa. «Buscamos no simplemente saber de Dios, sino a Dios mismo, evitando toda dispersión», señala. Por eso insiste en el silencio y la clausura como medios para conseguir ese encuentro y esa cercanía, «para no ir como sonámbulos por la vida», ríe.

Por este motivo, quieren ofrecer «a nuestros contemporáneos» estos valores que responden «a nuestra voca-

La receta

INGREDIENTES:

- Un kilo de almendras marconas
- Un kilo de azúcar
- 24 yemas de huevo

PREPARACIÓN:

Hacemos un almíbar con el azúcar y el agua. Cuando está a punto de hebra dura —al enfriarlo forma hilos gruesos y fuertes que no se rompen fácilmente—, añadimos la almendra previamente mojada, molida y refinada.

Removemos todo a fuego lento hasta que la mezcla se separa del fondo de la cazuela. A continuación, retiramos del fuego para verter las yemas y luego calentamos de nuevo hasta que quedan cuajadas y la masa ligeramente espesa. Dejamos enfriar hasta el día siguiente y ponemos la pasta, sobre una oblea, en un molde individual con forma de corazón. Horneamos a 250 °C hasta que se doren por arriba, y a continuación pintamos los corazones con una capa muy fina de almíbar glaseado.



ción humana». Su vida en la clausura «es una esperanza para el hombre y la mujer de hoy, para que vean que se puede vivir de otra manera, con Dios en el centro y dando sentido a todo», asevera. De esta forma, «elegimos ser antes que poseer»; un postulado muy a contracorriente en nuestros días. Por eso, abren el turno para contar lo a quien las busca. Y, allí, «bastantes personas nos cuentan lo que tienen dentro, su dolor muchas veces, en conversaciones muy largas y muy edificantes».

En este tiempo de relaciones virtuales, las clarisas de Ávila «vivimos la fraternidad con sentido», sembrando «paz y bien» al estilo franciscano. Una de las formas es una pequeña hospedería, «que no es un hotel barato para visitar Ávila», sino «un marco adecuado para escuchar a Dios» y compartir la oración. Quien va puede disfrutar en su jardín hasta de una pequeña Porciúncula como la de Asís.

En cuanto a su *labora*, viven sobre todo de la repostería que venden online. Pero también pintan velas para la oración de matrimonios y cirios de altar, además de otras manualidades. Se dedican asimismo a la maquetación de calendarios litúrgicos, leccionarios y misales franciscanos. «Queremos ganarnos el pan con el sudor de nuestra frente, pero sin ser esclavas del trabajo, porque es un medio y no un fin». Dios provee y lo llamativo de estas maestras de vida es que, más allá de su sostenimiento, «compartimos todo lo que nos es posible» con Cáritas y otras entidades de la Iglesia local y de su orden. Y, además, dan bocadillos «calentitos» a quienes llaman a su puerta para pedir, «a nuestros pobres», con los que también echan «una parrafada» en el turno. ●