

Hoy: roscas de nata

Las clarisas de Madridejos vivieron casi 40 años en un edificio dañado por la Guerra Civil y lograron que Martín Descalzo las ayudara a remodelarlo. Hoy cuentan también con casa de espiritualidad

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

María Martínez López
Madrid

Las clarisas del convento de Santa Ana, en Madridejos (Toledo), nos atienden en pleno trajín de idas y venidas por las obras de reparación de su iglesia. «Había grietas y humedades y, como hemos tenido que levantar el solado, ya vamos a poner suelo radiante porque la calefacción de caldera tampoco funcionaba bien», explica sor Ana Salguero. La reforma supone «un desembolso grande», admite; pero confía en que, a la larga, «sea más eficaz». Solo se embarcan en proyectos así cuando llegan donativos importantes de bienhechores o «herencias de las hermanas», como en este caso. En este asunto, como en otros, «caminamos desde la confianza» en la providencia de Dios porque la han vivido de cerca desde los orígenes de la comunidad y en tiempos más recientes, asegura la abadesa, Dolores Rodríguez. El convento lo fundó en 1655 un grupo de clarisas de Alcázar de San Juan por deseo de la beata Magdalena de San Juan, hija del pueblo que quería para ella misma y sus vecinas la opción de la vida consagrada. «Ella murió y los herederos pusieron muchas dificultades. Pero cuando algo es del Señor, las cosas salen adelante».

Uno de sus momentos más difíciles fue la Guerra Civil, cuando las fuerzas republicanas las expulsaron y acogieron en el recinto a 400 evacuados. «Hasta usaron los órganos como cunas. Quedó todo destrozado y quemaron el archivo», relata. Al volver, «las hermanas se quedaron desmoralizadas. Acorraron que cada una buscara otro convento. Pero la abadesa pasó esa noche sin dormir. Al día siguiente las reunió de nuevo y les dijo: “No puede ser que se cierre un sagrario. Yo me voy a quedar para intentar reconstruir esto. La que quiera, que me ayude”. Lo hicieron todas».

Salieron adelante «a duras penas», con pequeños arreglos y gracias al pueblo, durante cuatro décadas. Entonces se dedicaban a la costura y a mondar la rosa del azafrán para extraer los estig-

FOTOS: CONVENTO DE SANTA ANA



↑ **Foto de familia** de la comunidad. Ahora son diez hermanas, todas españolas.

mas, tan apreciados en gastronomía. Con todo, eran muy pobres y a comienzos de los años 80 solo quedaban cinco hermanas mayores. Al saberlo, dos clarisas de Segovia renunciaron a su comunidad para unirse a esta.

No solo eso: con permiso de los obispos sor Inmaculada, una de ellas, recorría las parroquias pidiendo donativos para una remodelación completa del edificio, que empezó en 1984. Incluso persuadieron al sacerdote y periodista José Luis Martín Descalzo para dedicarles una de sus columnas en ABC. La tituló «Dos monjas» y tras su publicación se sucedieron los giros postales. «Cuando terminaron las obras, sor Inmaculada escribió para que los donativos se derivaran a otras religiosas, porque queríamos ser pobres y vivir de nuestro trabajo», relata Rodríguez. Todavía vive, aunque a sus 91 años la cabeza ya no le funciona como antes.

Savia nueva

Ella y su compañera habían llegado en 1981. Tras ese acto de entrega, «el Señor nos bendijo de cinco vocaciones: dos chicas y yo del pueblo, y dos hermanas de otros lugares», relata la abadesa. Ahora la comunidad está formada por diez religiosas de todas las edades; «desde mis 38 a los 95 tenemos en todas las décadas», comparte Salguero. Si bien las más jóvenes, «que llevamos todo, somos cuatro o cinco». Otras cuatro son mayores de 80, de las cuales «tres son totalmente dependientes». Quien comparte la receta de esta página es sor Isabel, que la aprendió en el convento a la que pertenecía antes, en El Toboso. Se trasladó a Madridejos al cerrar este por falta de vocaciones.

Sor Ana subraya el carácter acogedor de la comunidad. Fue eso lo primero que la atrajo. «Yo no conocía a estas clarisas de nada. Vine a un retiro de Pascua, con

↓ **Algunos** cuadros de los que pinta sor Ana Salguero.



La receta

INGREDIENTES:

- Dos kilos de azúcar
- 36 huevos
- Un litro de nata para montar
- 2,25 litros de aceite
- Tres kilos de harina
- Una cucharada y media de polvo de hornear
- El zumo de un limón

PREPARACIÓN:

Mezclamos el azúcar y los huevos batiéndolos con fuerza durante diez minutos hasta adquiera una textura lo más espumosa y consistente posible. Añadimos la nata, el aceite y el zumo del limón y volvemos a batir fuerte. Vamos agregando la harina poco a poco y batimos de nuevo durante un mínimo de cinco minutos. Vertimos la masa en un molde, preferiblemente redondo para que tenga su característica forma de rosca. Metemos los moldes en el horno previamente precalentado a 180°C y dejamos que se hagan durante doce minutos.



mucho sufrimiento interno. La forma en que me acogieron me impactó muchísimo», recuerda. «Nunca me había planteado la clausura, pero el Señor te sorprende. He descubierto que la vida de oración es estupenda». Entre los muros de Santa Ana también descubrió la pintura. Aunque siempre había hecho cosas, ha ido aprendiendo de manera autodidacta y ahora ofrece sus obras en la cuenta de Instagram @pinceladas_dedios.

Viven de la elaboración de formas para Misa, de las pensiones de las hermanas mayores y de los ingresos de una pequeña casa de espiritualidad. Su modo de vida, al ser de clausura constitucional —menos estricta que la pontificia—, se lo permite. Es un edificio de diez habitaciones dobles, con capilla y salón comedor. La ofrecen de forma prioritaria para retiros, pero en ocasiones también como alojamiento. «Últimamente ha habido tres bodas de gente conocida en el pueblo y algunos invitados se han hospedado aquí. Para estar en cualquier otro sitio, prefieren darnos el dinero a nosotras», explica Salguero. Eso sí, no siempre está disponible. «Vamos cogiendo grupos según el ritmo que podemos llevar. Yo me encargo de la casa con otra hermana. Lo hacemos todo nosotras. Y si tenemos alguna racha en que las mayores están peor, no podemos asumirlo».

Con todo, más que como una fuente de ingresos la comunidad vive esta vertiente de su trabajo como «una forma de evangelizar. Es bueno para que la gente conozca la clausura», señala Salguero. De hecho, muchas veces dentro de los retiros se programa un tiempo de compartir con la comunidad en el jardín que une ambos edificios. «Una de nosotras cuenta su vocación y quizá un joven explica que ha estado en misiones. Así nos enriquecemos todos». ●