

Entre pucheros también anda el Señor

Fruta escarchada

Fotos: Monasterio de la Madre de Dios



Preparación

Sandía, melocotón, albaricoque, cereza, naranja... Las comendadoras de Santiago confitan todo tipo de fruta, y cada una tiene su tratamiento particular. Por ejemplo, a la cereza se le quita el rabo y el hueso con una horquilla; a la naranja se le pela un poco nada más, sin llegar a la pulpa, y se pone en agua dos días para quitarle el amargor.

Luego la fruta se cuece y se corta en trozos, y después se echa el almíbar (un tercio de agua y dos de azúcar).

Cuando la fruta suelta una espumilla blanca, eso indica que necesita más almíbar. Cuando vuelve a ocurrir se añade almíbar de nuevo, así hasta tres veces. Y se reserva el tiempo que se quiera.

A la hora de confitar, se saca el contenido del bote y se vuelve a hervir. Después se pasa brevemente por un almíbar más fuerte y se pone a secar en una rejilla hasta que queda ya confitada.

Monasterio de la Madre de Dios. Comendadoras de Santiago (Granada)

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo

Las comendadoras de Santiago de Granada son «las monjas». Hay otras cuatro comunidades de contemplativas en la ciudad, pero a ellas todo el mundo las llama, simplemente, «las monjas». Y esto es así desde 1501, cuando llegaron las primeras religiosas al convento que fundaron en Granada los Reyes Católicos tras la toma de la ciudad unos años antes. Fueron varias monjas del monasterio del Sancti Spiritus de Salamanca y doce damas de la reina Isabel. Desde entonces han estado en la ciudad de manera ininterrumpida, «y por muchos años más», ríe sor Auxiliadora, una de las 19 religiosas que vive en el convento. «Éramos 23 hasta ahora, pero cuatro hermanas se han ido hace poco a Guinea Ecuatorial a fundar», cuenta.

De las 19, tres son españolas y el resto proceden de la India, precisamente las más jóvenes. «Nos llevamos muy bien. Ellas se han acostumbrado a nosotras y nosotras a ellas. Todas hemos tenido que renunciar a algo y así estamos bien. Además, ellas están siempre con la sonrisa en los labios, lo hacen todo muy fácil».

Las comendadoras son monjas contemplativas de clausura pero por sus constituciones pueden tener me-

diros de apostolado, y por esta razón regentan una guardería, una hospedería y una casa de espiritualidad donde se hacen convivencias y retiros.

Todo esto lo llevan a cabo en un entorno que tiene mucha historia: «Los Reyes Católicos nos dieron 18 casas árabes para nuestra fundación, pero en 1700 estas casas se caían, hasta el punto de que nuestras hermanas escribieron al rey y este mandó a Sabatini, que construyó nuestro monasterio actual, en el Realejo, en el centro de la ciudad: 10.000 metros cuadrados y cuatro patios que ponemos a disposición de todo aquel que nos quiera visitar».

Además de todo eso, hacen bordados en oro a mano y también cosen a máquina, pero su especialidad son los dulces: roscones de vino, de anís, de ajonjolí, aceitones, mantecados, polvorones, mazapán, tortas de Santiago..., y así hasta 33 clases de dulces, entre los que destacan por encima de todo sus frutas escarchadas, «que es lo nuestro de toda la vida». Las comendadoras fabrican frutas en almíbar y confitadas que envían a pastelerías de toda España, sobre todo en estos días en que muchos hornos de toda la geografía las reclaman para elaborar los roscones de Reyes (los pedidos los reciben en el email comendadoras-desantiagoGranada@gmail.com).



La comunidad de Comendadoras de Santiago, de Granada