

Hoy: roscos de naranja y aguardiente

Durante 40 años pidieron de pueblo en pueblo para reconstruir su monasterio, en ruinas tras la guerra. Ahora viven en Alcaraz doce franciscanas de la Tercera Orden Regular

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

No se asusten con las cantidades. Las hermanas, una vez que se ponen a hacer roscos, hornean para las doce que forman la comunidad y para las visitas que reciben, a las que gustan de obsequiar con un recuerdo dulce. Para hacer la receta casera, baste con reducir cantidades y *voilà*: unos roscos *light* para este verano, porque aunque tienen aceite en la masa, no van fritos.

Sor Inmaculada, la que nos ofrece uno de sus dulces fetiche, es una de las más jóvenes de este monasterio de Santa María Magdalena, situado en la localidad albaceteña de Alcaraz. Con una población de alrededor de 1.400 habitantes, tiene un rico patrimonio renacentista, una plaza mayor declarada Monumento Histórico Artístico, y un castillo en ruinas que tuvo siete puertas principales, lo que da una idea de lo impresionante de la construcción y del esfuerzo que supuso el asedio y la toma por Alfonso VIII en 1213. Entre casas nobiliarias, una iglesia gótica y el monumento al Sagrado Corazón de Jesús levantado en 1956 en el cerro de Santa Bárbara, el visitante encuentra la casa de las franciscanas de la Tercera Orden Regular (T. O. R.), presente en la población desde 1432.

«Como la mayoría de los monasterios de franciscanas de la T. O. R., este se formó por la unión de terciarias seculares que querían vivir una vida más comprometida», explica sor Inmaculada. La fundadora, que es venerable y se llama María Ruiz, y otras tres o cuatro doncellas, decidieron en el siglo XV retirarse y hacer una vida penitente, dedicándose a obras de misericordia. En un principio «vestían el hábito de terciarias franciscanas seculares, vivían de su trabajo y en comunidad, pero no eran religiosas». En 1471 el marqués de Villena, señor de Alcaraz, donó a las mu-



La receta

INGREDIENTES

- Un litro de aguardiente
- Un litro de zumo de naranja
- Un kilo de azúcar
- Tres litros de aceite
- Ocho sobres de gaseosa
- Siete kilos de harina
- Un huevo

PREPARACIÓN

En primer lugar echamos el azúcar en un recipiente y vamos añadiendo el aguardiente, el zumo de naranja, el aceite y un poco de harina. A continuación añadimos las gaseosas, cuando la masa esté aún muy blanda. Después echamos el resto de la harina, hasta que la masa pueda trabajarse bien. Batimos un huevo, una vez hechos los roscos, los untamos por un lado y luego por ese lado los bañamos con azúcar. Los metemos en el horno a 190 ° hasta que estén dorados.

↑ **Los roscos de naranja** que hacen las monjas albaceteñas se cocinan al horno.

→ **Las doce franciscanas** de la T. O. R. de Alcaraz viven estos días en la oración y en el cuidado unas de otras.



FOTOS: FRANCISCANAS DE LA TERCERA ORDEN REGULAR DE ALCARAZ

eres una casa más amplia y formaron lo que entonces se llamaba un beaterio, al que se unieron una decena de muchachas más. Fue Inocencio VIII quien las concedió la bula para que aquella casa se convirtiese en monasterio, y las habitantes «hicieron la profesión de los tres votos». En 1526 las monjas se instalaron en el edificio actual y lo pusieron bajo la titularidad, que hoy conserva, de santa María Magdalena. Entre sus filas ha habido hasta 30 venerables, «nuestra mejor herencia».

Como tantos monasterios que conocemos en estas páginas, durante la in-

vasión francesa la edificación sufrió el expolio de sus bienes y las religiosas fueron maltratadas por el Ejército galo. La desamortización de Mendizábal las arrebató lo poco que les quedaba, y en el último de los tres horrores que sufrieron los conventos españoles, la Guerra Civil, las monjas tuvieron que refugiarse en la residencia de ancianos del pueblo y luego en la casa del capellán. Trabajaban en el Hospital de Sangre para asistir a los heridos mientras en el monasterio vivían los evacuados. Al término de la contienda, su casa fue prisión y sufrió una explosión. Pero la comunidad vol-

vió a su hogar, aún en estado de ruina. Y, a base de pedir de pueblo en pueblo, han logrado reconstruirlo durante 40 años. «Hoy está en buenas condiciones y conservamos obras de arte que por cariño a la comunidad los demandados guardaron poniendo en riesgo su vida», explican las monjas.

Aunque durante años han realizado gasas para hospitales, ropa, e incluso intentaron dar un salto a la repostería, «nos dedicamos a la oración y a cuidar de las muchas enfermas que tenemos», a la espera de que lleguen jóvenes para ponerse con las manos en la masa. ●