

Hoy: tarta de manzana

Las agustinas fundaron el monasterio de San Sebastián, en Orihuela, en el siglo XVI. Una de sus religiosas es la venerable sor Juana Guillén, a quien se le apareció el Señor frente a un mirto



ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

Da gloria hablar con ella. La superiora de las agustinas de Orihuela, la hermana María Dolores, contagia su alegría solo de escucharla. Vive en el monasterio de San Sebastián con otras cinco religiosas; tres son españolas, y, las otras tres, llegadas hace algo más de una década desde Kenia. Se han inculturado unas a otras. «Congeniamos muy bien desde el principio», asegura la religiosa, la más joven de las tres españolas y trasladada hace 22 años desde otro monasterio de Castellón. Las dos mayores tienen 89 años ambas, y las jóvenes, las keniatas, cuidan esmeradamente de ellas. Aunque la edad avanzada y la escasez de vocaciones –hay una joven preparándose en Kenia para venir– han hecho que una de las labores tradicionales de las agustinas oriolanas, el dulce de membrillo, ahora solo se elabore como presente para las familias, para el seminario o para el obispado. Lo que sí siguen confeccionando son Evangelios para recién nacidos, «un regalo que es costumbre en esta zona», explica la superiora. Consiste en un cuadradito de tela bordado con perlas y una cinta. Y dentro va doblado en miniatura el Evangelio en latín. «Las mayores se entretienen cosiendo en la sala de labor».

El monasterio de San Sebastián fue fundado en 1592 por tres religiosas procedentes del monasterio de Bocairente, en Valencia, actualmente inexistente. Se cerró por falta de vocaciones. Las tres agustinas, con el objetivo de fundar para extender la orden, se instalaron a las afueras de la ciudad, en la ermita de San Sebastián, donde aún continúa situada la comunidad. Aunque el monasterio fue renovado por completo en 1972 y ahora ya no están extramuros, sino en el centro de la localidad alicantina. Pronto el conocimiento de las agustinas se fue extendiendo y entraron al

↑ **Seis monjas** forman la comunidad de agustinas de Orihuela; tres son españolas y tres de Kenia.



FOTOS: COMUNIDAD DE AGUSTINAS DE ORIHUELA

monasterio varias jóvenes de la ciudad, entre ellas una sierva de Dios, sor Juana Guillén, cuya tumba está en uno de los laterales del templo del monasterio. «De hecho, los oriolanos la tienen mucha devoción», añade sor María Dolores. Entró primero sor Juana, y después su madre, ya viuda. «Fue maestra de novicias y hacía mucha oración. Nos piden hasta reliquias de ella desde el extranjero, no sé ni cómo se enteran». Como curiosidad, en el huerto tienen un mirto, y dicen en las crónicas que narran la historia del monasterio que al lado de este árbol se apareció a sor Juana el Señor con la cruz. Y por eso está inclinado hacia la parte de la iglesia donde se encuentra ella enterrada. Ahondando un poco más en el milagro del mirto, durante la Guerra Civil el monasterio fue ocupado, y los republicanos quemaron el archivo y la biblioteca, e hicieron desaparecer piezas importantes, como el retablo. «Además, quemaron todos los árboles que tenían nuestras herma-

← **Hacen este postre** los días de fiesta, aunque ellas son expertas en elaborar dulce de membrillo, que cultivan en su huerto.

La receta

INGREDIENTES

- Seis manzanas golden
- Un vaso de harina
- Un vaso de azúcar
- Un vaso de aceite de girasol
- Cinco huevos

PREPARACIÓN

Separamos una manzana y media para decorar al final en láminas. El resto de manzanas se cortan y trituran. Se van mezclando las manzanas trituradas con el resto de ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. En un molde untado con mantequilla se vierte la masa. Y se decora con la manzana a láminas. Metemos al horno a 170 °C durante 45 minutos aproximadamente. Pinchamos con un palillo hasta que salga seco.

nas en el huerto, porque se instalaron en esta casa varios milicianos con sus familias, y los utilizaban para hacer fuego. Pero este árbol no lograron cortarlo. Dicen que repelía los hachazos».

En la conocida como Orihuelica del Señor había, hasta hace poco, cuatro conventos de clausura. «Ahora cerraron las salesas, pero de vida activa hay tres colegios religiosos, además de numerosas parroquias y mucho movimiento eclesial», explica la superiora. Como ellas están en el centro, su Misa de las ocho de la mañana suele estar concurrida, y además, desde el año 2000, «cuando el Papa Juan Pablo II dijo que teníamos que prepararnos para el nuevo milenio», ellas decidieron dejar al Señor expuesto todos los días del año desde el final de la Eucaristía hasta las 11:00 horas. Además, son la sede de una cofradía y, si ya el pueblo estaba volcado con ellas, más aún desde la pandemia. «Cada 15 días un grupo de bienhechores nos trae verduras, fruta, huevos y aceite». ●