

Hoy: yemas de huevo con azúcar glas

Hasta tres veces fueron expulsadas de su monasterio estas monjas, conocidas en Almería como las Claras, pero resisten desde el siglo XVIII y viven de la encuadernación de libros

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

Por fin llegó la receta de las tradicionales yemas de huevo que todos conocemos como la creación dulce por excelencia de los conventos españoles. Sobre todo de los de Toledo. Pero no; en esta ocasión han venido hasta nuestras manos desde el sur, desde el monasterio de la Encarnación, de las clarisas de Almería, donde nueve hermanas, de entre 40 y 83 años, viven dedicadas a orar, a vivir en fraternidad y a encuadernar libros, «nuestro sustento desde 1960, tal como lo quería la madre santa Clara, que viviéramos del trabajo de nuestras manos y no de las rentas», explica la superiora, sor Esperanza. Aunque el parón de la pandemia «que hemos sufrido, y seguimos sufriendo», recalca la religiosa, ha afectado al trabajo de encuadernación. Pero «Dios siempre cuida de sus hijas». Y así cuidan ellas también a sus otros hijos, a los que llaman al torno pidiendo comida, mantas o, «en su momento, incluso mascarillas». «Siempre atendemos, en la medida de nuestras posibilidades».

En pleno casco histórico de la ciudad andaluza, en la confluencia de las calles Jovellanos y Marín, y cerca de la plaza Vieja, se encuentra el convento de las Claras —como se las conoce en la zona—, erigido en el siglo XVIII. La fundación se debe a un matrimonio almeriense cuyo esposo, hombre de cámara del rey Felipe II, quiso dar cumplimiento al deseo de su mujer de tener a las clarisas en la ciudad. Cuatro religiosas llegaron desde Granada para poner en marcha el cenobio, una de ellas la venerable Ana María de Jesús Ramírez de Avedaño y Ocaña. «Cuenta la historia que llegaron con mucha pompa y el regocijo de toda la ciudad, y tomaron posesión de la clausura el 10 de agosto de 1756». Hubo hasta fuegos la noche antes.



FOTOS: MONASTERIO DE LA ENCARNACIÓN

La receta

INGREDIENTES

- 30 huevos
- 250 gramos de azúcar
- 125 centilitros de agua
- Azúcar glas

PREPARACIÓN

Separamos las yemas de las claras y rompemos con una pala de madera hasta que queden como una papilla. A continuación, en un cazo, echamos el azúcar y el agua, y calentamos a fuego medio. Una vez que rompa a hervir, dejamos la mezcla en el fuego duran-

te seis minutos. Cuando esté hecho el almíbar, añadimos inmediatamente las yemas. Lo mezclamos bien y lo ponemos a fuego lento, moviendo sin cesar, hasta que se haga una masa compacta y homogénea. Cuando la masa se desprege del cazo, retiramos del fuego y echamos en una fuente.

Dejamos enfriar la masa. Una vez fría, mezclamos con un poco de azúcar glas hasta que se pueda trabajar con las manos para hacer las bolas. Cuando esté hecha la bola, la envolvemos de nuevo en el azúcar glas y la ponemos en una bandeja. Si queremos adornar las yemas con papel de seda tendremos que esperar al día siguiente.

◀ **Las clarisas** tienen entre 40 y 83 años y viven de encuadernar libros.

⬆ **Las yemas** son una de las recetas por excelencia de los conventos.

Pasaron pocos días y ya había ocho postulantes dispuestas a tomar el hábito. Pero como en cada capítulo de monasterios y conventos de España, la historia no fue benévola siempre con estas mujeres. Hasta en tres ocasiones fueron desalojadas de su casa. La primera vez, con la invasión de las tropas francesas, en 1810. No pudieron regresar a los muros de su hogar hasta tres años después. No habían pasado ni 20 años de este suceso cuando las 23 religiosas que entonces había en la Encarnación tuvieron que volver a salir, esta vez para estar más de 60 años fuera. «De hecho, se compró y habitó la ermita de San Antonio Abad para que vivieran nuestras hermanas», pero el obispo de entonces «trabajó duro para que su primera fundación fuese devuelta a la orden», explica sor Esperanza.

El regreso fue por todo lo alto. Aunque tuvieron que arreglar la casa completamente, las clarisas fundaron en los alrededores un colegio el 21 de marzo de 1901. Pero la Guerra Civil hizo estragos, ya que Almería estaba bajo el poder del Gobierno de la República. «Así que nos echaron por tercera vez de nuestro monasterio», al que volvieron once años después y con mucho trabajo para que no desapareciese la comunidad.

Ya en 1968 solicitaron a Pablo VI el paso de la segunda regla de la Orden de Santa Clara a la primera, escrita por la propia santa, y les fue concedido. Aquel fue un día grande para estas mujeres, «ya que queríamos una vivencia de la pobreza absoluta, el más poderoso testimonio que podemos ofrecer a este mundo». ●