

Hoy: cocido mínimo para viernes de Cuaresma

La primera fundación de la rama femenina de la Orden de los Mínimos es este monasterio de Jesús María de Andújar, nacido de la vocación de las hijas del conde de Lucena y mantenido cinco siglos después por tres españolas y tres indias



◀ **Un cocido** hecho con verduras y acompañado de coliflor al ajillo es una receta perfecta para el viernes de Cuaresma.

▼ **Las hermanas** durante una reciente visita del obispo de Jaén, Sebastián Chico.

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

Seis hermanas, tres españolas y tres indias, mantienen con vida este cenobio jienense, el monasterio de Jesús María. Un perfecto equilibrio de interculturalidad, y también de edad, ya que las religiosas llegadas desde el país asiático tienen entre 30 y 40 años y las españolas entre 75 y 85. Hasta la entrada de las *nuevas*, las diez mínimas que entonces componían el monasterio se dedicaban al trabajo de la tintorería. «Teníamos máquinas y de eso vivíamos. Pero cuando llegaron, las jóvenes se dedicaron totalmente a su formación y el oficio no lo aprendieron» explica la hermana Ester, nacida precisamente en Andújar. «Llegó un momento en el que las mayores se pusieron enfermas, la maquinaria se estropeó, y tuvimos que dejar de trabajar en esto». Ahora viven de las pensiones de las mayores y de donativos. «Algún trabajito viene para manualidades que hacemos en Navidad. Pero no se vende demasiado», sostiene.

El monasterio de Jesús María no es uno más de la maravillosa y rica herencia de la vida consagrada en nuestro país. Precisamente fue en Andújar donde se estableció la primera casa para la rama femenina de la Orden de los Mínimos. En 1446 esta bella ciudad andaluza fue premiada por Juan II con el título de ciudad, y en ella vivía el conde Pedro de Lucena, al que los Reyes Católicos —por los servicios prestados a la Corona— habían nombrado embajador en la

La receta

INGREDIENTES

- 300 gramos de garbanzos
- Dos patatas
- 150 gramos de judías verdes
- Una cabeza de ajo
- Una cebolla
- Tres tallos de apio
- Una zanahoria
- Una coliflor
- Un puñado de pan rallado
- Aceite de oliva, caldo de pescado en polvo y agua

PREPARACIÓN

Ponemos la noche anterior los garbanzos en remojo. Al día siguiente los echamos en una olla exprés con todas las verduras (menos la coliflor) y los ajos triturados. Sazonamos con una cucharadita de caldo de pescado y cocemos durante 45 minutos aproximadamente. Cocemos la coliflor cortada en ramilletes pequeños en una cacerola con agua abundante y sal, y la dejamos hervir durante unos 15 minutos. En una sartén doramos los ajos cortados en rodajas y echamos un puñado de pan rallado. Vertemos sobre la coliflor ya hervida y ya estaría listo para el acompañamiento del cocido cuaresmal.



FOTOS: MONASTERIO DE JESÚS MARÍA

corte del rey de Francia, Luis XI. En el palacio de los Lucena se hablaba sobre el eremita calabrés que había llegado allí en 1483. Se llamaba Francisco de Paula, y el conde había comprobado de primera mano que era un hombre de Dios.

Cuando don Pedro regresó de Francia le esperaban su tres hijas, deseosas de saber más de la heroicidad del santo. Pero ya no se trataba de simple curiosidad, sino que el Espíritu de Dios iba encendiendo en su interior un fuerte deseo de compartir esa vida. En 1489 comunicaron a Francisco el deseo de comenzar una fundación y que las agregase a su orden. El santo respondió a las jóvenes el 25 de enero de 1489 y en 1495 el conde de Lucena donó a las chicas parte de su casa. La primera superiora, Francisca de Lucena Olid, murió en olor de santidad y en los grabados antiguos de la orden figura con el título de beata. El 28 de julio de 1506 recibieron la aprobación de

una regla propia para la rama femenina. De hecho, este cenobio tuvo el privilegio de guardar buen número de reliquias de san Francisco traídas desde Francia y cuenta la tradición que, a finales de marzo de 1507, recibieron una visita del fundador. «Se apareció a una hermana a la que desde hacía tiempo le faltaba la mano derecha y milagrosamente se la restituyó. Postradas a los pies del santo recibieron conmovidas el anuncio de su partida de esta vida a la Patria bienaventurada y una tacita de madera, que él quiso dejar como recuerdo», explican las religiosas. Pocos días más tarde, el 2 de abril, a la misma hora que san Francisco de Paula falleció, se oyeron doblar las campanas del monasterio sin que nadie las tocara.

La vitalidad de esta primera comunidad dio vida a nuevas fundaciones; en Jerez de la Frontera en 1524, en Córdoba en 1535 y en Archidona en 1551. ●