ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar

Madrid

Son conocidas como *las novias* porque cuando salen a rezar al templo se enfundan en un velo blanco, como la esposa que va al encuentro del amado en el altar. «El motivo es que queremos que nuestra vista, cuando salimos de la clausura y entramos en la iglesia, sea solo para el Señor», explica la madre Elsa Marina, superiora del convento de las Esclavas del Santísimo Sacramento y de la Inmaculada en Granada. Cuando se sientan en su lugar de oración, se retiran el velo para mirar directamente al Amado. «Que nuestra vista sea solo para Él en ese momento».

Las doce religiosas que forman la comunidad que habita la iglesia de San Gregorio Bajo, en pleno Albaicín granadino y lugar de paso para miles de turistas que buscan un tesoro —y también algo de sombra- en su ascenso al mirador de San Nicolás, tienen edades comprendidas entre los 92 años y los 28. Las más jóvenes — hay dos treintañeras también-llegaron desde Guatemala y otra más desde Kenia. El resto de hermanas son españolas y, por cierto, enamoradas de esta receta de dobladas de maíz que trajeron sus hermanas, con las que llevan 20 años de convivencia. «Lo que pasa es que no ponemos algunos ingredientes, como el picante o el cilantro», explica la madre, guatemalteca precisamente. Aunque no es la cocinera, comparten ambas país de origen. Dobladillas de maíz adaptadas a todos los paladares

Las esclavas, también llamadas monjas blancas por su hábito impoluto, son una congregación de reciente fundación. De hecho, todavía hay hermanas que conocieron en vida a la madre fundadora, María Rosario del Espíritu Santo Lucas Burgos, nacida en 1909 en Almería v fallecida en Córdoba en 1960. El deseo de esta mujer, junto al padre José Antonio de Aldama, SJ, fue que el Señor Sacramentado nunca estuviese solo. Tras superar vicisitudes y con mucho empeño por parte de ambos la congregación nació el 24 de diciembre de 1943 en Málaga. Las cuatro primeras esclavas asistieron juntas a la Misa de Gallo y desde allí se fueron a la casita que habían preparado para poner en marcha la intuición de la madre. En 1948 hicieron los votos perpetuos las primeras profe-

Este convento de Granada fue la primera fundación fuera de los muros de la casa malagueña. «Vinieron a visitar la ciudad gracias a la propuesta del obispo de la diócesis». Fueron a un antiguo convento «que él mismo indicó, pero tenía sus complicaciones. Unos sacristanes vivían en él y lo habían convertido en un verdadero erial, y había otra parte que estaba ocupada por una señorita de nombre Gertrudis», explica la actual superiora. Recuerda que la madre volvió a Málaga desilusionada, pero el deseo del obispo de tenerlas en la ciudad de la Alhambra arreciaba y no tuvieron más remedio que regresar y hacer todas las gestiones convenientes para instalarse en aquel lugar.



↑ Un momento

de la oración de las hermanas con el velo en la capilla de la iglesia.

Aquí solo hay

nueve, pero son doce religiosas las que forman la comunidad.



ESCLAVAS DEL SANTÍSIMO SACRAMENTO

Hoy: dobladas de maíz guatemaltecas

En pleno Albaicín granadino una comunidad de doce religiosas, tres de ellas de Guatemala, vela para que el Santísimo nunca esté solo. Las llaman *las novias* porque salen a la oración con un velo para no ver nada más que al Señor ESCLAVAS DEL SANTÍSIMO SACRAMENTO



La receta

INGREDIENTES

- Medio kilo de carne picada
- Dos dientes de ajo
- Una cebolla
- Un tomate
- Pimienta y sal
- Un kilo de harina de maíz

PREPARACIÓN

Amasamos la harina de maíz con un poco de agua. En el proceso vamos viendo que no quede demasiado blanda o demasiado dura; por eso es importante ir echando el agua poco a poco. Dejamos reposar mientras preparamos el relleno. Picamos finamente la cebolla, los ajos y el tomate. Sofreímos a fuego lento y agregamos después la carne, la sal y la pimienta. Cuando la carne está cocida, retiramos del fuego. Hacemos bolas con la masa y las extendemos en forma de círculo. A continuación ponemos en el centro la carne y las doblamos a la mitad. Calentamos aceite en una cazuela v metemos las dobladas hasta que queden doraditas. Podemos hacer una salsa de tomate aparte y esparcir queso rallado por encima. Las dobladas también se pueden rellenar con queso v con patatas.

Cuenta Elsa Marina que la fundadora «determinó hacer una novena a san José para que la señorita Gertrudis dejara la casa. Y un día, después de venir de Misa, como no se escuchaba ningún ruido comenzaron a abrir las habitaciones y la casa estaba vacía». Nadie supo qué sucedió. De hecho, «un día se encontraron con la suegra de la señorita, preguntaron por qué se había ido así, tan rápido y sin despedirse, y esta contestó que se había presentado un guardia diciéndole que en el plazo de dos horas tenía que dejar la casa libre». La madre indagó para averiguar qué había pasado, pero nunca se supo. Quizá san José...

A día de hoy, las hermanas viven de los ornamentos litúrgicos. Bordan y confeccionan todo aquello que se utiliza en el culto divino, como juegos de altar, manteles, mantos, casullas, etcétera. «Nos siguen haciendo pedidos y tenemos máquinas especializadas para esta labor», cuenta agradecida la superiora. •