

ALBERTO GARCÍA CORONADO



◀ Desde hace unos meses la comunidad la forman ocho monjas.

Hoy: potaje de rellenos con legumbres y bacalao

MADRES TRINITARIAS

Las trinitarias de San Clemente, en Cuenca, sobreviven zurciendo ropa, ya que los encargos de bordados han descendido notablemente

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez Aguilar
Madrid

«Hace muy poco éramos diez», dice sor María Rosa, la superiora, con tristeza. Una de las fallecidas tenía 100 años, la otra 97. «No aparecen en la foto porque ha venido el capellán a hacérsola esta semana, pero quiero que, de alguna manera, estén». Y aquí están, madre, en estas líneas. «Somos muy longevas en este convento porque tenemos mucha luz», asegura. «No tenemos aquí nada de riqueza ni de arte, pero sí grandes ventanales en todas las habitaciones». Ella misma tiene 86 años y convive con una centenaria, otra octogenaria —las tres españolas— y cuatro más que son las que aportan la juventud y la amalgama de culturas, ya que proceden de Madagascar y de India. «Las jóvenes son buenísimas... muy orantes y trabajadoras», dice con alegría. Las trinitarias de San Clemente, un pueblo situado a una hora y media de Cuenca, llevan en la localidad desde 1588, fecha en la que un hijo del pueblo, canónigo de la catedral de Salamanca, Francisco Sánchez, cedió unas casas que había heredado de sus padres para que fundar en su lugar natal una comunidad orante, en este caso



ALBERTO GARCÍA CORONADO

de la Orden de la Santísima Trinidad de Redención de Cautivos. Las primeras siete monjas llegaron desde Villoruela, cerca de Salamanca, donde residía el benefactor. Como Sánchez era conocido en San Clemente, rápido entraron religiosas de su propia familia y varias jóvenes del pueblo. Al año de iniciarse la anda-

dura ya había 80 hermanas. Visitadas, por cierto, en al menos tres ocasiones por san Simón de Rojas en calidad de provincial de la orden en Castilla. Como todas, sufrieron la desamortización y la Guerra Civil —tuvieron que abandonar el convento—, pero la vida volvió entre los muros.

La receta

INGREDIENTES

- 400 gramos de garbanzos
- Un puñado de judías blancas
- 200 gramos de miga de pan
- Seis huevos
- 100 gramos de bacalao
- Tres dientes de ajo
- Perejil y colorante

PREPARACIÓN

Ponemos los garbanzos a remojo la noche anterior. El mismo día que hagamos la receta, los cocemos junto con las judías blancas. Para los rellenos, ponemos la miga de pan en un recipiente con un poco de sal, perejil bien picado y tres dientes de ajo machacados. Añadimos los huevos y con un tenedor lo batimos todo. Dejamos la masa en el frigorífico unos 30 minutos y a continuación freímos con aceite muy caliente. Incorporamos los rellenos a los garbanzos cocidos y a las judías, añadimos el bacalao desmigado y ponemos todo junto a hervir unos minutos. Hacemos en una sartén un adobo con un poco de aceite, unos ajos y un poco de pimentón y lo añadimos a la mezcla de legumbres y rellenos. Servimos caliente.

↑ El potaje de rellenos es una receta típica con que se conque para la Semana Santa.

◀ La capilla del convento es muy sencilla, ya que el complejo se formó a través de varias casas donadas por un canónigo.

Hoy se dedican al bordado, pero para encargos muy puntuales, y zurcen ropa de los vecinos. «Nos pagan, pero nosotros lo que queremos es que la gente no tenga que tirar la ropa». Venden algún dulce en el torno y desean, sobre todo, «un trabajo que ocupe habitualmente a la comunidad». ●