

Hoy: patatas de la hermana Teresa

Las carmelitas descalzas del convento de San José de Guadalajara mantienen viva la historia de martirio de tres beatas, conocidas como «las tres azucenas», asesinadas durante la Guerra Civil

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Ester Medina Rodríguez
Granada

Cuando preguntamos a la madre Nazaret sobre la fraternidad entre las hermanas de su comunidad, ella no lo duda: «Procuramos ir todas a una, como deseaba santa Teresa de Jesús, que quería grupos pequeñitos para que nos amáramos entre todas». Nazaret es la priora del convento de las carmelitas descalzas de San José, en pleno centro de Guadalajara. Una comunidad que no nació allí, sino a poco más de 200 kilómetros, en el municipio avilés de Arenas de San Pedro. «Aunque santa Teresa hablaba de esta fundación en sus cartas, nunca la llegó a ver constituida porque ella murió doce años antes», relata en conversación con *Alfa y Omega*. La comunidad se fundó con re-

ligiosas de otros conventos de Alcalá o Toledo y comenzó a funcionar el 11 de junio de 1594. No obstante, estaban situadas en una villa pobre, donde las hermanas no se encontraban bien protegidas ni sustentadas. «Pasaban mucha necesidad, no solamente física sino también espiritual, porque no contaban con asistencia de padres carmelitas para la celebración de la Eucaristía». Por eso, pensaron en trasladarse a una ciudad con mejores servicios. Fue entonces cuando Ana de Mendoza, la duquesa del infantado en Guadalajara, financió la construcción del convento de San José, donde se mudaron en 1615 y permanecen hasta hoy.

En la actualidad, esta comunidad cuenta con 15 hermanas de procedencias muy variadas; nueve españolas —de Zaragoza, Burgos, Gerona, Málaga, Madrid o Barcelona—, cinco peruanas y una mexicana. Todo un símbolo de la riqueza de la humanidad por la que no se cansan de orar. «Estamos aquí para pedir por el mundo, por todos. No nos hemos encerrado para pasarlo bien nosotras. El Señor nos salvó con la oración y el sacrificio y estamos para salvar todas las almas». La mayor tiene 88 años y la más joven, 26. También hay dos novicias y una postulante. Por eso, aunque ingresan pocas y con cuentagotas, Nazaret afirma que «no nos podemos quejar porque hay otras comunidades que están peor». Las hermanas —que nos proponen una original receta que cocinan en días de fiesta ideada por Teresa, una monja mayor que ya murió—, se dedican fundamentalmente a la elaboración y venta de las hostias para la celebración de la Eucaristía. Combinan esta labor con la fabricación de escapularios, así como con el bordado y confección de juegos de altar sencillos que envían

a diferentes diócesis y, en ocasiones, también a Madrid.

Escondidas en un hotel

Entre los muros de este convento se encuentra la historia de tres mujeres beatas que dieron su vida por Cristo: María del Pilar de San Francisco de Borja, Teresa del Niño Jesús y de San Juan de la Cruz y María Ángeles de San José. Unas semblanzas de martirio «que queremos imitar» y cuyo relato ha sido transmitido de forma oral por las hermanas mayores. Apodadas cariñosamente como «las tres azucenas», por la flor símbolo de la virginidad y la castidad, estas tres monjas fueron asesinadas el 24 de julio de 1936 por su fe. Eran los inicios de la Guerra Civil y las mujeres se trasladaron del convento de Alcalá al de Guadalajara, cuando un día alguien las advirtió de que salieran de allí porque dos milicianos iban a quemar el convento.

En ese momento, las hermanas huyeron y se hospedaron en un hotel cercano, «al que también iban llegando otras monjas que escapaban». Los dueños del hotel les dijeron que se fueran y, cuando salieron del establecimiento, se toparon con un camión de soldados. «Aunque llevaban gabardinas, se notaba a la legua que era monjas por el escapulario largo que sobresalía debajo de la ropa», relata la priora. «Al verlas, una miliciana dijo: “Disparadles, que son monjas”». Ellas, que se habían refugiado en un portal, fueron saliendo una a una. La primera fue la beata María Ángeles, a la que dispararon y murió casi al instante. Algo similar ocurrió con la beata Pilar, que murió poco después, ya en el hospital. La beata Teresa, que escapó y estaba a punto de refugiarse en un hotel, fue capturada y trasladada al camino del cementerio, donde murió con los brazos en cruz gritando: «¡Viva Cristo Rey!». ●

La receta

INGREDIENTES:

- Un kilo de patatas
- 300 gramos de pimiento rojo asado
- 300 gramos de cebolla
- 300 gramos de tomate frito
- Un litro de leche
- Mantequilla
- Una cucharada sopera de harina
- 150 gramos de queso rallado

PREPARACIÓN:

Pelamos las patatas, después las cortamos en tiras un poco gruesas y las freímos y reservamos en un recipiente aparte. Hacemos lo mismo con la cebolla. Mientras, nos aseguramos de tener preparados el tomate frito y el pimiento rojo asado. En un recipiente adecuado para horno, vamos colocando los ingredientes: primero, una capa de las patatas que hemos frito antes, encima la cebolla frita y, a continuación, distribuimos otro manto de patatas. Encima ponemos los pimientos asados, más patatas y, por último, el tomate frito. Posteriormente prepararemos una salsa bechamel con la mantequilla, la harina y la leche. Cuando esté hecha, la echamos por encima de todos los demás ingredientes. Añadimos el queso rallado y metemos la bandeja en el horno a temperatura media hasta que quede gratinado. Lo servimos caliente.



← Parte de la comunidad de carmelitas en uno de los momentos de oración.

↑ Sepulcro de las tres mártires en el convento de San José.

CARMELITAS DESCALZAS DE GUADALAJARA

