

Hoy: sopa de coliflor

La agitada historia de las carmelitas de Villalba del Alcor es la base sobre la que se edifica la comunidad actual. «Somos gente normal» que tiene la misión de «ser la prolongación de la Virgen en el tiempo»

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Díaz Vazquez-Mayordomo
Madrid

Uno pensaría que la vida en un monasterio es un oasis continuo de paz; pero la historia de las carmelitas de Villalba del Alcor, en Huelva, demuestra que esto no siempre es así. Desde su fundación en 1618 a cargo de un canónigo de la catedral de la Cuenca peruana, que quería fundar un monasterio de monjas en su pueblo natal, las religiosas no han ganado para sobresaltos.

Los primeros años fueron buenos, de crecimiento y vocaciones. La cosa se empezó a torcer cuando el famoso terremoto de Lisboa, en 1755, obligó a la comunidad a abordar gravosos trabajos de restauración de su casa. Pocos años más tarde, cuando las tropas de Napoleón entraron en España, invadieron su

monasterio y obligaron a las monjas a vivir en el primer piso mientras los soldados se acuartelaban sin decoro y a su gusto en la planta baja.

La posterior desamortización de Mendizábal fue otra vuelta de tuerca para las hermanas, que perdieron para siempre todo el patrimonio inmobiliario acumulado durante siglos y las rentas que generaban sus olivares y sus viñas. Desde entonces, tuvieron que entablar una feroz lucha por la supervivencia, lo que se reflejó en una notable ausencia de vocaciones que duró mucho tiempo.

En 1906, un rayo cayó en la casa e hirió de gravedad a tres monjas. Y tres décadas después sufrieron amenazas de incendio ante la ola anticlerical que se desató en España en el mes de marzo. En aquella ocasión fueron salvadas por los vecinos del pueblo, que rodearon su monasterio para que nadie les hiciera daño. Con todo, una vez iniciada la Guerra Civil la cosa empeoró: el 19 de julio las monjas se vieron obligadas a desalojar su hogar para hospedarse en los de parientes y amigos. Desde allí, tres días después pudieron escuchar el griterío de la turba arrasando y quemando su edificio, reduciendo a cenizas los retablos y objetos sagrados que tenían de valor.

Esta es la herencia sobre la que descansa la vida de las carmelitas a día de hoy, 13 hermanas —doce españolas y una novicia de Burundi— entre los 48 y los 90 años. «Éramos más, pero han muerto cinco en los últimos años; algunas no muy mayores, lo que nos ha dejado un poco tocadillas, sintiendo con fuerza nuestra vulnerabilidad», afirma la priora, María del Carmen del Toro. A ello se añade la ausencia de sangre nueva que asegure la continuidad del monasterio: «A la vista siempre tenemos vocaciones, aunque no nos alcance la vista a verlas todavía», dice con humor,

al mismo tiempo que subraya «nuestra confianza en Dios y en san José, a quien se las tenemos encomendadas». En este sentido, las monjas saben que este asunto «lo maneja directamente el dueño de la mies», por lo que «vivimos confiadas en que las vocaciones vendrán».

La priora confiesa que el día a día de la comunidad «quiere ser la prolongación de la Virgen en el tiempo», por lo que su jornada se articula en torno a la «búsqueda intensa de Dios», tanto en la «contemplación» como en la liturgia y la convivencia. Como medio de subsistencia, elaboran hostias para la Eucaristía que luego se consumen en varias parroquias y santuarios. En ellos «queremos también hacernos presentes, llevando hasta allí nuestra entrega a los demás».

Las hermanas desempeñan a lo largo del día varios oficios para los que van rotando, siempre cuidando el ambiente de silencio, pero también las horas de recreación y los días de fiesta. «Somos gente normal», exclama sor María José. Subraya asimismo que en esta vida escondida «siempre tenemos presentes en nuestro corazón los sufrimientos y necesidades de todos los hombres».

Esta sensibilidad abierta al mundo se concreta también en su deseo de darse a conocer: «Compartimos nuestra oración con los que quieren acompañarnos; ofrecemos nuestros espacios a convivencias, reuniones y grupos y estamos abiertas a cualquier sugerencia que pueda abrir cauce a la gracia», abunda. Por ello, invitan a los lectores a verlas «para probar nuestra riquísima sopa de coliflor», pues «estaremos encantadas de recibirlos y compartir con todos el encanto de nuestra vida». ●

La receta

INGREDIENTES:

- Una coliflor mediana
- Cuatro o cinco dientes de ajo
- Una cebolla mediana
- Una rebanada de pan
- Medio limón
- Azafrán

PREPARACIÓN:

Partimos la coliflor en trozos más bien pequeños y los dejamos aparte. En una sartén, freímos los ajos y la cebolla con un buen chorro de aceite, cortados en trozos grandes. Cuando estén dorados los sacamos y en el mismo aceite freímos el pan, que añadimos al refrito. Con la batidora lo molem todo. Después colocamos en una cacerola los trozos de coliflor, ponemos sal y repartimos por encima el refrito, añadiendo el zumo de medio limón y un poco de azafrán. Añadimos agua en pequeña cantidad, que no llegue a cubrir la coliflor, y dejamos cocer aproximadamente 30 minutos. A la hora de servir se puede poner un poco de perejil por encima y huevo duro troceado muy pequeño.



CARMELITAS VILLALBA DEL ALCOR



← La comunidad de carmelitas del monasterio onubense.