

Entre pucheros también anda el Señor

Guiso *del* Carmen

Ingredientes

Para el almíbar:

- Merluza en rodajas
- Cebollitas pequeñas
- Peras pequeñas
- Patatas pequeñas
- Pimienta negra
- Moscatel, vino dulce o jerez
- Sal
- Pastilla de caldo de pescado

Preparación

Se pelan las cebollas, las peras y las patatas. Se fríen con el mismo aceite, pero por separado, las cebollitas pequeñas, las patatas pequeñas y las peras pequeñas. Por último se fríe el pescado, previamente rebozado con harina y sazonado con pimienta y sal. Se ponen, no muy escurridas, las patatas y las cebollas, ya sazonadas con sal y en una cazuela de barro. Después se añaden el pescado y encima las peras. Se echa un poco de agua caliente con una pastilla de caldo de pescado, de manera que cubra casi todo. Se pone a fuego lento una hora para que se *confite* y se evapore el agua, y cuando falten solo unos minutos se le echa una taza de vino dulce o jerez, y se continúa *confitando* a fuego lento, de manera que no dé tiempo a evaporarse el vino pero sí a que el pescado lo absorba y quede espeso.

Fotos: Carmelitas Descalzas de Palma de Mallorca



El guiso del Carmen en la cocina del siglo XVII del convento

Convento de las carmelitas descalzas de Palma de Mallorca

Cristina Sánchez Aguilar

@csanchezaguilars

No es una foto de un bodegón del siglo XVII, ni tampoco está escondida en una esquina la *vieja* especialista en freír huevos, retratada por Velázquez en 1618, aunque bien pueda parecer el mismo escenario. Algo lógico, puesto que datan casi del mismo año. Estas fotos (arriba) son de la cocina del convento de las carmelitas descalzas de Palma de Mallorca que, desde su fundación en 1617 –cumple ahora su 400 aniversario–, han mantenido intacta, con sus aperos y todo. «Las carmelitas nunca hemos salido de estas paredes, ni siquiera con la guerra. Así que hemos tratado de conservar el convento lo más fiel posible al original. La cocina es la misma desde el siglo XVII, y el refectorio también», señala la madre Belén, superiora de la comunidad.

No solo se conservan los platos, el tenedor o los azulejos; también el guiso, tradicionalmente cocinado por las religiosas en la festividad de la Virgen del Carmen, día grande para las carmelitas y para los isleños. «El 16 de julio viene mucha gente de la ciudad a vernos, hacemos incluso una feria artesanal donde vendemos las piezas de cerámica que fabricamos durante el año, mermelada casera de naranja y limón de nuestro claustro y unas cocas, que a la gente le gustan mucho».

Unidas al mar

La patrona de los marineros no es la única que une a esta comunidad con el mar. Ya desde su fundación, en una época en la que los piratas asal-

taban el Mediterráneo a diario, el mar formó parte de la historia de las religiosas. «Nadie quería venir desde la península a la isla por miedo a los atracos marítimos», recuerda la superiora. Fueron tres monjas de Guadalupe, obligadas por el entonces obispo de Mallorca, Simón Bauzá, y el rey Felipe III, las que finalmente levantaron el convento. Todo surgió del empeño de otra monja, sor Eleonor Ortiz, carmelita terciaria impulsora de la creación del convento, que revolucionó al pueblo mallorquín por sus muchos milagros. «En aquella época había muchos naufragios, y la gente venía a pedirle un milagro. Ella sa-

bía exactamente dónde estaba aquella persona desaparecida, y si estaba viva o muerta», recuerda la madre Belén. Tanta fue su fama de santidad que el rey en persona se interesó en la mujer y pidió al obispo diocesano que comprobara si aquella fama era o no verdadera. «El obispo la encerró durante más de doce días en el palacio episcopal y no la dio comida ni bebida, solo se alimentaba de la Eucaristía. El milagro fue que cuando la sacaron del encierro, sor Eleonor estaba en perfecto estado de salud». Fue esta religiosa la que tuvo dos apariciones, primero de la propia santa Teresa, y después de Jesucristo, en las que le

pidieron que fundara un Carmelo Teresiano en Mallorca.

No es la única santa que ha dado este convento. En 1999 murió la ahora sierva de Dios madre Concepción, en proceso de canonización. «Yo coincidí con ella unos cuantos meses, antes de que muriese con 93 años. Estaba totalmente identificada con el Corazón de Jesús, destacaba su humildad grande y profunda». La comunidad carmelita de Palma no vende repostería, pero sí una gran variedad de objetos –desde pulseras a estampas y delantales– «para extender el reinado del Corazón de Jesús en el mundo con la ayuda de la madre Concepción».

Eduardo Margareto/Agencia ICAL



Una imagen del patio del convento con la Sagrada Familia