

Entre pucheros también anda el Señor

Condimento *con* verduras

Convento San José y Santa Ana. Servidoras del Señor y la Virgen de Matará. Ollería (Valencia)

R. B.

La madre Dolorosa insiste en ofrecer «una receta sencilla». No solo «porque estamos en Cuaresma», sino porque quiere que el plato refleje «la austeridad» con la que vive esta joven comunidad de siete contemplativas, con edades que oscilan entre los 31 y los 52 años, y procedentes de Perú, Honduras y Filipinas, además de dos españolas y otras dos argentinas, incluida la propia superiora, que este año celebrará los 30 como religiosa (tiene 46). Es un año más de los que su congregación, las Servidoras del Señor y de la Virgen de Matará, cumplirá el día de san José, al que estas monjas tienen «una especial devoción».

La rama contemplativa del Instituto del Verbo Encarnado, nacida en Argentina, se ha expandido rápidamente en estas tres décadas, y cuenta con más de 1.300 monjas en 37 países de todos los continentes, con 15 comunidades en España, incluyendo la que se instaló el pasado año en el tercer monasterio de la Visitación (salesas) de Madrid. También el convento de Ollería es un edificio con abolengo. Fue construido por orden de san Juan de Ribera (1532-1611), gran renovador e impulsor de la vida religiosa, aunque se inauguró unos meses después de la muerte del arzobispo y virrey de Valencia. Durante cuatro siglos el lugar estuvo habitan-

Ingredientes

- * Zanahorias
- * Patatas
- * Calabacín
- * Cebollas
- * Judías / habas / acelga (a elección)
- * Huevos
- * Leche
- * Sal / condimentos a gusto

Preparación

En una cacerola o sartén con un poco de aceite, se va colocando la verdura cortada en rebanadas medianas. El orden es importante: zanahoria, patatas, calabacín... Y entre verdura y verdura, se añaden la cebolla y las legumbres o las verduras verdes. No se debe salar antes de introducir las patatas.

Cuando ya están casi listos los ingredientes se agrega un poco de agua para evitar que se peguen y para terminar de cocinarlos al vapor. Por último, se vuelca encima el huevo batido junto con la leche y el resto de los condimentos (se puede incluir algunas fetas de queso, al gusto). El plato es muy recomendable como acompañamiento de carnes y pescados.



do por agustinas descalzas que, ante la falta de vocaciones, en 2011 recurrieron a la nueva congregación argentina.

«Somos una congregación monástica, pero también misionera», explica la madre Dolorosa. «Eso significa que nos pueden enviar a cualquier lugar, a fundar o a acompañar a hermanas que están comenzando en otros sitios». Una vez instaladas en una comunidad, sin embargo, «se intenta que haya estabilidad». Ni siquiera están previstas las visitas a la familia, salvo en caso de enfermedad grave

o defunción de un familiar directo, o «por alguna razón muy de peso».

Para la misión, «nuestra principal obra es pedir al dueño de la mies que envíe operarios», prosigue la superiora. «Ya simplemente santificándonos y rezando, estamos evangelizando». Pero además, la comunidad de Ollería, bajo la advocación de «los santos patronos de Europa», mantiene un contacto permanente con el mundo exterior a través de su hospedería. Varias personas han reservado ya habitación para la próxima Semana Santa. Y son frecuen-

tes los grupos que celebran allí un retiro, o personas individuales que simplemente buscan sumergirse durante unos días en la intensa vida espiritual de estas monjas, que cada mañana se levantan a las 5:15 y salpican su jornada con la *lectio divina*, la adoración eucarística, el rezo del rosario y la Misa diaria, además del breviario.

«Vienen buscando a Dios», dice la madre Dolorosa. «Buscan llenar ese anhelo al que aspira el ser humano, y en nosotras encuentran mediadoras que los ayudan en su búsqueda». «También por eso –prosigue– es muy importante para nosotras cultivar el contacto con Dios, porque si no sería imposible que lo transparentáramos. Necesitamos cultivar la vida interior, porque nadie da lo que no tiene».

El precio de la hospedería es libre, «una contribución voluntaria». La comunidad se sostiene también con trabajos de manualidades, como rosarios o escapularios, por los que piden «una limosna». «Vivimos gracias a san José», zanja entre risas la madre Dolorosa. «Es cierto, en estos años, hemos experimentado con mucha intensidad esta especial protección suya», añade. Y así se lo agradecerán al patrono de la Iglesia universal («y custodio de las vírgenes», subraya la superiora) el próximo 19 de marzo, uno de los días más importantes del año en el calendario del convento de San José y Santa Ana de Ollería.

Fotos: Servidoras del Señor y la Virgen de Matará de L'Ollería



La comunidad de Ollería. Arriba, el condimento con verduras