

Entre pucheros también anda el Señor

Calabacines rellenos *con* pollo

Fotos: Monasterio de la Asunción

Ingredientes para diez personas

- Cinco calabacines
- Un kg. de carne picada de pollo
- Tres huevos
- Queso rallado
- Salsa de tomate
- Dos cebollas
- Tres dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal
- Agua

Preparación

Lavamos los calabacines, los partimos por la mitad a lo largo, los vaciamos con ayuda de una cuchara y reservamos lo vaciado.

Cocemos los calabacines a fuego lento, para que no se rompan, los sacamos del agua y dejamos escurrir.

En una cazuela calentamos el aceite, añadimos el ajo y la cebolla; cuando están a medio pochar,

añadimos lo vaciado de los calabacines. Una vez cocidos, añadimos la carne, el perejil picadito y los huevos. Salpimentamos y removemos. A continuación añadimos un chorro de salsa de tomate, removemos y cuando esté cocinado, rellenamos los calabacines. Cubrimos el relleno con queso rallado.

Calentamos el horno a 180° y gratinamos.



Monasterio de la Asunción de Zamora. Monjas benedictinas

Ricardo Benjumea

No elaboran dulces tradicionales ni ancestrales recetas como las que han hecho famosas a otras comunidades de contemplativas. Las benedictinas de Zamora, fieles a su carisma, cultivan el trabajo como una dimensión esencial en sus vidas, pero dejando a un lado la preparación de los menús de la hospedería, su *et labora* particular poco tiene que ver con los pucheros: imprimir libros. El monasterio de la Asunción acoge la editorial Ediciones Monte Casino, que, junto a diversos trabajos, edita la revista semestral *Nova et Vetera*, que difunde cuestiones diversas sobre vida cristiana en general y monacal en particular.

La bien merecida fama gastronómica de estas monjas hoy en Zamora tiene un origen mucho más prosaico... y reciente. Su abadesa, Concha Galán de Mera, fue designada presidenta de una mesa electoral en las elecciones de junio de 2016. «Y como había que pasar ahí todo el domingo –cuenta–, decidí llevarme unas empanadillas». Gustaron tanto que los apoderados de los distintos partidos avisaron a compañeros en otros colegios electorales para que se acercaran a probarlas. Así que, por un rato, las tensiones partidistas quedaron superadas gracias a las empanadillas de la madre Concha.

La anécdota es ilustrativa de un tipo de presencia hospitalaria, abierta a vecinos y visitantes que deseen acercarse a celebrar en el monasterio la Eucaristía, a rezar la liturgia de las horas, o incluso se animen a pasar unos días con la comunidad, sumergiéndose de lleno en la vida contemplativa, en la que no faltarán ocasiones para una buena conversación de altura espiritual.

Hace ya cerca de 60 años que las benedictinas regresaron a Zamora, de donde la Real Orden de Exclaustración Eclesiástica les obligó a marcharse en 1835. El monasterio de la Asunción se fundó en 1961, en el km. 2 de la carretera a Fuentesauco, con monjas procedentes de Valladolid y León. Hoy son diez benedictinas en total, ocho españolas, una de Colombia y otra de Costa Rica. Pero en este último país la comunidad tiene desde 1991 una casa filial, en San José, con otras cinco hermanas, dos de ellas



La comunidad de benedictinas

españolas y las otras dos, locales. Las edades de las 15 oscilan entre los 34 y los 87 años, pero la mayoría se sitúa en la cuarentena o cincuentena, como la propia madre Concha, de 56, en cuyo sobrio acento cuesta reconocer su procedencia gaditana.

Llegó a la Asunción los 22 años, recién licenciada en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid. Durante un viaje con compañeros de estudios a Florencia, un sacerdote, conocedor de su inquietud religiosa, la animó a ponerse en contacto con esta comunidad. Y allí decidió quedarse para siempre.

No se encontró con un monasterio monumental, como tantos otros desperdigados por las tierras de Castilla, sino con un chalé funcional de nueva construcción, en el que «se vive la tradición como algo que es siempre vivo, no tradicionalismo». Lo que no cambia es el estilo de vida benedictino, que «gira en torno a la presencia de Dios» y enseña a quien se acerca a conocerlo a «experimentar y cultivar esa relación con Dios», lo cual no impide a las hermanas estar bien informadas de lo que sucede en el mundo o disponer de conexión a internet. «aunque tampoco es que tengamos una compulsión electrónica», bromea la superiora.

Sin dudarle un instante, la madre Concha se declara una persona «feliz». Eso sí, admite que hoy la comunidad afronta muy serias dificultades que amenazan a medio y largo plazo incluso su propia supervivencia, tanto por la escasez de vocaciones, como por la despoblación del entorno. «La precariedad es tremenda», admite. Aunque añade acto seguido que, «de una u otra forma», la vida contemplativa nunca dejará de cultivarse en la Iglesia, porque «necesitamos personas que nos recuerden que no estamos solos, que la presencia de Dios entre nosotros es real».