HUEVOS FRITOS Y PAN RECIÉN HORNEADO

Descripción

EL REINO DE DIOS

Jesús nos instruye acerca del Reino de Dios. Como buen maestro, escoge los ejemplos adecuados para que podamos entender. Tú y yo, sentados a sus pies, escuchamos la lección.

> “¿A qué se parece el Reino de Dios y con qué lo compararé? Es como un grano de mostaza que tomó un hombre y lo echó en su huerto, y creció y llegó a hacerse un árbol, y las aves del cielo anidaron en sus ramas. Y dijo también: ¿Con qué compararé el Reino de Dios? Es como la levadura que tomó una mujer y la mezcló con tres medidas de harina hasta que fermento todo.”
>
> (Lc 13, 28-21)

Claro que el ejemplo esconde muchos detalles. El Reino de Dios, la acción de la gracia en nuestras almas y en el mundo, el obrar de Dios en cada uno de nosotros y en el ambiente en el que nos movemos. No se puede encerrar en un solo ejemplo, en una sola imagen o figura. Pero aquí tenemos dos referencias que nos sirven para entenderlo un poco más.

LA SEMILLA DE MOSTAZA

Lo primero es fijarme en el tamaño de la semilla. Es la más pequeña de todas, pero es el comienzo de una gran planta. Así es la acción de Dios en medio de nosotros, y especialmente en nuestro interior.

Comienza siempre con cosas pequeñas. Dios, normalmente, no actúa en nuestras almas con fuegos artificiales y espectáculo, sino sembrando discretamente su palabra. Un consejo, una idea, un detalle que nos llama la atención o que nos golpea interiormente. Y desde ahí arranca todo.

Pero, además, resulta que la mostaza es una planta que crece con facilidad en todo tipo de terrenos. Dicen que es muy fácil encontrarla silvestre.

“Tus palabras, Jesús, son para todos los hombres, así como la mostaza es semilla buena para todo tipo de tierra. La cuestión está en si la acogemos”.

FELICIDAD SILVESTRE

Se ve que con la mínima acogida que le demos, ya empieza a transformarnos. La mostaza es pequeña, pero se ve que rápido toma fuerza si encuentra un mínimo de condiciones en la tierra en que cae. Necesita poco, pero sin ese poco no brota.

“Jesús, quiero poner aunque sea ese poquito de mí, quiero corresponder a tus dones para que tu Reino brote en mi alma”.

La mostaza la toma un hombre y la siembra. Y corre el tiempo y se cumple aquello otro que también comentabas Jesús: “Echa la semilla en la tierra: sea que duerma o se levante, de noche y de día, la semilla germina y va creciendo, sin que él sepa cómo.” (Mc 4, 26-27).
La obra del Espíritu Santo no se ve, pero la palabra del Señor es fecunda, nos va transformando sin que sepamos cómo.

LLEGAR A SER

Ahora, para esto se necesita confianza y tiempo.

> **“Es, sin duda, la más pequeña de todas las semillas, pero cuando ha crecido es la mayor de las hortalizas, y llega a hacerse…”**
>
> (Mt 13, 32-33).

A mí este detalle me gusta: Me llego a hacer. No es que sea ya: “me llego a hacer”. Las cosas y las personas “llegan a ser”. Un mínimo de correspondencia sumado a la perseverancia, me lleva a dar un paso y luego otro y otro, hasta que llego a ser. Ser ese que Jesús quiere, “que Tú quieres, Señor”.

“Si sorprende ya que de una semilla tan pequeña brote una planta tan grande, lo hace más sorprendente el hecho que, cuando brota, crece hacia todas partes -casi sin control, podríamos decir-, llenando todo el espacio que encuentra. Así también es el Reino de Dios en ti.

Comienza como una semilla diminuta, pero, si le dejas, llenará por completo tu alma llegando a todos los lugares. Nada se le resiste. Si le dejas, resulta imparable. Si correspondes a la gracia, esta que al principio te parece como un grano de mostaza insignificante, crecerá y se expandirá hasta llenarlo todo” (Antonio Fernández, Octubre 2016, con Él).

Pero, es más, ahí no acaba la cosa, porque nos llena a nosotros y eso se difunde a nuestro alrededor. Es la mostaza como condimento en la cocina.

“La mostaza resulta que es una de las especies más antiguas en ser usadas y más apreciadas por los cocineros para dar sabor a carnes, pescados, salsas. Del mismo modo que la mostaza da ese toque inconfundible a un plato, la gracia del reino es lo que da sabor a tu vida. Lo que hace que gustes de las cosas con autenticidad” (Antonio Fernández, Octubre 2016, con Él). Le da sabor.

CUATRO HUEVOS FRITOS

Y hablando de sabores, me acordaba cómo “contaba un sacerdote que, estando en la India celebró Misa muy de madrugada a unas religiosas junto con el obispo y otros invitados. A la hora del desayuno, descubrió el extraordinario lujo de un huevo frito en el plato de cada uno de los cuatro comensales que habían celebrado la Misa.

Por desgracia (o por suerte), ninguno de los otros tres podían comer huevo, así que don Leo, muy contento, se comió los cuatro, también pensando evitarles un disgusto a las hermanas que con tanto cariño habían preparado ese delicioso desayuno.

Pues la cosa no debió de pasar desapercibida a la hermana sacristana porque, a la mañana siguiente, después de la Misa don Leo, que esta vez estaba solo, se encontró en su mesa de desayuno, café, pan y cuatro huevos fritos.

“Pues resulta que años después celebró Misa para la misma congregación en Varsovia, Polonia. Para su sorpresa, descubrió que de nuevo sobre su plato aparecían ¡cuatro huevos fritos! La superiora había estado en la India mucho tiempo atrás, y todavía recordaba los gustos de un sacerdote al que conoció tantos años atrás” (cfr. Leo Maasburg, La Madre Teresa de Calcuta).

Comentaba uno que: “Una conciencia capaz de conocer los gustos de los demás y agradar en las cosas más minúsculas es, sencillamente, un alma grande. Para conseguirla: amor en las cosas pequeñas.” (Fulgencio Espa, Octubre 2015, con Él) Pequeñas, como el grano de mostaza…

LA LEVADURA

Ahora, Señor, me he dado cuenta que entre tanta mostaza no hemos dicho nada de la levadura. Pero me doy cuenta que es reforzar, con una figura distinta, la misma idea.
Y se me venía a la cabeza un comentario de San Josemaría, que tiene el sabor de un recuerdo de infancia.

Decía: “En tantos sitios -quizá lo habéis presenciado- la preparación de la hornada es una verdadera ceremonia, que obtiene un producto estupendo, sabroso, que entra por los ojos. Escogen harina buena; si pueden, de la mejor clase. Trabajan la masa en la artesa, para mezclarla con el fermento en una larga y paciente labor. Después, un tiempo de reposo imprescindible para que la levadura complete su misión, hinchando la pasta.

BUENA HARINA – BUENA HORNEADA

Mientras tanto, arde el fuego del horno, animado por la leña que se consume. Y esa masa, metida al calor de la lumbre, proporciona ese pan tierno, esponjoso, de gran calidad. Un resultado imposible de alcanzar sin la intervención de la levadura -poca cantidad-, que se ha diluido, desapareciendo entre los demás elementos en una labor eficiente, que pasa inadvertida” (Amigos de Dios).

> “Porque la levadura estaba bien conservada y preparada, se dejaba deshacer -desaparecer- en medio de aquella cantidad, de aquella muchedumbre, que le debía la calidad y la importancia. Que se llene de alegría nuestro corazón pensando en ser eso: levadura que hace fermentar la masa”
>
> (El fundador del Opus Dei I, Andrés Vásquez de Prada). Y además lo hace con poco.

Bueno, entre huevos fritos y pan recién horneado espero que hayas desayunado para no haberte hecho sufrir de hambre con esta meditación.

Pero terminamos aprovechando para decirle a Jesús que siembre su semilla en nosotros, que nos haga fermento, que correspondamos a la gracia y lleguemos a hacernos cristianos cabales, que lleguemos a ser ese que Él quiere.

En palabras de san Josemaría:

> “Señor, que desde ahora sea otro: que no sea yo, sino aquel que Tú deseas. Que no te niegue nada de lo que me pidas. Que sepa orar. Que sepa sufrir. Que nada me preocupe, fuera de tu gloria. Que sienta tu presencia de continuo. Que ame al Padre. Que te desee a Ti, mi Jesús, en una permanente Comunión. Que el Espíritu Santo me encienda”
>
> (Forja, 122)

Y que mi Madre, Santa María me ayude.