

4 de abril

Benito el Negro, monje (1526-1589)

Benito de san Filadelfo, llamado el Negro o el Moro, porque era hijo de padres africanos y esclavos -quizás nubios- que trabajaban en una propiedad cercana a Messina. Siciliano de nacimiento, nació también como ellos en la esclavitud y se sabe que de niño fue pastor.

Su amo le dio la libertad; compró un par de bueyes con sus ahorros y trabajó por su cuenta.

A los veintitantos años se unió a un grupo de eremitas franciscanos, convirtiéndose a partir de entonces en un fidelísimo seguidor del ejemplo del santo de Asís.

Por razones no muy claras para la historia, aquel grupo se dispersó en torno al año 1564 y, dependiendo del biógrafo que se lea, Benito funda o llama a las puertas de un convento. Sea lo que fuere, se le ve hecho todo un franciscano en el convento llamado Monte-Pellegrino, a poca distancia de Palermo. Eso sí, como no ha aprendido a leer ni a escribir, trabaja en la cocina de los frailes como hermano lego.

En todas las épocas sucede que al hombre le gustó la buena mesa y disfrutar de manjares suculentos y los

frailes no son especiales para eso. Es verdad que la disciplina franciscana regula el disfrute de los alimentos y recorta apetencias nobles en honor de la virtud y en procura de méritos para el fraile y para la Iglesia; pero, por lo que cuentan, no estaba el convento a la altura de esas exigencias en aquel tiempo.

Fue Benito un cocinero especial. ¿Qué bien condimentados guisos saldrían del anafe del fraile negro? ¿Qué exquisitos postres angélicos preparó la cocina del repostero de color del carbón? ¿Qué deleitables menús saldrían de las manos recias y teñidas del cocinero lego? La historia culinaria no hace memoria de ello. La singularidad de Benito estriba en que, además de ser buen cocinero, es admirable por su piedad, por su humildad y por las curaciones milagrosas que prodigaba.

En el año 1578, los frailes le eligen superior del convento a pesar de ser sólo lego y no tener conocimientos de letras ni experiencia en el gobierno. El hecho tiene su importancia y da idea de por donde iban las ideas y la vida del fraile que fue en un tiempo esclavo y sigue siendo analfabeto. Desde luego no fue elegido para el cargo por los buenos platos que preparó cuando era guisandero; algo más debieron ver y buscar aquellos buenos frailes en la persona del lego. Costó mucho convencerle para que aceptara y quizá, luego, más de un fraile se arrepintió de haberle convencido, porque llegó a establecer la interpretación más estricta y austera de la regla franciscana.

Más tarde pasó a ser maestro de novicios y, según cuentan, otra vez cocinero, que era lo que él amaba. Fue, en el sentido más estricto, un santo entre pucheros. ¿Qué

importa el color? La gente enferma asaltaba la cocina conventual, la del Negro, para pedirle la curación por su rezo infalible y su gesto de taumaturgo entre los humos del fogón, los olores de las ollas, el vaho de las cacerolas y las mondas del día. Fue un hombre de una bondad extraordinaria y de una oración sublime.