

Entre pucheros también anda el Señor

Mandazi africano

Ingredientes

- Once gramos de levadura de panadero
- 380 mililitros de agua templada
- 450 gramos de harina
- 145 gramos de azúcar
- Una pizca de sal
- Dos huevos
- Un vaso de leche
- Cuatro cucharadas de aceite

Preparación

En un recipiente amplio se mezclan todos los ingredientes y a continuación se amasan durante diez minutos. Tras dejar reposar la masa en lugar cálido, se vuelve a amasar un poquito. Después, se estira con un rodillo y se corta en rombos de tres centímetros. Ponemos la sartén al fuego con aceite y, cuando esté caliente –pero ojo, no en exceso–, se frien los mandazi. Se necesita darles la vuelta para que queden bien fritos. Lo mejor es comerlos en caliente con café, té o chocolate.

Fotos: Monasterio de San Miguel de Trujillo



Monasterio de San Miguel, dominicas de Trujillo (Cáceres)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilal

«¡El mandazi está buenísimo, sobre todo recién hecho, calentito, y si lo mojas en chocolate ya ni hablamos!», exclama sor Inmaculada con su profundo acento extremeño, pero con la mirada –y el estómago– conectados con Kenia, el país de procedencia de seis de sus hermanas. Esta comunidad de dominicas, que habita un convento erigido en 1492 gracias a Isabel la Católica, conoce el eclecticismo cultural hace más de 20 años, cuando llegaron las dos primeras keniatas. Hoy son seis las africanas que dan vida a estos muros de la localidad cacereña de Trujillo, junto a once españolas y una peruana que llegó hasta este rincón gracias a un DVD realizado con motivo del centenario de la fundación de las dominicas en Francia. «El vídeo tenía imágenes de nuestro monasterio y sor Rosa después de verlo nos llamó una noche, a

las doce, para decirnos que quería venir». Ya lleva seis años.

El origen del monasterio se remonta a 1492. Trujillo era lugar de paso de la reina Isabel durante sus viajes a Portugal. «Siempre pedía parar aquí para rezar con unas religiosas terciarias dominicas, que vivían en la judería junto a la plaza Mayor». Porque, recalca sor Inmaculada, «aunque todo el mundo hable de Toledo como la ciudad de las tres culturas, aquí también vivían judíos, musulmanes y cristianos». Estas religiosas se reunían para rezar en una ermita, la de San Miguel, donde cuentan los historiadores que se bautizó Francisco Pizarro. «Y su forma de orar y vivir impactó mucho a la reina». Por eso Isabel pidió que se construyera un monasterio junto a la ermita para ellas. Y así fue cómo se comenzó a levantar el actual edificio bajo la misma advocación. «Tiene un claustro precioso con unos capiteles platerescos impresionantes. Pero tiene una sola ala, porque mientras se estaba constru-

yendo Isabel falleció y las hermanas se quedaron sin dinero». Pero fue así, gracias a la reina católica, como esta comunidad de mujeres laicas –las terciarias dominicas eran seglares que vivían según el carisma de la orden– pasó a convertirse en una comunidad dominica de vida contemplativa.

El convento se mantuvo a medio construir, pero intacto, hasta los años de la guerra civil, cuando las hermanas tuvieron que exiliarse al monasterio de dominicas de Plasencia. Volvieron 13 años después encontrándose el monasterio «hecho un desastre tras servir como hospital». De hecho, «en las excavaciones que se hicieron para la restauración se encontraron muchísimos huesos».

Hoy día son una comunidad «muy viva y centrada en la formación, que cuidamos mucho», y muy querida por la gente del pueblo, «que se vuelca con nosotras». Aunque ellas van sobreviviendo gracias a los trabajos informáticos que realizan para una entidad bancaria.



La comunidad, durante unos ejercicios espirituales



Cinco de las seis hermanas keniatas