

→ **Sor Catalina.** Se ríe sin cesar mientras nos da la receta del mukimo. «Es muy fácil», anima. Lleva diez años en España, y ocho en el convento hispalense.



FOTOS: CONVENTO DE SANTA ROSALÍA DE SEVILLA

Hoy: mukimo keniano

En el convento de capuchinas de Santa Rosalía de Sevilla, las seis monjas kenianas son las encargadas de hacer los platos los días de fiesta. El mukimo es una receta de la tribu kikuyu

→ **Son doce hermanas,** aunque ahora están solo diez porque dos de ellas ayudan a una comunidad de capuchinas de Murcia.

ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Cristina Sánchez A. / @csanchezaguilard
Madrid

«Es muy rápida de hacer y muy rica», ríe sor Catalina, de 45 años, en un castellano con marcado acento africano. La receta que nos enseña la religiosa keniana es de la tribu kikuyu, pero «el mukimo es universal». Lo dice porque ella es de la tribu kamba, pero también es un plato festivo para ellos. «Cuando tenemos días señalados suelen hacer recetas de su tierra», añade la superiora, la madre Pilar, que rodeada de seis hermanas de Kenia reconoce estar «inculturada» en sus costumbres gastronómicas. A la

sencilla receta kikuyu hay que añadir una peculiaridad: el maíz es de la tierra de origen de las monjas. «Cuando van a Kenia traen semillas de maíz blanco y lo plantamos en la huerta». «¡Esta receta sí que es súper ecológica!», exclama la superiora. «Lo que tenemos aquí crece con la gracia de Dios y el agua del pozo».

Situado en pleno corazón sevillano, junto a la basílica de Jesús del Gran Poder, el monasterio de Santa Rosalía fue el último convento de clausura que se fundó en la ciudad. Desde el siglo XVI, al convertirse en *puerto y puerta* para América, Sevilla albergó gran cantidad de ellos para acoger a los religiosos que embarcaban hacia el Nuevo Mundo.

«La llegada de las capuchinas fue propiciada por Jaime de Palafox y Cardona, arzobispo de la diócesis hispalense», cuenta la madre Pilar. «Cuando llegó a la

La receta

INGREDIENTES (para diez)

- Cinco kilos de patatas
- 400 gramos de espinacas
- 250 gramos de maíz
- 250 gramos de guisantes
- Dos cebollas y tres dientes de ajo
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Cocemos las patatas unos 30 minutos. Lo mismo hacemos con las espinacas, el maíz y los guisantes, unos 20 minutos. Todo por separado, para que cada producto quede con su cocción adecuada. Se escurre bien el agua de cada elemento y las espinacas se trituran. Se machacan todos los ingredientes juntos y mientras, en una sartén, se sofríe cebolla. Echamos lo machacado sobre el sofrito y envolvemos. Salamos al gusto y listo.

urbe, le extrañó que no hubiera una casa femenina de la orden». Como el prelado tenía una hermana capuchina en Zaragoza, le encomendó la fundación del monasterio sevillano. Allí llegó, acompañada de varias hermanas, el 9 de enero de 1701. En abril de 1724 falleció la madre sor Josefa Manuela de Palafox en olor de santidad. «Años más tarde se abrió el proceso de canonización y tenemos su cuerpo incorrupto en del monasterio».

Desde entonces las religiosas han permanecido sempiternas en su casa, menos en una ocasión. Ni desamortizaciones ni guerras han logrado moverlas; sí un incendio en 1761. «En una acción de gracias por el nombramiento de la Inmaculada como patrona de España y América, una vela cayó sobre el altar. Se quemaron la iglesia y las zonas aledañas», recuerda la superiora. La reconstrucción, de manos del obispo Francisco Solís Folch de Cardona, hizo posible que los artistas sevillanos más destacados del momento colaborasen con las capuchinas. Y por eso, hoy destacan en el templo el retablo del portugués Cayetano de Acosta y los frescos del sevillano Juan de Espinal. De hecho, por ser uno de los conjuntos barrocos más bellos de la ciudad, el monasterio fue declarado en 1992 como Bien de Interés Cultural.

Las doce hermanas tienen una media de 50 años y viven de hacer arreglos de ropa. También tienen una hospedería por la que pasan peregrinos a Santiago que hacen el Camino de la Plata. «Ahora está cerrada, y hemos cosido poco, aunque ya se van animando la cosa». En los momentos más duros, las hermanas no dejaron de atenderlas. Ellas, por su parte, intensificaron su adoración ante el Santísimo, se lanzaron a elaborar mascarillas y montaron *La puntada*. «Después de que se cancelaran las procesiones de Semana Santa, los cofrades andaban desanimados y se nos ocurrió inventar una especie de programa de radio para animarlos. Son audios que grabábamos en el recreo con chistes, anécdotas, poesías, alguna canción..., todo para que tuvieran esperanza en que Dios está siempre con nosotros». ●

