

# Hoy: paella mixta

**Las agustinas de Villafranca del Bierzo son contemplativas, pero su faceta activa deja huella en los cientos de niños que han acogido ya, enviados por los servicios sociales de Castilla y León**

## ENTRE PUCHEROS ANDA EL SEÑOR

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo  
Madrid

«Yo misma estuve interna aquí cuando era niña», explica la hermana Rosa Canedo, superiora de la comunidad de madres agustinas de Villafranca del Bierzo. En el convento de San José de esta localidad leonesa vive una comunidad contemplativa que tiene encomendada desde hace siglos la educación de los más pequeños, una misión que en los últimos años se ha transformado para dar «todo nuestro amor y todo nuestro cariño» como casa de acogida para numerosos niños que les envían los servicios sociales de Castilla y León.

Esta labor hacia los niños fue lo que atrajo a esta monja a seguir en el convento una vez acabada su etapa de formación, ingresando en la misma congregación que sus maestras. «Yo entré por ellas. Me llamaba mucho su porte, su testimonio, eran algo extraordinario. Me uní a ellas con solo 16 años, no sin dificultades con mi familia», recuerda.

El internado que funcionaba aquí en los años 50 del siglo XX ha dado paso hoy a una casa de acogida para menores, auspiciada por la Junta de Castilla y León. Además de todo su afecto, las monjas dan techo y comida a 16 niños procedentes de familias en dificultades de algún tipo que no pueden hacerse cargo de ellos por diversos motivos. «La primera acogida es muy importante», dice Canedo, que cuenta que han llegado a tener niños de tan solo 1 año de edad y también hermanos «a los que se intenta no separar, para que tengan un dolor menos en el corazón». En esos primeros días todo resulta nuevo para ellos —muchos no han visto una monja en su vida—, «pero enseguida se hacen con el entorno y se desvuelven sin problemas», dice la superiora.

Su implicación con estos niños va más allá de las obras corporales de misericordia, pues las monjas también les dan catequisis y los preparan para la Primera Comunión, y a algunos hasta les han facilitado el Bautismo. «Ellos vienen con

AGUSTINAS DE VILAFRANCA



↑ La comunidad de religiosas al completo con la superiora, Rosa Canedo, a la izquierda.

heridas de abandono, por lo que suelen preguntar mucho por ese Dios amor del que les hablamos. Una vez vino un obispo y se las vio y se las deseó para contestar bien a todo lo que le preguntaban los pequeños», ríe la religiosa.

La implicación de las agustinas con ellos no concluye cuando cumplen los 18 años, la edad legal en la que abandonan la tutela de la Administración pública. «Aunque algunos vuelven a sus casas y otros se buscan la vida como pueden, siempre intentamos encontrar algún recurso donde puedan estar. Nunca les dejamos en la calle de cualquier manera», abunda. Así, en algún caso han llegado a seguir acogiendo a chicos en casa mientras continuaban con su formación académica; a otros los han animado a seguir estudiando en centros educativos en Castilla y León, y unos pocos han llegado hasta la universidad.

Por eso, para muchos de ellos, el cordón umbilical con estas monjas nunca se rompe. «Tenemos una chica que estuvo aquí de niña y que viene todas sus vacaciones. Está con los niños, les saca a pasear... Mantenemos el contacto con muchos que ahora se sienten identificados con los niños que acogemos en este momento», cuenta la superiora de la comunidad. Por ejemplo, un educador que



## La receta

### INGREDIENTES:

- 500 gramos de arroz
- Un kilo de mariscos variados
- Tres muslos de pollo
- Una tira de costillas de cerdo
- 100 gramos de judías verdes
- Tres dientes de ajo
- Medio pimiento rojo
- Medio pimiento verde
- Una cebolla
- Una rama de perejil
- Un chorro de aceite
- Una cucharada de pimentón
- Una pizca de azafrán
- Una pizca de pimienta
- Sal al gusto
- Un litro de agua o caldo de pescado

### PREPARACIÓN:

Troceamos las carnes, las salpimentamos y las sellamos. Troceamos los pimientos, la cebolla, y los ajos. Llevamos la paellera al fuego, añadimos aceite, pimientos, cebolla, ajo y perejil. Cuando estén sofritos añadimos las carnes y las cocinamos 20 minutos. Luego añadimos el arroz, el pimentón y el azafrán, y acto seguido añadimos el agua o caldo de pescado caliente y las judías verdes. Removemos bien y, cuando hierva, incorporamos los mariscos y la sal. Apagamos el fuego cuando se reduzca el agua y luego lo tapamos y dejamos reposar 15 minutos.

trabaja ahora en la casa «entró aquí con 2 años. Al salir se quedó trabajando por la zona, pero durante la pandemia estuvo ayudándonos y ya sigue trabajando con nosotras. Está feliz y los niños también, porque le quieren con locura».

### La oración de la noche

El convento tiene su historia: fue fundado en 1623 y su iglesia tiene un retablo que contiene «el mejor barroco de la zona». Lo fundó un canónigo de Granada emparentado con la Casa de Alba, protectora de la comunidad durante años, y solo durante la guerra de la Independencia se quedó vacío. Fue en esos años cuando los franceses lo usaron como cuadra de caballos. Al acabar la contienda, las autoridades hicieron a las monjas comprar su propia casa y pusieron como condición que se dedicaran a la instrucción de los niños de la comarca.

Eso es lo que han hecho las religiosas desde entonces hasta la actualidad, y también las ocho monjas que lo pueblan en hoy día, siete de votos solemnes y una de votos simples. Cinco de ellas son españolas y tres de Kenia, la mayor de 98 años. Las africanas llegaron aquí «por pura providencia de Dios, una incluso llamando por teléfono directamente. Las acogimos y son ya vocaciones arraigadas».

Un día normal para ellas está dividido en dos partes: cuando los niños se van al colegio, ellas se retiran al mundo de la oración. Por la tarde dejan la capilla y reciben a los menores de nuevo, para atenderlos y darles la cena. El momento en el que se unen ambas dimensiones es cuando, como en cualquier familia, rezan con los pequeños antes de entrar en el sueño. «Es un rato muy especial y, como tardes un poco, enseguida te lo recuerdan», asegura la superiora. ●