

«Les monges són dones fidels a un desig profund que les fa viure amb plenitud»

■ Laia de Ahumada, autora del llibre «Monges»

Laia de Ahumada és doctora en Filologia Catalana i escriptora. Està especialitzada en escriptura femenina de l'època moderna, sobretot els epistolaris, i darrerament ha centrat els seus estudis en l'escriptura espiritual. És cofundadora i coordinadora del Centre Obert Heura per a persones sense sostre. Autora, entre altres llibres, de *A cau d'orella. Teresa de Jesús llegida avui* (1996), *Vull parlar de Déu* (2001) i *Paraules des del silenci* (2005), enguany ha publicat el seu nou treball, *Monges*, de Fragmenta Editorial.

—Vostè és descendent col·lateral de santa Teresa de Jesús.

—Sí. El meu pare, que té avui dia 96 anys, tenia a casa un llibre amb l'arbre genealògic de la família. Malauradament, el llibre es va perdre durant la guerra civil. Ell no se'n recorda de qui venim exactament. Fa uns anys, jo i els meus germans ens vam dedicar a refer l'arbre genealògic. Ens vam quedar en l'any 1700 a Marbella i com que en aquesta localitat es van cremar tots els arxius civils i parroquials durant la guerra ja no hem pogut anar més enrere. Al llarg de la meua vida sempre m'ha acompanyat la figura de santa Teresa —la «tieta» com l'anomenem a casa—; pel que fa a la seva obra literària, vaig redescobrir-la en un viatge que el meu germà i jo vam fer a Àvila.

—Com va sorgir la idea de fer el llibre *Monges*?

—Va ser un projecte dels editors de Fragmenta Editorial, Ignasi Moreta i Ines Castel-Branco. Em van encarregar dur-lo a terme i vaig acceptar. De seguida em vaig adonar que es tractava d'una proposta molt interessant i vaig posar-hi fil a l'agulla. Havia d'entrevistar vint monges catòliques. Vaig refusar fer les preguntes típiques sobre la situació actual de l'Església, la sexualitat... Tenia molt clar que cadascuna havia d'expressar lliurement tot allò que en aquell moment vivia i que l'amoinava. A partir d'una única pregunta —quin és el teu desig profund?—, vaig poder obtenir testimonis de persones entusiasmades en la recerca d'un anhel que dóna sentit a la vida. D'aquesta manera, la



Laia de Ahumada.

—Sí. Certament, és el que ha quedat més a la rereguarda de l'Església. Totes les entrevistes reconeixen l'obertura que va suposar en els ordes religiosos el Concili Vaticà II, que va pretendre una posada al dia de l'Església per tal d'adaptar-la a les necessitats dels nous temps. L'aire fresc va enderrocar les reixes de la clausura i va obrir les portes dels convents deixant-hi entrar la vida del carrer. Aleshores van poder acollir i compartir. Van poder restablir els lligams familiars, sortir del monestir i estudiar, crear comunitats obertes als barris per atendre els més pobres, etc. El que no va canviar va ser la

conversa s'allunyava de l'entrevista periodística per endinsar-se en el món interior d'aquella persona.

—Per què va fer servir l'expressió *desig profund* en lloc de la paraula *vocació*?

—Va ser una decisió totalment deliberada. Volia que el llibre s'adreces a un públic obert, creient i no creient. La paraula *vocació*, malgrat que tothom té una missió en la vida, em semblava que quedava massa circumscrita en l'àmbit religiós. En canvi, qualsevol persona es podia identificar molt més amb l'expressió *desig profund*. M'interessava mostrar com viuen vint monges de diferents ordes religiosos que treballen en diverses àrees (l'ensenyament, l'acollida, el món de la marginació, la contemplació, el diàleg interreligiós...) i que tenen una característica comuna: són dones fidels a un desig profund que les fa viure amb plenitud.

—Va ser difícil aconseguir que les entrevistades parlessin obertament del seu món interior?

—Gens. Jo suposo que elles es van identificar ràpidament amb l'objectiu fonamental del llibre, que era trencar amb la imatge estereotipada que la societat té de les monges per acostar-nos a la riquesa i diversitat que viuen totes i cadascuna. Tenir l'oportunitat de desfer aquests tòpics que sempre han arrossegat com un estigma les va encoratjar a participar de valent en aquesta iniciativa. S'ho van prendre com un repte. Majoritàriament, les entrevistades són dones grans perquè vaig pensar que la perspectiva dels anys dóna al camí interior una riquesa inqüestionable i calia transmetre-la.

—El col·lectiu de les monges és encara avui el més desconegut de l'Església catòlica?

situació marginal de la monja, com a dona, dins de l'Església per part de la jerarquia patriarcal.

—Què pot aportar el llibre als lectors?

—Bàsicament, models d'aquesta opció de viure amb profunditat, en els quals ens podem emmirallar i que ens poden donar pautes per fer camí dins de la superficialitat que impera en la societat actual. És un llibre que esperona, que dóna a conèixer que és possible viure d'una altra manera. Ofereix una font de valors inescotable. De ben segur que, a través de les seves pàgines, molts lectors que tenien fins aleshores una visió distorsionada de les monges s'hi reconciliaran. Personalment, ha estat un camí iniciàtic, tant per les apassionants

converses com pel treball d'elaboració del text, que em feia reviure l'expressió de cada mirada. He pogut visitar paisatges recòndits on mai no se m'hauria acudit d'anar. He traspassat els murs dels monestirs que havia vist de lluny estant. He estat acollida, regalada amb l'amistat de la confiança. Tinc el convenciment que una flor no fa estiu, però que moltes flors com aquestes poden transformar un paisatge.

—Si santa Teresa de Jesús pogués llegir el llibre, què n'opinarà?

—Penso que li agradaria moltíssim! Veure les monges parlar així era el que ella volia i el que ella va fer. Tot el llibre té una mena de tarannà «teresiana». Admiro de santa Teresa sobretot el seu fort temperament i la seva capacitat de no deixar-se vèncer, de no doblegar-se davant de les dificultats. Unes característiques que, sens dubte, comparteixen també les vint monges del llibre.

Miquel Àngel Codina

Pastís ràpid de tonyina

INGREDIENTS:

5 ous
2 anxoves
150 g de tonyina
en conserva
1/2 l de llet
salsa de tomàquet



PREPARACIÓ:

En un bol batrem cinc ous juntament amb dues anxoves trinxadetes amb un ganivet, 150 grams de tonyina en conserva —abans de posar-ho al forn mirarem si n'hi ha prou, si no, sempre en podem afegir més—, mig litre de llet i dues cullerades de salsa de tomàquet fregit. Ho enforarem dins d'un motlle greixat a 180 graus fins que estigui quallat al tacte.