

# Menjar llaminer fet al monestir

Les monges carmelites de Banyoles, de clausura, condicionen un espai per elaborar-hi productes de pastisseria

Les set religioses de la comunitat, que viuen de les donacions, necessiten nous ingressos



Les set religioses carmelites de Banyoles, a l'interior del monestir, mostrant productes que posaran a la venda JOAN RIGAU CLAVEGUERA.

Les monges carmelites de Banyoles, de clausura, estan preparant una iniciativa inèdita en els 163 anys que fa que estan establertes en aquesta ciutat: elaboraran productes de pastisseria i melmelada –i, més endavant, sabó– per tal d'obtenir uns ingressos que els permetin subsistir, ja que amb les donacions i altres ajudes que reben no en fan prou. Ara, les set religioses que formen aquesta comunitat estan condicionant un espai del monestir com a obrador i quan obtinguin tots els permisos començaran a elaborar i vendre els productes.

Les darreres setmanes, els han donat a tastar a gent de la seva confiança i, pel que explica la priora, sor Carme, estan obtenint

l'aprovació general, especialment les magdalenes, que junt amb rosquilles, coques i crema conformaran l'oferta. “Per a la crema, fem servir una recepta que tenim des de fa cent anys”, assegura. La melmelada, per la seva banda, és de taronja agra. “En tot fem servir ingredients tan saludables som sigui possible: farina ecològica –que s'ha ofert a pagar un particular–, ous de llocs de confiança...” Quant al sabó, serà d'aquells tan olorosos, ens avança la priora.

Aquesta nova activitat –per a què s'han format amb gent experimentada i amb tutorials baixats d'internet– és un punt d'inflexió en la trajectòria d'aquesta comunitat. En tant que de clausura, la seva feina principal és resar (“hi dediquem quatre hores i mitja al dia”) i atendre els creients que s'adrecen a elles (a través del clàssic parlador o per Whatsapp), tot i que, antigament, les carmelites de Banyoles havien tingut una escola on havien estudiat fins a una vuitantena de nenes. De fet, al cap de poc d'establir-se a la ciutat, el 1858, ja van obrir l'escola, que tancaria el 1951 i per a la qual van disposar d'un permís especial i temporal perquè la clausura fos flexible. Inicialment van ocupar un edifici que havia estat hospital, a la plaça del Monestir -explica l'investigador de la història local Joan Anton Abellán-, després es van traslladar a la cantonada dels carrers de Sant Esteve i del Remei i, el 1887 van anar al lloc actual, al carrer Hysern, un convent i posterior monestir aixecat on hi havia hagut unes cases. Fa tot just deu anys, eren 15 dones -explica la priora- i totes eren catalanes. En la darrera dècada, la crisi de vocacions ha fet baixar el nombre a menys de la meitat, i encara sort de l'arribada de religioses foranes. Nascudes a Catalunya només són ella (de Canet d'Adri) i una monja de Llagostera. La més joves de totes té 44 anys i la més veterana, 94

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 03-05-2021, Pàgina 22

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1962431-menjar-llaminer-fet-al-monestir.html>