

O nó do saco

Sou de uma aldeiazinha de Cuenca, Villalgordo del Marquesado, que fica na comarca da Záncara (Espanha). O fato é que conheci o Opus Dei e chamou-me a atenção a proximidade, a alegria e o bom humor de São Josemaria.

02/03/2009

Meu nome é Ana Maria Abad. Sou de uma aldeiazinha de Cuenca (Espanha), Villalgordo del Marquesado, que fica na comarca de Záncara. Meu pai, que é agricultor e

fazendeiro, fez tudo, desde que éramos crianças, para que nós estudássemos e nos formássemos bem profissionalmente. E conseguiu-o, embora isso não retire nada ao enorme gosto que todos temos pelo campo. Apaixona-me o campo e desde pequena manejava o trator e a ceifeira debulhadora, que é um mastodonte: uma senhora máquina.

Manejar as máquinas foi algo inato, só de ver como as manejava meu pai. Ele ia com um trator e eu com outro. Depois, dizia aos amigos que eu lavrava muito bem! Não sei quanto de verdade haverá nisso e quanto de amor de pai, mas o certo é que me ajudou a ganhar confiança em mim mesma e a saber tomar decisões difíceis. Admiro-o muito, pelo seu afã de superação e pela sua tenacidade no trabalho, algo que permitiu a dois dos meus irmãos, Fernando e Mari Nieves, montar uma empresa com vários milhares de cabeças de gado.

Fiz os meus estudos numa escola de Mota del Cuervo, que fica relativamente perto da minha aldeia, e o meu desejo desde pequena era fazer Relações Públicas, mas não sabia como, já que na capital, Cuenca, não existia este curso. Até que um dia falaram-nos da escola de Altaviana, um Centro do Opus Dei em Valência, onde se podia estudar Turismo e havia a possibilidade de pagar a estadia mediante a prestação de horas de trabalho na Administração do Centro. Teria que fazer experiência durante vinte dias neste sistema e, caso me desse bem com esta forma de estudar e trabalhar, ficaria.

Fui... e aquele ambiente pareceu-me tão diferente ao da minha aldeia que, no segundo dia, quis ir embora. Porém, no dia seguinte, já comecei a gostar, pela alegria das pessoas e a preocupação pelos outros que ali vi; e antes que terminassem os vinte

dias, já estava entusiasmada. Por isso digo que não se pode confiar apenas nas primeiras impressões.

De qualquer forma, embora estivesse me sentindo muito bem e me agradasse o trabalho da Administração, decidi procurar outra solução, porque me sentia incapaz de trabalhar e de estudar ao mesmo tempo. Conteí ao meu pai, quando veio buscar-me no final dos vinte dias.

Meu pai não me disse nada. Ao despedir-nos, uma moça de Altaviana deu-me um saco cheio, com comida para a viagem; ele reparou no cuidado e delicadeza com que ela fez o nó para que não caísse nada do saco. Eu, na realidade, não reparei em nada disso e, pouco depois, quando regressávamos a Cuenca de carro, comentou:

- Olha, minha filha, faça o que quiser, mas eu a aconselho a ficar. Reparei

na forma como aquela moça fazia o nó... Pense que você pode aprender coisas que irão te ajudar muito.

- Sim, papai – disse-lhe – mas estudar e trabalhar ao mesmo tempo é demasiado para mim.

- E porque não experimenta aproveitar mais o tempo? Vá lá, tenta no primeiro trimestre e se gostar, você continua; se não, venha para casa e não haverá nenhum problema.

Com essa idéia, matriculei-me em Altaviana e descobri que meu pai – que tinha intuído tantas coisas no modo de fazer um simples nó – tinha razão. E os estudos de Hotelaria e Turismo foram-me apaixonando cada vez mais.

Ao mesmo tempo em que ia aprendendo os segredos da cozinha, fui me familiarizando com os grandes “segredos” da vida cristã,

que leva a amar a Deus nas coisas pequenas e nas grandes, a frequentar os sacramentos, a unir-se, por amor, à Cruz de Cristo para servir aos outros...

Um dia vi um vídeo de São Josemaria. É curioso, foram apenas vinte minutos. Faziam-lhe perguntas e ele ia respondendo. Aquelas respostas tiveram em mim um grande impacto. Sabia muito pouco de religião e praticava pouco, por desleixo, por ignorância ou pelo que fosse; e os poucos sacerdotes que conhecia pareciam-me longínquos, distantes, sempre tão sérios e tão solenes... não sei. A verdade é que a proximidade, a alegria e o bom humor de São Josemaria me encantaram, e a sua mensagem, ainda mais.

A partir daí, comecei a interessar-me pelo Opus Dei e fui descobrindo a minha vocação como numerária

auxiliar. E, um tempo depois, pedi a admissão, consciente de que era uma decisão para toda a vida.

O trabalho na Administração dos Centros da Obra é particularmente bonito. Já sei que é o que todos dizem quando gostam da sua profissão, do médico ao arquiteto, ao que tem um negócio ou se dedica ao campo. A mim, agrada-me porque se trabalha para que cada um se sinta querido.

Neste trabalho, emprega-se uma linguagem que todos entendem, a do carinho. Um carinho que se descobre na toalha limpa, na flor colocada com graça na sala de estar, na roupa bem passada a ferro e bem dobrada...

E os meus pais? Acontece-lhes o mesmo que à maioria dos pais: estão felizes se vêem os filhos felizes na sua vocação, no trabalho, com os seus entusiasmos... “Minha filha, disse-me minha mãe (e pelo que

tenho visto, é o que costuma dizer a maioria das mães), quando penso em ti, descanso”.

Quanto à minha trajetória profissional, sou Técnica Superior de Hotelaria e Turismo e, há vários anos, tenho conciliado meu trabalho na Administração com aulas de cozinha teórica e prática em Altaviana, um centro do Opus Dei em Valência. Na escola, temos um restaurante aberto ao público que constitui sua primeira “experiência”. E isto me estimula a ver como, ano após ano, as refeições vão saindo cada vez melhor preparadas. Para isso, naturalmente, é decisivo o esforço de cada uma pessoalmente, porque nessa profissão, como em tantas outras, a formação complementar, você é que tem de procurar por você mesma.

Há pouco tempo fizemos uma viagem profissional de dezessete dias

à Holanda e estivemos na Europrof, uma conhecida escola de hotelaria. Ali, realizamos práticas profissionais em hotéis muito variados, aprendendo diferentes pratos e estilos de cozinha. Procuro que as alunas façam muitas viagens desse tipo, porque o contato com os colegas no estrangeiro é sempre muito enriquecedor. E... termino já, porque como o tema me apaixona, seria capaz de ficar falando de cozinha três horas seguidas.