

LA REBOTIGA

Remolí d'emocions en 46 cartes

Al llarg de 24 hores, una "dona sensible" escriu fins a 46 cartes on expressa un remolí d'emocions que van des de l'amor a la gelosia i la desesperació. L'acció se situa a l'any 1814 i arranca quan la protagonista, a la sortida de l'òpera, veu desaparèixer el seu amant amb una altra dona. Una deliciosa novel·la de la poetessa i dramaturga francesa Constance de Salm que apareix per primer cop en català (traduïda per Anna Casassas).

Vint-i-quatre hores d'una dona sensible. Constance de Salm. Angle. 136 pàgines. 11 euros



Camps de presoners a la Barcelona del 39

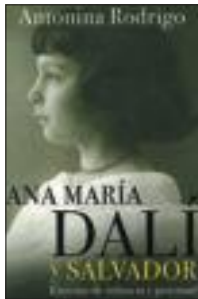
A partir de fonts militars fins ara inèdites, l'historiador Aram Monfort retrata el funcionament logístic de la repressió franquista a la Barcelona de la immediata postguerra. El llibre reconstrueix la història del camp de concentració d'Horta, establert als pavellons inacabats de la Casa de la Caritat, on es van amuntegar milers de presoners en precàries condicions de vida.

Barcelona 1939. El camp de concentració d'Horta. Aram Monfort. L'Avenç. 277 pàgines. 20 euros

Dalí a través dels ulls de la seva gemana

Anna Maria Dalí va obrir els seus arxius i va revelar els seus records a Antonina Rodrigo per oferir-li informació de primera mà sobre la infància i joventut del seu germà, el pintor Salvador Dalí. Gràcies a les confidències d'Anna Maria, Rodrigo ha pogut descriure amb fidelitat aspectes poc coneguts de la infantesa del pintor, de les seves relacions familiars, les seves amistats de joventut i el seu paisatge empor-danès, que tan va influir en la seva obra.

Anna Maria Dalí i Salvador. Antonina Rodrigo. Base. 17 euros. 160 pàgines



Músiques inèdites de la Patum

La Patum de Berga té una llarga història —documentada des del 1525, tot i que es podria remuntar al segle XIV— en la qual han indagat estudiosos com Ramon Felipó. Amb la col·laboració del musicòleg Sergi Cuenca, Felipó ha compilat partitures inèdites —localitzades en diferents arxius i que es reproduïxen completes en aquest llibre— de músiques que acompanyen els balls típics de la Patum.

Músiques de la Patum. Ramon Felipó i Sergi Cuenca. Llibres de l'Índex. 167 pàgines. 13 euros

Músiques de la Patum. Ramon Felipó i Sergi Cuenca. Llibres de l'Índex. 167 pàgines. 13 euros

COLLS I PUNYS

Química

NARCÍS COMADIRA

Legeixo que Santi Santamaria, sense anomenar-lo, critica durament Ferran Adrià, al que acaba acusant d'atemptar contra la salut pública. Em sembla bé que un cuiner critiqui la cuina d'un altre. Tothom té dret a fer el que vulgui —a la cuina— i a creure's el rei del mambo. El que no em sembla bé és acusar algú covardament i fer-ho sense cap fonament de causa. Dir que hi ha cuiners que fan servir la química en la seva cuina i que això és dolent és desconèixer que la cuina es fonamenta, i així ha estat sempre, en la química i en la física. Què fa Santi Santamaria quan posa sal al civet? Doncs posar-hi clorur de sodi. Què fa Santi Santamaria quan posa suc de llimona a les maduixes, si és que n'hi posa? Doncs posar-hi àcid cítric. Què fa Santi Santamaria quan posa vinagre a l'escabetx? Doncs posar-hi àcid acètic. I això és usar la química, evidentment. Posar llevats al vi per xampanitzar-lo, és química. Destil·lar, és quími-

Lletres

El llinatge burgès

FLOCEL SABATÉ

Els Mitjavia

Victor Hurtado

Publicacions de l'Abadia de Montserrat

398 pàgines. 22 euros

La Història és memòria i la memòria és identitat. Per això, en moments canviants com els presents cal que es promogui una invocació del passat arrapada al rigor científic. Així s'esdevé cada any quan l'Institut de Cultura barceloní inclou, entre els Premis Ciutat de Barcelona, un específic Premi Agustí Duran i Sanpere d'Història de Barcelona, remembrant l'historiador humanista que prengué el relleu de Carreras Candi en procurar que Barcelona esguardi el futur des del coneixement de les pròpies arrels. Hom pot sorprendre's de la composició del tribunal, amb poques variacions any rere any dins d'una mateixa proximitat clànica, però això deu contribuir a infondre una estabilitat de criteris entorn a la qualitat de l'obra premiada, triada entre els llibres sobre història de la ciutat publicats el darrer any.

La qualitat es constata en escollir, per al 2007, un llibre sobre una família de mercaders del segle XIV, els Mitjavia. L'estudi forma part de la tesi doctoral que culmina prop de tres dècades de recerca de Victor Hurtado (Mèxic DF, 1948), i és una lectura amena i atractiva que ens passeja per paisatges mediterranis convulsos en resseguir les inversions, litigis, conflictes diplomàtics i mecanismes comercials que basteixen l'activitat dels Mitjavia, sumant família i negoci, amb les consegüents tensions internes, com les testamentàries.

L'autor, modest, no vol extrapol·lar els Mitjavia a tot l'estament mercantil barceloní o a la burgesia baixmedieval catalana, però realment ens calen aquests capbussaments en els protagonistes d'aquell temps, com també s'aconseguí el 1995 amb la família Bell-lloc de Girona, en una cronologia més llarga per no patir l'estroncament que afecta els Mitjavia el 1385. Són aquests treballs, ancorats en l'anàlisi dels testimonis de l'economia professional i domèstica, de l'encaix real dels diferents poders i de la realitat quotidiana, els que oferiran l'alè necessari perquè la imatge generalitzada escapi dels tòpics tan estesos. Una divulgació atrapada en la lectura gens dinàmica i massa



Venedor de blat al retaule de Santa Justina i Rufina. La provisió de blat a les ciutats va ser una de les activitats que va enriquir els Mitjavia.

reverencial d'autors cabdals que, tanmateix, hagueren de treballar amb les eines de fa mig segle, com Vicens Vives i Pierre Vilar, ha difós una imatge ben penosa de la història baixmedieval. Aquesta s'identificaria amb una crisi perllongada des del 1333 fins arribar, un segle i mig després, a l'anomenada Decadència dels segles moderns. En aquesta visió, l'eix vertebrador correspondria a una idealitzada elit urbana, raó per la qual, si el país no reexia, seria perquè els dirigents, re-

reixen crèdits, intervenen en l'obra pública urbana i s'apropen al govern municipal i reial. Estratègies matrimonials i acumulacions patrimonials són dues cares de la promoció del llinatge, que sols prosperarà si s'adapta als reptes dels temps i no és víctima d'adversitats, com patiren els Mitjavia, fuetejats per la Pesta Negra. És una família concreta, però alhora és un fragment de la realitat incrustada en les arrels del recorregut històric de Barcelona i de Catalunya.

laxats, haurien mutat de valors i perdut l'esperit emprenedor.

La recerca actual fuig d'aquestes explicacions que, en canvi, segueixen ocupant els textos destinats a la divulgació, incloent les escasses lectures que els estudiants de secundària poden trobar sobre l'Edat Mitjana i fins i tot alguns manuals universitaris. Hores d'ara s'hi aprecia una economia que va mantenint el tremp entre els alts i baixos conjunturals, un poder reial feble, un poder sota fragmentació jurisdiccional i una burgesia que malda per traduir la seva puixança econòmica en intervencionisme polític. Dins d'aquest context és d'agrair l'oportunitat que ens brinda Hurtado d'acompanyar la família Mitjavia en el seu ràpid ascens social des que sorgeix a Centenys, s'instal·la al centre draper que aleshores era Banyoles, passa a comerciar des de Girona i s'afirma a Barcelona com a puixant família de mercaders que opera de Bruges a Alexandria i Beirut incorporant les novetats comptables i financeres.

Inversors, s'enriqueixen amb les tensions bèl·liques en abastir l'exèrcit reial i amb les crisis frumentàries en proveir de gra les ciutats, adquireixen propietats, participen en activitats bancàries, ofe-

na tothom ho troba no solament natural sinó lloable. El doctor Fleming fins i tot té una placeta a Barcelona —vergonyosament descuidada— per haver-se atrevit a experimentar amb uns fongs, parents dels que es fan en alguns formatges. Això sí que és meritori. En canvi, fer servir tècniques noves, com el buit, la gelificació en calent, l'esferificació, el nitrògen, en la cuina d'investigació, doncs no, això és pecat i atempta contra la salut pública. Caldria que fóssim una mica més lògics.

Sempre hem fet, els humans, coses que atempten contra la salut pública, o que poden atemptar-hi. Sempre hem cuit coses a la brasa, ho considerem l'essència de la nostra cuina tradicional. Doncs bé, és un procediment cancerígen, perquè els greixos socarrimats ho són. Fa temps que fregim patates, que fregim croquetes, que fregim qualsevol cosa. Fins i tot la tècnica moderna de fa uns anys va inventar les fregidores. Doncs bé, els fregits amb olis rescalfats atempten contra la salut pública i una innovació com la fregidora hi contribueix notablement. Què vull dir amb tot això? Que sempre s'ha innovat i, amb el temps, s'ha vist que unes coses eren bones i altres no tant. I que pot ser que algunes tècniques que fan servir els nostres cuiners investigadors, potser d'aquí a un temps es veurà que no són prou convenients. De tota manera, mai com ara s'investiga en aquests aspectes d'una forma tan seriosa i amb tantes garanties. La sola existència de la Fundació Alicia ens ho certifica.



ca. I batre les clares d'ou a punt de neu per infiltrar-hi aire i fer una senzilla i plàcida truita a la francesa i fer quallar els components de l'ou que quallen amb l'escalfor, també té un fonament científic. Segurament que el primer que va fer una truita va ser criticat per qui fins llavors només havia begut ous crus. És a dir, tota utilització dels coneixements humans aplicats a una disciplina a la qual no és habitual aplicar-los causa estranyesa, aixeca discrepàncies, provoca reaccions airades.

Que la innovació química sigui aplicada a la medici-