

## Records descrits

**Ngugi wa Thiong'o**, novel·lista, narrador, traductor i periodista, va néixer el 1938 a Kenya  
D.A. ANDERSON / RAIG VERD



**A LA CASA DE L'INTÈRPRET**  
Ngugi wa Thiong'o

**Traducció:** Josefina Caball  
**Editorial:** Raig Verd Barcelona, 2017  
**Pàgines:** 254  
**Preu:** 21,90 euros

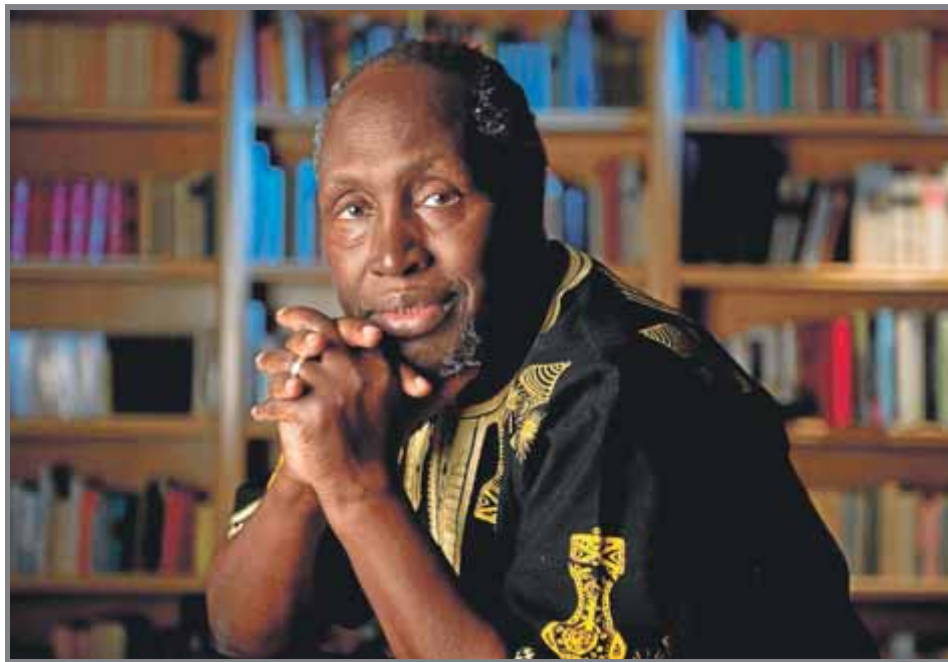
**L**'Àfrica és, encara ara, el continent oblidat: víctima innocent de la seva riquesa, el seu segle XX ha estat tràgic com a conseqüència de l'impacte dels diferents colonialismes que l'han torturada amb fronteres imposades, repressió de les cultures i extracció abusiva dels seus recursos naturals.

Mà d'obra barata des dels temps de l'esclavisme, els seus habitants no han tingut gaires oportunitats de fer sentir la seva veu i les seves històries no han merescut gaire atenció tret que hagin estat cosides a la fam i a la guerra.

La Sud-àfrica dels *boers* i l'*apartheid* és, potser, el nom que ve al cap amb més freqüència i que entela moltes altres injustícies. El temps, però, juga a favor dels oprimits que malden per recuperar la dignitat i aconsegueixen recuperar i fer sentir la seva veu.

Ngugi wa Thiong'o no és un nouvingut en l'empresa conjunta que denuncia tot el que no s'ha fet gens bé al continent africà. Associada a la seva candidatura al premi Nobel, la seva obra proposa, entre d'altres objectius, la recuperació de la memòria d'un poble, el kenyata, a través de la revisió de la seva experiència vital personal.

*A la casa de l'intèrpret* forma part del seguit de memòries que Thiong'o du a la



llum per fixar uns fets viscuts per la col·lectivitat de què, a la seva terra natal, va formar part activa.

El període que cobreix aquesta proposta té com a referència l'Alliance High School, l'institut que obre la porta a Thiong'o a l'anada a la Universitat i que l'obliga a deixar enrere el seu entorn físic i emocional immediat: casa, paisatges, família, amics...

La redacció d'*A la casa de l'intèrpret* és sòbria, espartana, quasi telegràfica. És una acta de l'adolescència d'un nadiu africà que ha de viure segons les normes i les imposicions d'una cultura, l'anglesa, que és llunyana en la geografia i en la realització.

Aquesta tria a l'hora de narrar, aquest esquematisme, demana, gairebé exigeix, la complicitat de qui llegeix Thiong'o: l'autor exposa fets i anota, en alguns casos, els efectes que van tenir en la seva persona,

però no s'esplaija en les explicacions ni cau en la temptació de reinterpretar els moments de l'adolescència en funció del que li ha aportat la maduresa.

Així, *A la casa de l'intèrpret* esdevé una exposició raonablement freda i objectiva que cal voler entendre i que guanya potència a mesura que qui la llegeix deixa de banda la identitat personal i permet que les vivències de l'autor ressonin en el cap a la recerca de reaccions i respostes.

Més agres que no pas dolços, els fets que es relaten són la denúncia d'una injustícia extrema viscuda des d'una innocència mancada d'odi i ressentiment que traspua vitalitat, optimisme i bona voluntat. Que *A la casa de l'intèrpret* no sigui una eina per passar comptes amb un passat indesitjat atorga un valor especial a la recuperació de la memòria d'un poble colonitzat. \*

## NUTRICIÓ / RECEPTARIS EVA GARCIA PAGÁN

### Cuina fotogrènica

**E**l menjar entra pels ulls, de tota la vida ens ho havien dit mares i àvies, i això que elles van tenir la sort d'estalviar-se de pujar els plats que cuinaven a les xarxes socials. Justament Instagram i Facebook han encimbellat blogueres com ara Elka Mocker i Marta Sanahuja, conegudes com a Lala Kitchen i Delicious Martha. En el cas d'Elka, que viu a cavall de Menorca i Barcelona (on imparteix classes –és xef i *coach* nutricional–), publica sota el segell de Lunwerg el seu primer treball en paper (ha publicat alguns *e-books*), titulat com el seu blog: *Ama Come Vive Brilla*. Un treball que entra pels ulls però que és honest com ho és la seva cuina,

tan senzilla com efectiva. De fet, es tracta d'una mena de bíblia de l'autora, on es troben des de les eines fins als procediments, estris i ingredients bàsics per a les receptes, que van de les aigües saboritzades, llets vegetals, germinats, batuts i gelats, fins a plats preminentment vegetals amb productes de la terra i de temporada. Sopa de quinoa i llenties vermelles, arròs negre amb coliflor i nyoquis de moniato, són algunes de les propostes, sovint plats complets que ja fan un àpat. Són molt re-

#### AMA COME VIVE BRILLA

Elka Mocker

**Editorial:** Lunwerg Barcelona, 2017  
**Pàgines:** 204  
**Preu:** 25 euros

#### DELICIOUS MARTHA

Marta Sanahuja

**Editorial:** Planeta Barcelona, 2016  
**Pàgines:** 302  
**Preu:** 17,90 euros

comanables els seus dolços: trufes Rocher, pastís delicat de coco i crema de mango i pastís de llimona amb caramel de romani, són temptacions inevitables sense sucres ni greixos *trans*.

I qui també entén de temptacions és Delicious Martha, amb més de 130.000 seguidors a Instagram que cauen rendits als seus apunts de composicions perfectes, geomètriques i cromàtiques amb les més gustoses menges, aquestes sí, aptes per a carnívors amb gana i bon gust. \*