



Paternitats al fons del pou

L'inici de *La dona pèl-roja* enganxa gràcies al truc de presentar-te la història com a ja viscuda i narrada des d'un present allunyat en el temps. El Nobel Orhan Pamuk sap jugar amb pocs elements i ofereix una primera part, de les tres que té la novel·la, en què no passa gran cosa, aparentment, però que aconseguix hipnotitzar el lector. La cadència de fets és lenta, però no el ritme narratiu. I la potència simbòlica i emocional, alta i defectes retardats.

Un jove d'uns 16 anys, estudiós i fill d'un farmacèutic faldiller i d'esquerres que

ha desaparegut, és enviat a una localitat propera a Istanbul a construir un pou amb un mestre d'aquest art. Al poblet, prop d'allà on treballen i acampen, el noi s'encastrina d'una dona, una actriu, que li dobra l'edat i que porta els cabells acolorits de vermell amb henna. La relació amb el mestre és intensa. I la feina, dura.

L'ambient mig oníric s'esberla en sec i el noi torna –o fuig– a casa, donant origen a la segona part en què se'ns narren, de manera força accelerada, les vivències del noi i la seva esposa durant una trentena d'anys. Es fan rics gràcies al sector immo-

biliari i ell, per un acte promocional, torna al poble on de jove va excavar un pou i que sempre ha tingut ben present. Allà l'espera una sorpresa.

I la sorpresa obre la tercera i última part, molt més breu que les dues anteriors, en què es tanca el cercle amb un recurs similar al de l'inici, un text redactat per un personatge, i amb l'afegit d'una pirueta dramàtica una mica recargolada en què la dona pèl-roja esdevé un epicentre passional i intergeneracional.

La temàtica triada per l'autor

Pamuk volia parlar de la paternitat. I ho fa. I es volia basar en dues obres: *Èdip rei*, de Sòfocles i amb un to occidental, en què el fill mata el pare, i *Llibre dels Reis*, escrita pel poeta sufí Ferdousi i, per tant, més oriental, en què en una de les històries d'aquest llibre de més de 1.500 pàgines un pare mata el fill. En tots dos casos, sense ser-ne conscients. Pamuk fins i tot juga amb elements freudians, perquè ell es va formar amb un pare absent i per aquest motiu feia més de 25 anys que li voltava pel cap la idea central de la novel·la.

I Pamuk també ens parla de la construcció de pous a la manera tradicional, amb l'afegit simbòlic que tenen aquestes construccions. I de la història i els costums de Turquia. I de política. I de literatura. I d'amor i mancances, de renúncies i angoixes, de silencis i de mort.

Tenint en compte que els títols de Pamuk ronden les 500 pàgines, aquest és curt i, potser per això, és el que s'ha venut més a Turquia. Si la primera part et transporta allà on l'autor vol, amb regust del Camus de *L'estranger*, les altres dues són distretes, però amb les informacions afegides d'una manera una mica abrupta. Una obra recomanable, de totes maneres. *



LA DONA PÈL-ROJA
Orhan Pamuk

Traducció:
Anna Turró
Editorial: Més Llibres
Barcelona, 2018
Pàgines: 302
Preu: 21,90 euros

NUTRICIÓ / RECEPTARIS EVA GARCIA PAGÁN

L'organització definitiva

Ada Parellada, gran divulgadora de la cuina a Catalunya, ja sigui per a grans o petits i autora prolífica, presenta a *La cuina sostenible* l'organització definitiva que tot cuiner domèstic agrairà. Fent servir com a estratègia la gestió més intel·ligent possible dels recursos al rebost, la idea és proporcionar una sèrie de trucs que demanin el mínim esforç i ofereixin el màxim rendiment, de manera que la inversió de temps en cuinar "ajudi a viure de les rendes, culinàriament parlant, la resta de la setmana", segons explica. De fet, és força habitual a les famílies de treballadors que mengen de tàper cuinar un dels dies del cap de setmana per omplir la nevera i el congela-

dor de plats llestos per escalfar. El que proposa l'Ada Parellada en aquest volum és una sèrie de preparacions bàsiques que després poden ser utilitzades en diferents plats així com una sèrie de receptes amb què elaborar el menú setmanal, que la cuinera ha simplificat només en els sopars, l'àpat que segur que es fa a totes les cases.

Per exemple, Parellada recomana preparar un quilo de cebes per fer sofregit que aguantarà deu dies a la nevera i es podrà fer servir en plats com crema de



LA CUINA
SOSTENIBLE
Ada Parellada
Editorial: Columna
Barcelona, 2018
Pàgines: 256
Preu: 21,90 euros

carabassa, lassanya de pollastre i xampinyons, nyoquis amb tomàquets secs i wok de calamars i verdures, entre d'altres, o sofregir la ceba amb tomàquet i guardar la base per fer cloïsses a la marinera, espaguetis, ous remenats... També proposa escaldar verdures (pastanaga, carabassó, mongetes...) i guardar-les a la nevera, bullir ous, patates o arròs i reservar-ho perquè, a l'hora de sopar, gairebé només falti fer el muntatge del plat. Intel·ligent i fàcil de seguir amb les pautes de l'autora. *