

Ella, França i els hugonots

NARRATIVA

DAVID CAMINADA

Tracy Chevalier, *El blau virginal*. Traducció d'Ernest Riera. LA MAGRANA. Barcelona, 2003.

L'èxit d'una novel·la en el mercat internacional fa que, a vegades, les empreses editorials es decideixin a recuperar títols i obres que un autor/a va publicar anys enrere sense aconseguir tant ressò mediàtic ni tan bona acollida entre els lectors. Això és el que li ha passat a l'escriptora nord-americana resident a Londres Tracy Chevalier, que després de treure al mercat l'aclamada *La noia de la perla*, acaba de publicar en català *El blau virginal*, una novel·la que va sortir al Regne Unit l'any 1997.

Tracy Chevalier (Washington, 1962) es va guanyar reconeixement i prestigi amb la seva, fins ara, obra més valorada, *La noia de la perla*, en què explorava la història que hi havia darrere el retrat d'una noia fet pel pintor Jan Vermeer, un artista holandès del segle XVII. D'aquesta novel·la se n'ha fet una adaptació cinematogràfica, dirigida pel britànic Peter Webber, que va ser presentada a l'últim festival de Sant Sebastià.

Coincidint gairebé amb aquesta versió per a la pantalla gran, Tracy Chevalier, autora també d'*Angels fugaços*, ha publicat ara en català *El blau virginal*, on la novel·lista reconstrueix la història dels avantpassats dels Tournier (Turner, en l'adaptació anglòfona del cognom), una família d'hugonots que van ser forçats a emigrar de França cap a Suïssa en el segle XVI. *El blau virginal* té com a protagonistes dues dones, que pertanyen a la mateixa família però que estan separades per quatre-cents anys: Isabelle Tournier és una hugonot que viu a la França del segle XVI, mentre que Ella Turner és una jove nord-americana que deixa Califòrnia a finals dels 90 per instal·lar-se a la petita localitat francesa de Lisle-sur-Tarn.

HISTÒRIES PARAL·LELES

Tracy Chevalier estructura la novel·la explicant d'una manera paral·lela les històries d'Isabelle i d'Ella i dedicant successivament un capítol per a l'una i el següent per a l'altra. Isabelle, coneguda amb el sobrenom de *La Rousse* després que en la infantesa els cabells se li tornessin vermells, va ser una noia d'origen humil que es va veure obligada a casar-se, en un matrimoni infeliç i difícil, amb Étienne Tournier, amb qui va tenir tres fills: el petit Jean, Marie i Jacob. La família Tournier eren hugonots (nom amb què eren coneguts els



LA NOVEL·LISTA NORD-AMERICANA TRACY CHEVALIER VIU A LONDRES

protestants francesos) i vivien a la regió de Cévennes, al sud de França, d'on van haver d'emigrar cap a Suïssa fugint de la persecució catòlica arran de la matança de la nit de Sant Bartolomeu (1572). Isabelle va viure en un entorn hostil: atrapada en les guerres de religió a l'Europa del segle XVI, va ser tractada amb violència pel seu marit, Étienne, i, llevadora de professió, va rebre la reprovació del seu entorn i l'acusació de ser una bruixa.

Molts anys més tard, Ella, una noia nord-americana de 28 anys, arriba a França amb tres propòsits declarats per iniciar una nova vida: millorar el seu nivell de francès per tal de poder convalidar el seu títol i treballar de llevadora, descobrir la història dels seus avantpassats i tenir un fill. Ella acompanya el seu marit, Rick, un arquitecte que vol donar un impuls a la seva carrera professional treballant en un despatx a Tolosa. Una afecció epidèrmica (psori-

asi), la por sobrevinguda a tenir un fill, l'insomni i l'obsessió per un color blau d'una tonalitat molt especial i intensa, i el descobriment d'una Bíblia familiar convertiran Ella Tournier en una autèntica Sherlock Holmes, en una obstinada i constant detectiu-historiadora que, a mesura que se submergeix en el seu passat familiar, també anirà descobrint coses ara totalment imprevistes i desconegudes del seu àmbit més íntim i profund.

Isabelle i Ella tenen moltes coses en comú: les dues són llevadores; a les dues els cabells se'ls tornen vermells d'una manera sobtada i màgica; les dues queden enlluernades pel "blau virginal"... Les dues històries s'entrecreuen.

Potser al començament de la novel·la se segueixen amb més interès les experiències actuals d'Ella que no les dels seus avantpassats: les seves dificultats per adaptar-se a la vida del petit i hermètic poble de Lisle-sur-Tarn, el seu flirteig amb el bibliotecari Jean-Paul, la manca de diàleg i comunicació amb el seu marit Rick, que deriva en una crisi conjugal. Amb tot cal assenyalar que Chevalier és hàbil a l'hora de construir els paral·lelismes, els vincles i els punts d'enllaç entre present i passat, entre la vida d'Isabelle i la de la seva descendent contemporània, i en aquest procés d'investigació i de recerca històrico-familiar crea un clima d'interès, de misteri i d'intriga. Des d'aquest prisma, la primera obra de Tracy Chevalier té un ritme ascendent, que arriba al seu clímax en les últimes pàgines del llibre. En aquest punt el lector descobrirà amb sorpresa el secret que ocultava la xemeneia d'una granja a Moutier (Suïssa) i acabarà per conèixer el destí sentimental d'Ella Turner (Tournier), un final que, molt probablement, contribuirà a satisfer la *grandeur* i l'autoestima dels francesos.

Sent Soví i els seus germans ja són aquí

ANTÒNIA CARRÉ

ASSAIG

Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar.

A cura de Rudolf Grewe (edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach). *Llibre de totes maneres de confits*. Edició crítica de Joan Santanach. EDITORIAL BARCINO. Barcelona, 2003.

Tothom sap que els catalans mengen més graciosament i de millor manera que les altres nacions del món, entre diverses raons perquè serveixen primer l'ast i després l'olla, perquè mengen dos cops al dia i asseguts al voltant d'una taula o perquè no posen les mànigues a dins de l'escudella i es vesteixen de

manera que no ensenyen les vergonyes, contràriament al que fan els francesos, per exemple, que porten una roba tan curta que se'ls veuen les natges quan s'ajupen. Almenys això és el que ens explica el menoret gironí Francesc Eiximenis en el *Terç del cristià* (1384) amb una gràcia que no sé reproduir.

Si amb el temps els costums han canviat una mica, també ho han fet els coneixements que ara tenim sobre els llibres científics i tècnics. Ara sabem que en circulaven molts en català de final del segle XIII, traduïts d'altres llengües o escrits directament en la nostra. Pel que fa als receptaris de cuina, que van interessar tant els nobles com la burgesia emergent de les ciutats, en català conservem quatre llibres de cuina importants i dos reculls específics per a l'elaboració de

confits, a banda de força receptes esparses que el públic interessat en aquest tipus de textos copiava als folis en blanc dels manuscrits.

TRES RECEPTARIS EN UN

La col·lecció *Els Nostres Clàssics* ens ofereix en un sol volum tres d'aquests receptaris de cuina compilats als segles XIV i XV: una reedició del cèlebre llibre de *Sent Soví*, que ha estat considerat el primer exemplar d'aquestes característiques conservat en català, el *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* i el *Llibre de totes maneres de confits*. Els revisors de l'edició del primer d'aquests textos han mantingut la introducció que va publicar el 1979 el filòsof i matemàtic barceloní Rudolf Grewe (1927-1994), que ofereix dades sobre diversos aspectes relacionats amb la cuina (els estris i el mobiliari,

els ingredients disponibles, els aliments més usuals, els menús per als dies de carn i els de peix, etcètera) i, per tant, amb la vida quotidiana. El segon i tercer textos ens han arribat en un manuscrit miscel·lani del segle XV que anava adreçat a l'educació de fills i filles de cavallers, manuscrit que és descrit minuciosament en la introducció de Joan Santanach, que afegeix observacions sobre els tipus de postres que es cuinaven i consumien de manera més habitual a l'Edat Mitjana.

Alguns dels mètodes culinàris que expliquen aquests tres textos han sobreviscut fins a l'actualitat, per la qual cosa aquest llibre pot atreure un ampli sector de públic, interessat en camps de coneixement diversos, entre el qual hem de comptar els que remenen les cassoles als fogons. I és que els receptaris medievals feien aleshores la mateixa funció pràctica que ara: eren fórmules que servien per elaborar plats. A partir de les receptes d'aquest volum, amb una mica de dedicació i paciència, podran preparar brou de gallines, espatlla de moltó farcida, dofí cuït en aigua, salsa de cervol, freixures de porcell, menjar blanc, bunyols, pinyonada de mel, torrons d'avellanades, casquetes... Que tinguin una bona cuina!