

LLIBRES

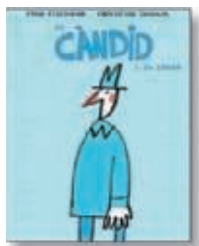


Un dibuix triomfant

Pep Molist

L'asturià Javier Sobrino i el canari Fran Pintadera són dos escriptors que han excel·lit en l'escriptura de textos per a àlbums il·lustrats. Ambdós acaben d'aconseguir dos dels guardons internacionals més prestigiosos del gènere, respectivament: l'Edelvives, amb *La colecció del abuelo*, i el Compostela, amb *En Cándid i la resta*.

En els llibres àlbum, l'entesa, el diàleg i la compenetració entre text i il·lustració, així com amb la forma i tots els elements del llibre, han de ser com més precisos millor, si no el conjunt acaba fent aigües per un cantó o l'altre. Els dos llibres guardonats són un exemple clar d'entesa i de delicat equilibri. Per al lector, però, el que crida l'atenció en un àlbum són les il·lustracions, que, en aquesta ocasió, són dels catalans Bruna Valls i Christian Inaraja, fins al moment amb poca presència en el gènere. Ara, hi accedeixen per la porta més gran de totes, la dels premis i aparadors més reconeguts.

**LA COLECCIÓN DEL ABUELO**

Javier Sobrino
Il·lustracions de
Bruna Valls
Edelvives
36 pàg. 14,90 euros

EN CÀNDID I LA RESTA

Fran Pintadera
Il·lustracions de
Christian Inaraja
Kalandraka
44 pàg. 14 euros

quil·la. L'únic que es troba una mica a faltar és algun indicatiu més que posi més en alerta el lector des d'un principi.

Christian Inaraja (Vic, 1972) dona la imatge a *En Cándid i la resta* de Pintadera. A la coberta, un fons blau i un personatge pla, senzill, sense expressió. A l'interior, el llibre parteix d'un text summament sintètic que s'allunya de la narrativa que Sobrino utilitzava en l'exemplar anterior. En aquesta ocasió, el text de Pintadera esdevé només un fil que té l'objectiu de constatar la situació del protagonista, poc adaptat al seu entorn, al món, el qual sovint no comprèn. Un fil que dona peu que la il·lustració desplegui tota la seva força. Inaraja utilitza l'enginy per mostrar diversitat de composicions, situacions i elements a cada doble pàgina per on deambulen els seus personatges de traç i descripció minimalista. El lector es veu convidat a cercar tots aquells elements que diferencien en Cándid de la resta de persones i allò que el fa sentir tan rar i inadaptat, i avança sense adonar-se'n fins al final, on el teló s'abaixa amb una escena més enginyosa que sorprenent, una picada d'ullet com tantes que hi ha al llibre i que ens esbossen més d'un somriure a la cara.

ARQUITECTURA

Edificis i menjar

Xavier Monteys

El darrer número de la revista *Quaderns d'arquitectura i urbanisme*, del COAC, es titula *About buildings & food* i està dedicat al menjar com a motor urbà en tots els sentits. Alguns cops hem parlat sobre aquest fenomen a propòsit de la reforma d'un mercat o del tradicional dinar de Nadal. Però ara es tracta de veure-ho d'una manera completa. El número 271 recull diverses aportacions realitzades per autors d'aquí i també del Regne Unit, Sicília o Portugal, que presenten el menjar com un fenomen global i urbà per excel·lència, o la literatura sobre la component espacial del menjar, o d'altres autors, no menys importants, que insisteixen sobre el menjar en el context urbà de Barcelona des de diversos enfocaments. Aquests incideixen en coses que cal no oblidar, especialment en la maquinària del proveïment de la ciutat i el seu desplegament, que inclou, actualment, l'eclosió de l'imparable *delivery*.

El número dedica també algunes pàgines a parlar d'arquitectura, a la casa i la seva organització, a les formes del menjar i a la taula. En aquest sentit, la taula i les viandes dipositades a sobre prenen aquí una configuració espacial innegable. La taula es presenta com l'objecte del mobiliari que atorga sentit a una peça que sovint, massa sovint, l'arquitectura de l'anomenat Moviment Modern ha menystingut: el menjador. L'arquitectura moderna, especialment la més acrítica, ha identificat el menjar tan sols amb la cuina, en tant que espai productiu; a la cuina hi ha trobat un vehicle extraordinari per donar a conèixer i difondre els seus valors dimensionals, organitzatius i ergonòmics i també de les pautes i gestos que aquest espai, en tant que petita unitat de producció, ha inculcat. La cuina ha nodrit l'inici de diversos manuals per ensinistrar l'art de projectar. Mentrestant, la taula ha estat relegada a un racó de la sala d'estar i identificada amb la família tradicional. Tot plegat ha donat lloc a una arquitectura do-

A 'La colecció del abuelo', els personatges tenen cap d'animal i cos de persona.

/ BRUNA VALLS

Antoni Amatller i la seva filla Teresa, a la Casa Amatller de Puig i Cadafalch, asseguts a la taula del menjador, abans peça cabdal d'una casa. / INSTITUT AMATLLER D'ART HISPÀNIC



Però ara, que crida tant l'atenció veure el menjar al carrer com si fos una novetat d'última incorporació, sobta veure desplegada en un dels articles la presència del menjar a Barcelona des que la ciutat és adulta, ja fa molts anys; la visió, a través d'una selecció de pintures i fotografies, del menjar als carrers, de les piles de melons i síndries, de les aus de corral vives, de les parades ambulants de venda de cafè, begudes, fruites confitades o tortells. Tot un paisatge urbà en què els carrers i places s'omplen d'allò que menjarem en totes les seves varietats. També banquets, berenars, terrasses plenes de gent, àpats familiars i bodegons que retraten el menjar a la ciutat i els seus mercats. Apareix així la ciutat com una formidable màquina que nodreix els nostres estómacs, i un s'imagina les seves vies, carrers i places com a parts d'un sistema literalment digestiu, degudament complementats per la xarxa de clavegueram.

La màquina urbana, avui sovint reduïda a un eslògan un xic gastat i tòpic quan ens referim a mobilitat, reclama en aquest número el seu paper fonamental com el lloc que ens dona menjar i on allò que es mou pren un sentit real, carnal i expansiu. N'hi ha prou amb convocar el menjar perquè es connectin sense preàmbuls la ciutat i la casa. I s'acaba pensant que potser sí que la ciutat es pot reduir a això que reclama el títol d'aquest text: edificis i menjar.

S'ha identificat el menjar sols amb la cuina com a espai productiu, en detriment del menjador

mèstica basada en principis racionals, higienistes i d'economia que tan bé representava l'anomenada *cuina de Frankfort* amb el seu ordre estricte, avui un exemple perillat, com assenyala un dels articles de la revista. La taula i el menjar, i no la cuina, representen el predomini de la reunió, de la conversa, i d'unes normes que són la base de la urbanitat i la convivència. La taula com a centre i element essencial del menjador és presentada en aquesta revista com una peça clau que acaba sent, no tan sols el centre de la casa, sinó l'element sobre el qual descansa la mateixa organització de la ciutat, exemplificat a la revista amb el cas de Lisboa.

L'arquitectura no es troba només en el *edificis objecte*, en els concursos d'arquitectura, en els projectes urbans o en la planificació. L'arquitectura també està en tot allò que la motiva i li dona raó de ser. És l'arquitectura abans de l'arquitectura i el que més clarament la connecta amb la vida. Sense el menjar, ni la ciutat ni la casa tenen sentit.