

, expressions



LLIBRES

De la bellesa inquietant de la tenebra

La baixada als inferns de la mà del poeta Arcediano

Si decidíu acostar-vos al nou llibre de J. A. Arcediano, pregunteu-vos abans si us han fascinat mai les ombres de dins. Demaneu-vos si esteu disposats a perdre-us, a renunciar a la redempció, a assumir una certa derrota. Pregunteu-vos si temeu conèixer la veritat del fred.

Sònia Moll
expressions@setmanaridirecta.info

Isi, en un rampell de temeritat o d'escepticisme, decidíu acompanyar el poeta en aquesta particular davallada als inferns, deixeu de banda qualsevol temptació de fatxenderia, qualsevol presumptuositat intel·lectual: perquè quan llegiu la cita de Dante que obre el llibre, "¿Quién es el que sin muerte camina por el reino de los muertos?", i us digueu, mentre dibuixeu un mig somriure suficient, "ves per on, una altra versió de, vejam si té res de nou a dir", perdeu ben aviat les ganes de riure. I en tornar la pàgina, us colpirà la rèplica, contundent i sense concessions: "¿Quién es el que, sin aparente vida, camina por el reino de los vivos?". I potser fareu un pas enrere.

Però si enfileu la paradoxa, ja del tot despallats de prejudicis, entrareu de ple en un món en lluita, un desgavell poblat d'éssers obscurs que han convertit el poeta en el no-mort obligat a viure sense estar viu. I tanmateix, ell ja estava mort d'abans, ja caminava "sin aparente vida" pel regne dels vius, i ho invoca a crits, "Cain, Cain, retira tu puñal que ya estoy muerto", i us obligarà a mirar-vos la pròpia vida i a fer-vos la pregunta temuda. Poesia que interpel·la. Esteu disposats a caminar aquests versos?

Sense marxa enrere

Semblarà, potser, que el poeta us vol aplanar el camí, reduir el neguit amb una primera temptativa de salvar-se, un assaigü, que sap el fracàs i fracassa. Perquè, de què li serveixen els tímids intents de salvar-se, si té la certesa que, quan els altres viuen, ell és mort? I escull l'opció irrompible, aquesta "decisión del no-muerto", d'assumir el món que li pertany. I us explicarà amb detall, gairebé cinematogràfic, d'una força plàstica intensíssima, com viu un no-mort, com viu ell, el desterrat. I viu així: amb hores sense somnis, sense desitjos, sense vida, però sense el descans de la mort, sense rumb. Voldreu continuar llegint?

Perquè, per si no n'hi hagués hagut prou amb el retaule que descriu aquest món subterrani, us



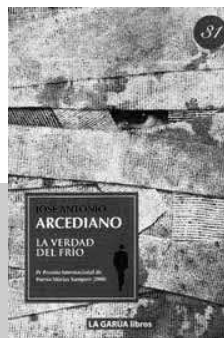
colpiran, seguits i sense pausa, com una metralladora, dos poemes que us faran saber que ja no hi ha marxa enrere. I de nou, sense treva, les preguntes: Ens vampiritzem els uns als altres? En podem dir alleujament, d'aquest reconèixer-nos en els altres no-morts?

I necessitareu respirar, com el poeta, en aquest moment en què reconeguem l'horror d'aquest regne obscur: us preguntareu, com ell, lleument, si hi ha alguna esperança de salvació. I la resposta tindrà el cognom de l'inexorable. El destí, que ja apareixia a *Los bosques de Wisconsin* amb un aire de desolació, torna a fer-se present aquí amb una pinzellada violentament més tràgica, més densa.

La bellesa inquestionable de la foscor

Potser sí, que és un alleujament reconèixer-se en els que van passejar pel regne dels vius sense vida aparent, els del destí tràgic, tan paral·lel al del poeta que es complau a convidar-nos a passejar pel panteó de família. Tot un regal. Arcediano en sap, de fer epitafis, i si no, vegeu la *plquette On el xiprer vigila*, de Papers de Versàlia, i busqueu-hi el seu i assaboriu-lo. Després, jueguu a endevinar, del panteó, quines vides s'amaguen darrere les sigles i els versos epigramàtics. I qui ho sap, potser oblidareu l'infern. O no.

I quan finalment arribareu als llims, que us recordaran que el trànsit és l'experiència més dolorosa, la transgressió del poeta arribarà a desafiar Déu amb una força sacrílega que posa els pèls de



La verdad del frío

Autor: José Antonio Arcediano.
Editorial: La Garúa.
Barcelona, 2009.
IV Premi Internacional de Poesia Màrius Sampere 2008.

punta. Déu canibal, déu vampir que busca un altre coll per condemnar-lo a la vida sense vida.

Però no haureu llegit amb atenció *La verdad del frío* si no us adonàveu de la bellesa inquestionable d'aquest regne de la foscor, que sedueix, atrapa i subjuga. Un privilegi, que fareu bé de no perdre-us, d'acompanyar el poeta en aquesta davallada als inferns que omple l'imaginari d'una bellesa estranya, fosca, del regne de les tenebres.

EL REBOST

Els secrets de la ceba



Joan-Andreu Moll Gamboa
rebost@setmanaridirecta.info

Darrere la seva aparença humil i intranscendent, la ceba atresora innumbrables virtuts medicinals i gastronòmiques entre els finíssims tals que la vesteixen. Fem un petit repàs de les seves propietats i us convidem

a tastar una recepta exquisida i econòmica. Acostumada al paper d'actriu secundària en salses i sofregits, el plat que us presentem suposa el salt definitiu de la ceba al protagonisme de les taules més selectes. De sopes de ceba, n'hi ha tantes com cuineres, però aquesta és realment per llepar-se els dits. Comencem fent farmaciola.

Alguns remeis casolans

La ceba ajuda a evitar la formació de coàguls. Indicada en el tractament de malalties circulatories com l'arteriosclerosi, l'excés de colesterol, la hipertensió, l'angina de pit i d'altres relacionades amb una mala circulació com les hemorroides.

Deixem macerar 300 grams de ceba en un litre d'aigua durant 12 hores. En prenem 3 gotets al dia. Diurètica. Resulta molt adequada per tractar el reumatisme i l'acumulació de líquids.

Vi de ceba. Ratllem 300 grams de ceba, els barregem amb 100 grams de mel i diluim la mescla en un litre de vi blanc. En prendrem de 2 a 4 cullerades soperes al dia.

Facilita la digestió quan es menja crua perquè estimula la

vesícula, el pàncrees i el fetge, tot i que la gent que pateix hiperclorhidria (excés d'àcids gàstrics) ha d'evitar menjar-la crua.

Les seves propietats antisèptiques i bactericides la converteixen, juntament amb l'all, en dels millors remeis naturals per combatre processos infecciosos de l'aparell respiratori (grip, bronquitis, faringitis, etc) i digestiu (putrefaccions intestinals, diarrea, etc).

Xarop de ceba. Coem la mateixa quantitat de ceba que d'aigua durant una hora. En acabat, hi afegim 1/5 part del total de mel i ho mesclm bé. En prendrem 3 tassetes al dia. També podem fer bafes de ceba en aigua bullint i deixar una ceba tallada a la tauleta de nit.

Una sopa amb la ceba de protagonista

Sopa de ceba (per 6 persones)
250 grams de ceba, 150 grams de formatge Gruyère, dos litres de brou, de 2 a 4 ous, 1 cullerada de farina, 12 llesques de pa sec, 3 gotets d'Armagnac (qualsevol conyac anirà bé), 50 grams de mantega, sal i pebre.

En una paella de fons gruixut, fonem la mantega—la podem substituir per quatre o cinc cullerades soperes d'oli d'oliva— i hi ofeguem la ceba tallada a trossos. La salem. L'hem de coure una bona estona, a foc mitjà, sense oblidar-nos de remenar-la sovint amb una cullera de fusta. La ceba va perdent l'aigua i comença a enrossir-se i a caramelitzar-se. No s'hi val córrer, esperarem fins que la ceba sigui d'un color caoba fosc, ben confitada, amb una textura melosa. Llavors, hi afegim la cullerada de farina, la barregem bé amb la ceba i esperem que es comenci a torrar. En aquest moment, aboquem un cullerot de brou fred i el barregem amb força. Ho escalfem i continuem remenant fins que el brou redueixi i es formi una massa espessa, que di-

luim afegint-hi mig litre més de brou. Fem que bulli i ho posem en una olla. Hi afegim la resta del brou, hi posem pebre i ho deixem coure—l'olla tapada— a foc lent durant mitja hora. Ho colem i retirem la ceba. Només farem servir el brou perfumat, que es torna bru i té gust de ceba caramel·litzada.

A part, en una cassola petita, escalfem el conyac, el flamegem, el deixem cremar fins que s'apagui tot sol i el reservem.

A la sopera on servirem la sopa—en el seu defecte una altra olla— batem els ous i els barregem amb el formatge que haurem acabat de ratllar i el pebre.

Fem bullir el brou i hi afegim el conyac, llavors l'aboquem poc a poc a la sopera mentre remenem amb força i sense parar. La sopa ha de quedar blanca, lletosa.

Entretant, ja haurem torrat les llesques de pa sec amb una mica d'oli d'oliva. En posarem un parell a cada plat i servirem la sopa ben calenta.

Una copa de xerès sec serà un acompanyament ideal.