n. 582

Diumenge 22 de juny del 2025

ARA DIUMENGE



MANOLO GARCÍA

Fans del K-pop

Les coreografies que omplen els carrers de Barcelona

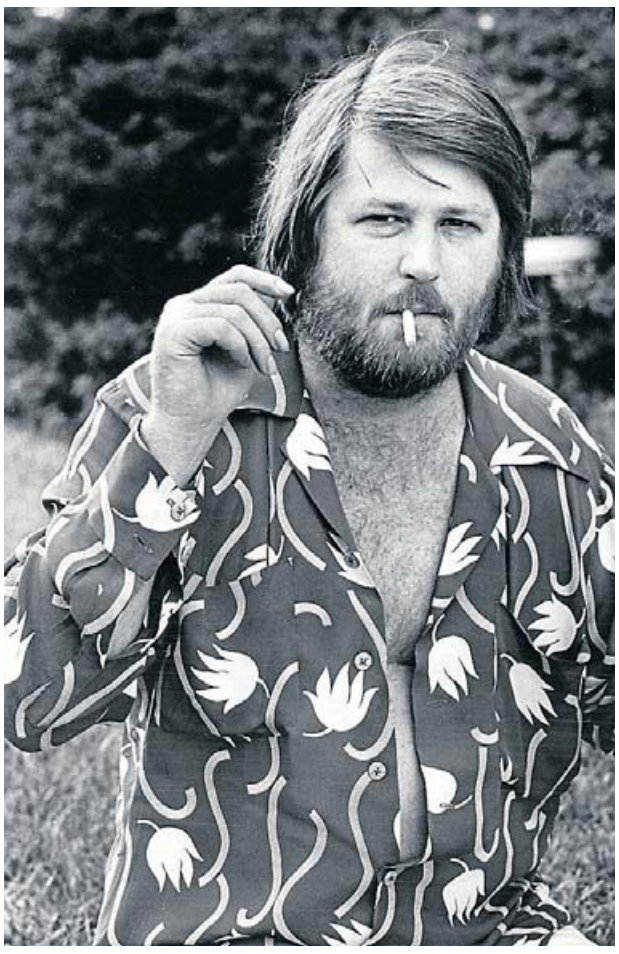
LA SETMANA QUE ACABA...

Apunts sobre què hem vist, sentit, degustat i, en definitiva, viscut en els últims 7 dies

THAÏS GUTIÉRREZ VINYETS



HE VIST *Todo saldrá bien*, pel·lícula de Ray Yeung que comença quan mor una dona emparellada des de fa anys amb una altra a Hong Kong . Amb aquesta premissa, el film ens planteja la complexitat de les relacions familiars, els drets de les persones LGBTIQ+, l'habitatge com a refugi i consol i l'amistat com a últim reducte quan tot s'esmicola. Un retrat tendre i commovedor.



NO HE POGUT PARAR DE PENSAR en les cançons de Brian Wilson, ànima dels Beach Boys, que va morir la setmana passada. Wilson va canviar la història de la música pop amb les seves melodies lluminoses que evocaven els dies feliços dels estius de Califòrnia. Wilson se'n va, però ens deixa un llegat en forma de cançons que formen part de la banda sonora de la nostra vida.

I LÀ QUE VE

Algunes de les coses que esperem no perdre'ns els pròxims 7 dies

JORDI GARRIGÓS

MIRARÉ la sèrie *Dept. Q*, la nova ficció de Scott Frank, creador de *Gambito de dama*. Aquí no hi ha alfils ni peons, sinó policies, detectius i pinxos d'índole diversa. Protagonitzada per Matthew Goode, la sèrie està rodada a Edimburg i, malgrat alguns tòpics, funciona sobradament.

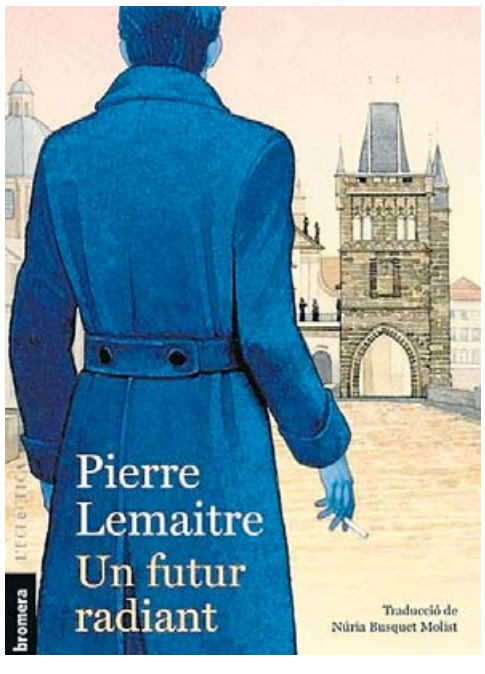


ESCOLTARÉ les noves cançons de Cass McCombs. Després de la catarsi que va suposar *Heartmind*, un disc molt influït per la mort de tres amics i antics companys de banda, torna aquest deliciós músic, que marida pop, folk i americana amb exquisidesa. I ja ha avançat dues cançons: *Prietess* i *Peace*, dos senzills que mostren que el continuisme pot ser una gran virtut.



COMPRARÉ el flamant premi llibreter de literatura juvenil 2025. És *La calavera*, de Jon Klassen, un dels il·lustradors més coneguts del món que ens presenta aquesta llegenda tirolesa sobre una noia que se'n va de la llar i que arriba a una casa enmig del bosc. S'hi troba una calavera amb qui entaularà una curiosa amistat.





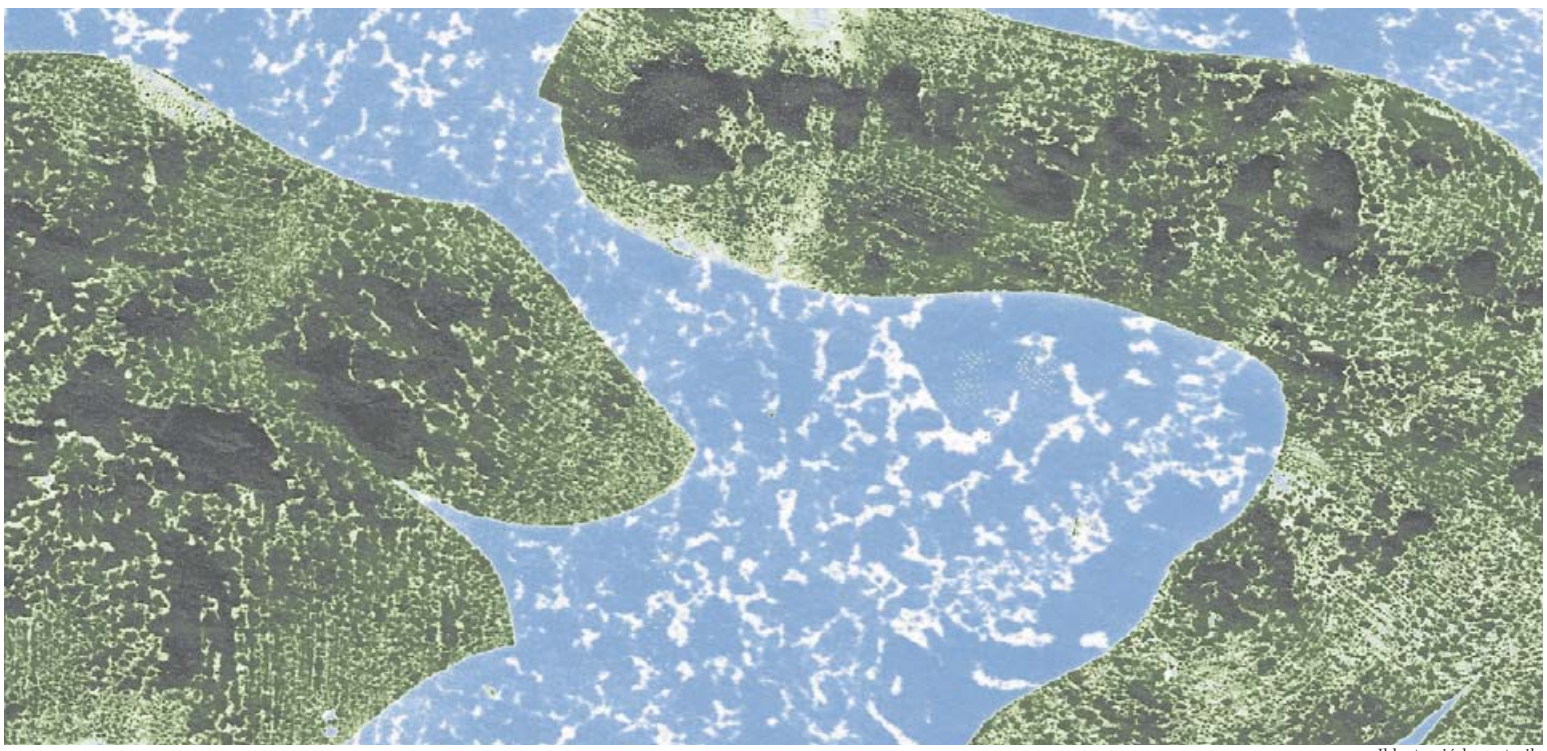
HE COMPRAT *Un futur radiant*, la tercera entrega de la trilogia de Pierre Lemaitre sobre la família Pelletier. L'escriptor francès ens situa a la França rural amb la Guerra Freda i l'amenaça nuclear de fons mentre segueix el matrimoni Pelletier i els seus fills, un dels quals acabarà a Praga atrapat rere el Teló d'Acer.



HE FET un tastet de les coques de Sant Joan que han preparat a la pastisseria Brunells per a la revetlla. Ens n'han enviat una de crema, una de xocolata i una de llimona, la més original de totes, tot i que em continuo decantant per la tradicional.

ARA DIUMENGE

DIRECTORA Esther Vera · **DIRECTOR ADJUNT** Ignasi Aragay · **DIRECTORA DE L'ARA DIUMENGE** Thaïs Gutiérrez Vinyets · **COORDINADORA** Maria Labró Vila
CONSULTOR CREATIU Ricardo Feriche · **MAQUETACIÓ I DISSENY** Maria Subirana · **COORDINACIÓ FOTOGRAFIA** Xavier Bertral · **LLENGUA** Pau Domènech



Il·lustració_lamartarile

KNOCKOUT

Les illes Mascle i Femella

Tant si aquest estiu creueu algun oceà com si no aneu gaire lluny de casa, aprofiteu per viatjar a través dels ulls de Marco Polo llegint *El llibre de les meravelles*



MÒNICA PLANAS CALLOL

Ara que l'estiu ens porta a viatjar, l'editorial Proa ha reeditat *El llibre de les meravelles* de Marco Polo, traduït per Manel Forcano i amb pròleg i epíleg de Francesco Andolino. És el relat del mercader venecià per l'Àsia del segle XIII, sobretot per la Xina de Kublai Khan, l'emperador a qui va servir durant disset anys. Polo es va convertir en una mena d'ambaixador i emissari oficial. El llibre és un dels textos fundacionals de la literatura de viatges occidental, amb unes històries a mig camí entre la crònica, la fabulació, el relat d'aventures i la descripció etnogràfica. La fascinació de Marco Polo per aquest món que descriu amb passió s'encomana al lector.

L'explorador medieval parla en un capítol de Quinsai, l'actual Hangzhou, l'antiga capital de l'imperi de la dinastia Song. La descriu com la millor ciutat i la més noble del món "i s'hi poden trobar tants plaers que l'home creu ser al Paradís". L'autor assegura que tot ho ha vist amb els seus ulls. Parla dels carrers, dels canals, dels més de dotze mil ponts i d'unes enormes places quadrades on es fan mercats i s'hi congreguen desenes de milers de persones. Els relats de Marco Polo delaten, de tant en tant, la seva curiositat per l'exotisme sexual. Descriu les cortesanes com unes dones amb una gran virtut per afalagar i ensarronar la gent: "Els estrangers que han tingut tracte carnal amb elles resten com embadalits i tan encisats per llurs dolçors i encants que jamai no les poden oblidar". Explica com els metges ensenyen a llegir als seus habitants i els astròlegs en preserven el destí, perquè de cada nen, n'anoten el dia, hora i minut de naixement, el signe i planeta, i quan són adults els aconsellen sobre la conveniència de fer viatges.

Només fullejant l'índex traces una ruta increïble en un món que sembla impossible que sigui el mateix que el nostre. És inevitable esbossar un somriure quan t'atures a l'episodi on parla de les illes Mascle i Femella, separades només per trenta milles. En la primera només hi viuen els homes, i en l'altra les dones. Tots són cristians batejats. Marco Polo revela la peculiaritat del lloc: els homes de l'illa Mascle només van a l'illa Femella els mesos de març, abril i maig. Les dones, en canvi, no fan mai el viatge en sentit contrari. Durant aquests tres mesos "els homes van a l'altra illa a estar amb llurs dones, i folguen amb elles, cada home amb la seva esposa a casa d'ella". Marco Polo està al corrent dels deures matrimonials: "Car us dic que un home, quan la seva dona queda embarassada, deixa de tocar-la fins al dia que infanta, i després encara està quaranta dies més sense tocar-la. Passats aquests quaranta dies, la torna a tocar quan li abelleix". Feta la feina, ells se'n tornen a l'illa Mascle. Les criatures que neixen es queden amb les mares. Si són nens, a partir dels catorze anys s'instal·len amb els pares a l'altra illa. I si són nenes, la mare en té cura fins a l'edat de casar-se. Aleshores l'aparellen amb un noi de l'illa veïna que només la visita els mesos pertinents.

Al peu de pàgina, Forcano ens adverteix que les illes Mascle i Femella podrien ser una invenció llegendària del cronista perquè els intents de localitzar-les al mapa han estat infructuosos. Però se sospita que podria tractar-se de les illes Huriyya i Muriyya situades davant la costa del sultanat d'Oman. En tot cas, *se non è vero, è ben trovato*. Fins i tot és bonic que l'explorador s'imaginés una societat que mostrava respecte pel poder femení.

Tant si aquest estiu creueu algun oceà com si no aneu gaire lluny de casa, aprofiteu per viatjar a través dels ulls de Marco Polo. Tal com està el panorama, el món sembla un lloc més bonic de veure.

PAU DE LA CALLE



POSADA EN ESCENA
A dalt, New Generation assajant a la zona del 22@. A sota, el grup actuant al Portal de l'Àngel a principis de juny.



MANOLO GARCIA

FENOMEN K-POP: BALLAR ENTRE GRATACELS

Els edificis del 22@ i el Portal de l'Àngel de Barcelona són l'escenari de les coreografies de grups de joves fans del pop coreà que es reuneixen cada setmana per assajar

TEXT VÍCTOR SANZ GUERRERO

Són les sis de la tarda d'un dimarts qualsevol. Tot i que el sol ja es comença a pondre, als vidres dels gratacels del 22@ encara es reflecteixen els núvols grisos d'un dia prou desencisat. Els oficinistes de la zona comencen a abandonar els seus llocs de treball. Desfitxen i van desfilant cap al metro. I entre homes amb americana, cintes amb targetes penjades al coll, auriculars que es desenfunden i alguns estudiants amb motxilla... *"Baby can't you see, I'm calling a guy like you, should wear a warning, it's dangerous*". Un grup de quatre noies i un noi balla una versió de la cançó *Toxic* de Britney Spears.

"Som New Generation", explica Humi Zhou. "Estem assajant el ball de la versió de Giselle, Julie i Yeji d'aquesta cançó icònica de la Britney". Tot i que la cançó original és de pop nord-americà, la versió és d'un grup de pop coreà. Com elles, diferents grups d'entre dos i sis persones es concentren en aquesta zona a tocar de Glòries per ballar cançons d'aquest gènere musical, conegut com a K-pop.

"Ens trobem aquí perquè és una zona de fàcil accés per a tothom. Molta gent ve de fora de la ciutat de Barcelona. Jo, per exemple, vinc del Masnou", diu Laia Ferrando. "És un punt que a mi també em va bé a nivell de combinacions, perquè vinc de Mollet –afegeix Jaime Muñoz–. I més enllà de la ubicació, hi ha els miralls i els vidres dels edificis, on podem veure'ns bé".

A escassos metres, un grup de tres noies també practica una altra coreografia. I a tocar de la sortida de les oficines de Mediapro i RBA, dues persones es prenen un descans mentre comenten alguns passos del ball que acaben de practicar. Tots els grups aprofiten, com diu el Jaime, les parets dels edificis, recobertes de vidre, per emmirallar-se mentre ballen. Com si es tractés d'una sala d'assaig, amb parquet i miralls, però al carrer, amb rajoles i finestres.

"Hi ha de tot: gent que porta cinc anys ballant K-pop i gent que només fa uns mesos que ha començat. Nosaltres portem dos anys venint aquí", comenta Clàudia Rodríguez, que ve de Badalona: "A mi el K-pop m'agrada molt, l'escoltava i m'aprenia els balls a casa. Sabia que hi havia gent que ballava, però no coneixia ningú, fins que vam crear el grup i vam començar a venir aquí". Sobre l'interès per ballar, la Laia diu que no hi ha un motiu gaire clar. "Suposo que ho fem perquè ens agrada aquest tipus de música. Un dia, a més d'escoltar-la, comences a ballar i veus que també t'agrada i t'ho passes bé. És una mica això, tampoc hi ha gaire cosa més".

Hi coincideix Domenica Rodríguez, d'un altre grup. Han acabat d'assajar amb la seva amiga Caty Espinoza. Mentre guarda l'altaveu en una motxilla i es posa una jaqueta explica que va començar a venir aquí per les amigues: "Ho fem perquè ens agrada i també perquè és un moment per quedar entre nosaltres, una excusa, perquè cadascuna té la seva vida, i això ens permet trobar-nos". I sobre l'emplaçament, a la practicitat a nivell de transport i dels miralls la Caty hi afegeix un factor de pes: "Aquí podem assajar de forma gratuïta".

VESPRE D'ASSAIG

Això fa que s'hi reuneixin grups de diferents edats, des de gent jove a prop de l'edat adulta fins a adolescents que tot just han entrat en aquesta etapa vital. Tot i coincidir en l'espai, "no tothom s'ajunta amb tothom –explica la Caty–. Els més petits s'ajunten

MANOLO GARCÍA



entre ells i els més joves o adults igual". En general, segons la Domenica, "l'ambient és molt bo" i de vegades s'ajunten grups per fer coreografies específiques en què cal molta gent, però també reconeix que "hi ha grups que s'han *picat* perquè uns han fet una *cover* i uns altres l'han fet també al cap de poc, o per les visualitzacions a YouTube o coses així".

Mentre xerrem amb la Domenica i la Caty, que formen part del grup Hydrus, les integrants del grup New Generation aprofiten per continuar assajant. El Jaime recolza un mòbil a l'altaveu per gravar-se ballant i després poder veure els errors o els passos que cal millorar. La Humi li diu que el posi més amunt i no arran de terra, perquè si no no es veurà bé i el telèfon rebotarà amb les vibracions que fa l'altaveu quan sona. En Jaime recol·loca el mòbil sobre una motxilla i torna a sonar la Britney. Un cop acaben, es miren el vídeo tots junts. "No està gens malament", diu somrient el Jaime. La Clàudia ho corrobora, però afegeix: "Posa pel grup que hem de millorar aquest pas". A l'acabar de comentar-ho, la Humi marxa cap a casa i la resta continuen comentant el ball.

"Ens trobem aquí perquè és una zona de fàcil accés per a tothom. Molta gent ve de fora de Barcelona"

És important que la coreografia surti bé, perquè queda poc per al dia definitiu. "Aquí a Glòries assagem les coreografies, i quan ja les tenim a punt anem al Portal de l'Àngel i les ballem i les gravem bé", explica la Laia. "Ho fem al Portal de l'Àngel perquè és una mena de tradició. Es va començar a fer allà i ara sempre hi anem, excepte quan la coreografia és molt gran o implica molta gent, que llavors ballem a la plaça davant de la catedral". El Jaime afegeix que per gravar-la contracten un càmera. "Ara mateix hi ha tres càmeres que fan això i, depenent del dia, del preu i de l'estil, escrivim per Insta a l'un o l'altre i ve a gravar-nos. Així després podem pujar la coreografia a YouTube i que la gent la vegi, i també donar-nos a conèixer entre altres grups que ballen K-pop".

Per tant, la feina no s'acaba amb els assajos i l'actuació. "Al grup de WhatsApp tenim repartides les tasques que fa cadascú. Hi ha un encarregat de portar el YouTube del grup, un altre el compte de TikTok, un altre que s'encarrega de coordinar les dates dels assajos, també hi ha una persona que contacta amb el càmera...", explica la Laia. I, durant els assajos, la Clàudia explica que "a cada grup hi ha una persona que lidera; pot anar canviant depenent de l'assaig o la coreografia, però el que fa bàsicament és anar indicant les posicions".

UNA TARDA AL PORTAL DE L'ÀNGEL

Queden pocs minuts per a les set del vespre. El Portal de l'Àngel presenta, si fa no fa, l'escena habitual de cada cap de setmana: un mar de gent amb bosses de botigues de roba, patinets elèctrics i bicis que intenten passar entre la multitud, algun taxi o cotxe de policia que s'hi obre pas... i un grup de joves ballant, envoltats d'un cercle de curiosos que s'aturen.

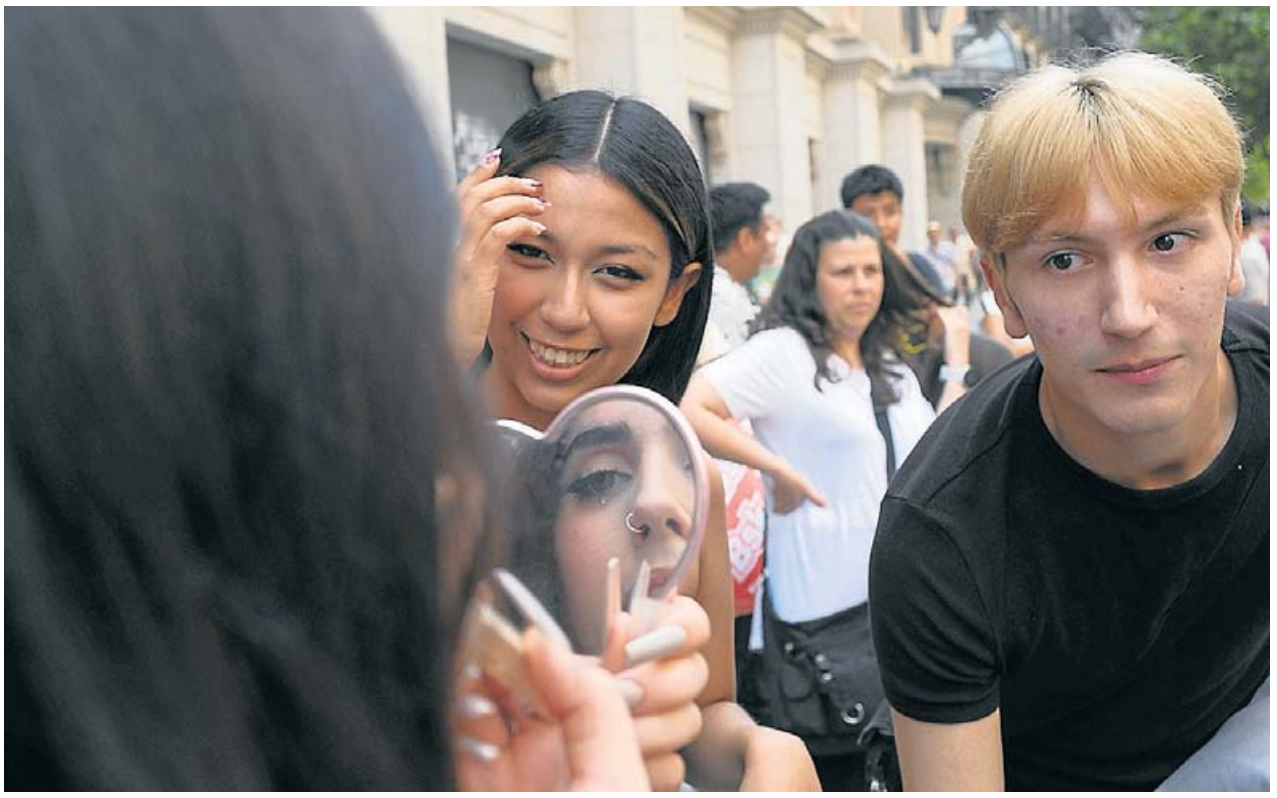
Hi ha a qui l'escena li sembla més familiar i hi ha qui passa i arronsa les celles. Alguns dels confusos s'aturen, la majoria pocs segons, però bona part de la gent passa de llarg i segueix el seu camí. A diferència dels assajos, en aquest cas els grups que ballen van vestits per a l'ocasió. Ara balla un grup uniformat amb dessuadores de color blau cel i texans. Fins i tot compten amb algun element d'*attrezzo*, com una porta feta amb cartrons enganxats i pintats de blau.

Enmig de l'actuació, un taxi s'entesta a passar. Es creen moments de confusió –és un carrer de vianants–, però s'espera que el grup acabi el ball. No serà l'única distracció que tindran. Alhora, un home amb una bandera de la CNT crida amb un megàfon "Boicot a l'empresa Lefties, no respecta els treballadors i augmenta els beneficis". La protesta és difusa; no sembla que l'acompanyi ningú. Enganxa quatre adhesius a la façana de la botiga i se'n va. La coreografia ja ha acabat i el taxi pot seguir la ruta.

El grup que acaba de ballar és una barreja de colles. "Som de diferents grups i ens hem ajuntat per fer aquesta coreografia amb aquest noi, que es diu Brayan i s'ha creat un canal propi fa poc: Representing Chaos. Nosaltres avui ballem en aquesta cançó, però no formem part del seu grup, per dir-ho així", explica la Yaiza.

"Normalment fem com a màxim tres preses. Si amb menys ho tenim, doncs menys, però com que som al carrer i passen taxis, bicis o gent caminant que de vegades es posa pel mig, doncs ho repetim alguns cops fins que surt bé", explica la Júlia, amiga de la Yaiza, que afegeix: "Entenem perfectament que passin aquestes coses, perquè estem ballant a la via pública i és normal".

MANOLO GARCÍA



PREPARATIUS
Els grups que ballen els dissabtes a la tarda al Portal de l'Àngel, a diferència dels assajos, van vestits per a l'ocasió. A la dreta, els integrants d'un dels grups maquillant-se abans de ballar.

PAU DE LA CALLE





PROTAGONISTES
A l'esquerra, un retrat de la Laia i un altre del Jaime. Tots dos són integrants del grup New Generation, especialitzat en ballar cançons de K-Pop.

PAU DE LA CALLE

Mentre parlem amb la Yaiza i la Júlia, un altre grup torna a ocupar la part central del Portal de l'Àngel. Els integrants, quatre noies i dos nois, es posen en fila, l'un al costat de l'altre, i assenyalen amb el braç cap amunt. La càmera va provant diferents posicions. "Obriu-vos més", comenta una companya que fa d'assistent. Una altra posa música en un altaveu perquè la càmera assagi alguns moviments i plans mentre l'assistent li dona indicacions sobre com s'ha de moure i conversen sobre la manera de gravar alguns moviments.

Al cap de pocs segons, quan ho tenen més clar, tornen a posar la cançó a l'altaveu i comencen a gravar. Ara hi ha menys gent al voltant que fa una estona. En un costat del cercle es concentren els diferents grups que ballen avui, esperant el seu torn. Entre ells, New Generation. Havien de ballar a les set, però ja passen més de vint minuts de l'hora i encara no han sortit. "Estem esperant la càmera, que va una mica tard", aclareix el Jaime. Amb la resta de companyes del grup, aprofiten el retard per repassar alguns passos de la coreografia a un costat del carrer.

No tenen gaire temps, perquè tot just posar-s'hi arriba. Se situen al mig del Portal de l'Àngel, ja és el seu torn. Com tots els grups, proven alguns plans concrets abans de gravar. Posen la música... i salta un anunci. Acabada la interrupció, la càmera els grava alguns plans individuals mirant fixament a la càmera, amb un punt desafiant. I un cop fets aquests plans de presentació, la Laia diu: "Vinga, a ballar!"

Sonen les primeres notes de la cançó i una amiga que els fa d'assistent diu a una altra que apugi el volum de la música. Vestits també per a l'ocasió, amb roba negra de festa, ballen la Britney i es van animant entre elles. Els amics i les amigues que els donen suport rere la càmera els criden floretes i els donen algunes indicacions: "*¡Dilo!*", "Ajupiu-vos més", "Molt bé!"...

Quan acaben, es miren rient. La Clàudia diu a la Laia que creu que ha sortit prou bé. Per comprovar-ho, van corrent a una cantonada del cercle de gent a mirar el vídeo des de la mateixa càmera. "En aquest pas no hem pujat bé", diu la Clàudia a la Humi.

Entre el públic hi ha la Sílvia, la mare de la Clàudia. "No s'ha vist tan malament, no?", li pregunta la Clàudia. "Just vam canviar aquest pas a l'últim assaig i crec que no ha acabat de quedar bé –li comenta–. Potser ho repetirem". Tal com explicaven la Yaiza i la Júlia, la Clàudia ens diu que ho fan un màxim de tres cops per millorar petites errades o poder salvar imprevistos: "Si a la tercera encara hi ha algun error la donem per bona, perquè si no estaríem millorant coses tota l'estona".

Finalment, decideixen tornar-ho a provar. Recuperen la posició inicial, però un dels nois que els acompanya els adverteix que ve un taxi. S'aparten i la Jut, una altra integrant del grup que no era a l'assaig de dimarts, s'adona que s'ha trencat una mica els pantalons. No és greu, no es veu gaire.

> "Hi ha de tot: gent que porta cinc anys ballant i gent que només fa uns mesos que ha començat"

Ho tornen a intentar i la Clàudia, just començar, ensopega, però riuen i s'ho prenen bé. "Feu la fila més recta, va, ara sí!", diu la Jut. L'amic que aguanta l'altaveu els continua animant: "Quèee?? Molt bé!"

"Crec que ara millor!", diu la Clàudia a la seva mare al final. "Hi vinc de tant en tant", ens comenta la Sílvia. "Demà, per exemple, tornen a ballar, però no vindré, perquè si no em passaria el cap de setmana aquí", diu rient. "M'agrada molt perquè és una manera de fer esport i trobar-se, i és un ambient molt maco", explica. "Bé, depèn d'on et fiquis", matisa la Clàudia. "Però en general és força sa, no?", li pregunta la mare. "Sí, sí, depèn amb qui t'ajuntis, però el nostre grup és maco", conclou la Clàudia.

"En aquesta *cover* jo faig d'acompanyament", ens diu la Clàudia. "Els principals són el Jaime, la Laia i la Jut, i ara ells decidiran si hem de repetir-ho un altre cop o no". Revisen el vídeo amb la càmera i veuen certs moviments que encara es poden millorar, així que decideixen repetir-ho un últim cop.

Mentre fan la tercera presa, una treballadora del Lefties desenganxa els adhesius de la CNT que fa uns minuts ha enganxat a la façana l'home del megàfon i la bandera. Amb la Britney de fons, de la botiga surt una dona visiblement angoixada. Mentre comprava, ha perdut de vista la seva filla. Però la història acaba bé: un grup de gent l'ha trobat voltant per Portal de l'Àngel i una patrulla s'ha quedat amb ella fins que la mare ha sortit de la botiga.

El ball de New Generation també acaba bé. No hi ha hagut imprevistos que els hagin interromput ni tampoc cap errada que invalidi la presa. El tercer i últim intent ha sortit rodó. La Laia, el Jaime, la Jut, la Humi i la Clàudia es feliciten i la noia de la càmera, després de parlar breument amb ells, se'n va cap a casa.





MOLLY JONG-FAST

“He venut la meva mare, però ho he fet per homenatjar-la”

TEXT ALEXANDRA ALTER / THE NEW YORK TIMES

Des de petita, Molly Jong-Fast ha viscut amb la sensació que hi ha dues versions d’ella mateixa. Hi ha el seu jo real i després hi ha el seu doble literari: el personatge que s’assembla a ella i que sovint apareix a les memòries i novel·les de la seva mare, Erica Jong. Cada vegada que descobria que un conegut o un desconegut coneixia detalls íntims de la seva vida –com ara la seva rebel·lia adolescent o la seva addicció a les drogues–, Molly Jong-Fast quedava paralitzada. Va haver d’assumir que ho havien llegit tot sobre ella als llibres de la seva mare.

Naturalment, estava ressentida perquè la seva vida privada, incloent-hi alguns dels seus pitjors moments, s’hagués utilitzat com a material literari. Per això reconeix que alguns veuran les memòries brutalment honestes i despietades que ha escrit sobre la seva mare –una icona feminista i cultural que ara té 83 anys i pateix demència– com un acte de reivindicació literària. I no hi està del tot en desacord.

“Sembla una traïció enorme”, diu Jong-Fast al seu lluminós i espaiós apartament de l’Upper East Side de Manhattan, mentre es beu un caputxino i acarona el Bucephalus, un dels seus tres petits gossos crestats xinesos de color blanc. “He venut Erica Jong, però, d’alguna manera, ho he fet per homenatjar-la”.

Erica Jong es va fer famosa amb la publicació de la seva primera novel·la el 1973, *Fear of flying* [Por de volar; no traduïda al català], una història sobre una dona casada que va a la recerca de sexe casual. Va ser un èxit comercial i de la crítica, se’n van vendre més de 20 milions de còpies i va rebre elogis d’escriptors de renom com John Updike i Henry Miller. Jong va ser lloada per la seva representació sense complexos de la recerca femenina del plaer sexual i l’autonomia, en un moment en què aquests temes encara eren escandalosos. Era igualment desinhibida a l’hora d’exposar detalls personals en les seves memòries i entrevistes i saquejava sense pietat la vida dels que l’envoltaven. Qualsevol persona del seu món corria el perill d’aparèixer, poc dissimuladament, com a personatge a la seva obra: amics, marits, parelles i exparelles, així com la per-





FOTOS: FAIRFAX MEDIA (VIA GETTY)

sona que deia estimar-se més, la seva única filla, la Molly.

UNA CARRERA PRÒPIA

Ara, amb 46 anys i 27 sense beure alcohol, Molly Jong-Fast ha aconseguit escapar-se de la llarga ombra de la seva mare i ha esdevingut famosa per dret propi. És una opositora reconeguda del president Trump i va guanyar protagonisme com a comentarista política d'esquerres durant el seu primer mandat. Des d'aleshores s'ha consolidat en gairebé tots els àmbits dels mitjans de comunicació: és corresponsal especial de *Vanity Fair*, presenta el pòdcast *Fast Politics*, apareix regularment a la cadena de televisió estatunidenca MSNBC com a analista política i publica sense parar a X, Instagram, Threads i Bluesky. El matí que ens vam reunir va arribar al seu apartament uns minuts després de mi, disculpant-se profusament davant un cor de gossos que bordaven i amb la cara plena de maquillatge espès de la televisió després d'una aparició al programa *Morning Joe*.

"Per això semblo una *showgirl*", diu amb el seu to greu i la seva ironia habitual.

Ara quan algú se li acosta pel carrer és perquè són admiradors que la veuen a la televisió, no perquè hagin llegit sobre ella als llibres de la seva mare.

Tot i això, fins i tot quan ha aconseguit crear la seva pròpia marca com a autoritat política omnipresent i com a heroïna de la resistència antitrumpista online, Jong-Fast encara batalla amb el llegat de la seva mare.

Així doncs, fa alguns anys, quan la memòria de la seva mare va començar a fallar, Jong-Fast va decidir que havia arribat el moment d'explicar l'altra banda de la història. Al cap i a la fi, raona, és el que ella faria.

DUES EXPERIÈNCIES DIVERSES

"S'ha girat la truita. Estic fent-li exactament el que ella em va fer", escriu Jong-Fast a les seves memòries, *How to lose your mother* [Com perdre la teva mare], que van sortir el 3 de juny. *How to lose your mother* planteja preguntes difícils sobre com les memòries,

> Si la meva mare hagués estat en plenes facultats, no li hauria agradat. Malgrat que tota la vida em va dir que podia escriure el que volgués sobre ella

un gènere inherentment esbiaixat, poden acostar-se a la veritat, i sobre qui controla la narrativa a les famílies d'escriptors. Llegides alhora, les obres d'Erica Jong i de la seva filla, que també ha escrit ficció semiautobiogràfica, es complementen i es contradiuen alhora. Encaixen de la manera estranya com ho fan les peces d'una gerra trencada: la forma és coherent, però les peces no sempre estan alineades perfectament.

La demència d'Erica Jong afegeix una altra capa de dificultat a aquesta història. Ara que Jong-Fast ha pres de la seva mare les regnes de la narrativa, Erica Jong queda en la foscor: Jong-Fast diu que no li ha donat una còpia del llibre perquè els seus problemes de memòria li impedeixen retenir informació. Al llibre es planteja si la malaltia de la seva mare va ser el que li va donar cobertura per publicar la seva contranarrativa. "¿Faig veure que estic absolta –o almenys segura en els meus judicis sobre ella– perquè sé que ella mai serà capaç de llegir el que escric?", es pregunta.

A les memòries, Jong-Fast descriu la sensació desconcertant de criar-se amb versions ficcionals de si mateixa i de no sentir mai que controlés la seva pròpia identitat. "És una experiència realment estranya", diu Susan Cheever, filla de l'escriptor John Cheever, que també publicarà un llibre sobre el seu pare. "La Molly està recuperant la seva vida –afegeix Cheever, amiga de la família Jong–. El llibre és un acte de reivindicació".

Jong-Fast segueix les petjades de la seva mare d'una manera crucial: no es guarda res. Amb els judicis contundents i punyents que només una filla pot fer de la seva mare desmunta Erica Jong, descrivint-la com una narcisista alcohòlica que buscava la fama, que no tenia temps per a ella ni tampoc s'hi interessava, excepte com "el seu accessori" o com a tema per als seus llibres.

Diu que Erica Jong era "una mare terrible", que tenia "una gran falta d'autoconsciència", que era egocèntrica fins a un punt gairebé patològic i que era "constitutivament incapaç de ser honesta". Segons el relat de Jong-Fast, la seva mare estava borratxa tan sovint que quan va començar a oblidar-se cada cop més de les coses li va ser difícil d'adonar-se del seu declivi cognitiu fins que un metge li va diagnosticar la demència. Jong-Fast descriu com la seva mare, que sempre anava ben vestida i glamurosa, amb els seus ulls blaus captivadors i la seva cabellera rossa i ondulada, es va deteriorar ràpidament durant la pandèmia, quan va començar a quedar-se tot el dia al llit, bevent-se una o dues ampolles de vi. A mesura que la seva memòria empitjorava, Erica Jong es negava a rentar-se durant llargs períodes de temps i l'apartament on vivia amb el seu marit, ara mort, feia pudor d'orina, de gos i humana, escriu la filla. El 2023, preocupada per la seva seguretat, la va traslladar amb el seu padrastre a una residència de gent gran, malgrat la consternació de Jong.

Ara, seguint la tradició familiar de la indiscreció, Jong-Fast podria estar malmetent la reputació de la seva mare, però en certa manera està honrant-ne el llegat. "La meva mare sempre em deia: «Seus davant de l'ordinador i t'obres en canal»", recorda. "Per què molestar-se a escriure unes memòries si no explicaràs tota la història?"

Contactada fa poc per telèfon, Erica Jong, que ara viu amb una ajudant a temps complet en una residència de luxe per a gent gran a Manhattan, encara estava d'acord amb aquest principi, fins i tot ara que els seus papers s'han invertit. "Quan ets escriptor la teva vida és un llibre obert, i això també és cert per als teus fills", va dir Jong, que sonava lúcida i optimista sobre les memòries de la seva filla. Va dir que encara no les havia llegides, però que tenia intenció de fer-ho.

Preguntada sobre el trist relat de la seva filla sobre la criança i les descripcions del seu excessiu consum d'alcohol i els seus problemes de salut més recents, Erica Jong va semblar impertorbable i va dir que esperava que les memòries de la seva filla no fessin concessions: "Jo escric sobre ella, ella escriu sobre mi –va dir–. Si vols ser una escriptora honesta has de dir-ho tot. Res d'això em molesta".

UNA NOVEL·LA ATREVIDA

Vaig conèixer Erica Jong fa uns deu anys, quan la vaig entrevistar sobre *Miedo a volar*, la seva atrevida novel·la del 2015 sobre una dona de 60 anys que busca una aventura sexual i romàntica. Quan la vaig visitar al seu apartament de l'Upper East Side, era vivaç i hilarant. "Se suposa que la gent gran no ha de practicar sexe, segons els seus fills", em va dir divertida i alegre. Després vaig trucar a Molly Jong-Fast per preguntar-li com se sentia sent presentada a la novel·la com la Glinda, la filla emocionalment dependent del personatge principal. "No hauria estat la meva primera opció", em va dir aleshores.

Així, una dècada després era estrany estar asseguda a la cuina de Molly Jong-Fast preguntant-li si sentia el seu retrat sovint poc afavoridor de la seva mare com una traïció.

Jong-Fast sembla estar en conflicte en alguns moments. "Si la meva mare hagués estat en plenes facultats no li hauria agradat –admetia–. Malgrat que tota la vida em va dir que podia escriure el que volgués sobre ella, no crec que ho digués de debò". D'altra banda, per s Jong-Fast a la seva mare sempre li va agradar que li prestessin atenció: "Erica Jong hauria odiat i estimat aquest llibre".

Quan Jong-Fast va néixer, el 1978, la seva mare estava en el punt àlgid de la fama. Durant gran part de la seva infància, la seva carismàtica mare era a tot arreu: apareixia al programa *The tonight show*, a la portada de la revista *Newsweek*, als mots encreuats... *Miedo a volar* va entrar al lèxic popular amb el terme de Jong per al sexe sense compromís.

Erica Jong i el pare de Molly Jong-Fast, l'escriptor Jonathan Fast, es van separar quan ella tenia 3 anys. La va criar principalment la seva mainadera, escriu Jong-Fast. En les ocasions en què Erica Jong li feia cas –convidant-la a menjar gelat i a mirar la televisió al llit amb ella, portant-la de compres o de viatge a Itàlia i Los Angeles–, ella l'hi agraïa molt. "Hi havia moments que era la millor mare del món", afirma Jong-Fast. Però en el dia a dia la mare era absent, consumida per la feina de ser Erica Jong.

D'adolescent, Jong-Fast va començar a consumir molt d'alcohol i "muntanyes de cocaïna". Als 19 anys li va dir a la seva mare que necessitava anar a rehabilitació. A les memòries descriu com la seva mare la va acusar de melodramàtica, abans d'acceptar que necessitava ajuda. Poc després mare i filla van volar a Minnesota, on Jong-Fast va passar un mes en un centre de rehabilitació. Segons el seu relat, la seva mare la va deixar a l'aeroport amb un xofer i va agafar el vol de tornada a Nova York immediatament.

Moltes d'aquestes experiències, incloent-hi alguns dels moments més baixos de la seva vida, van quedar recollits als llibres d'Erica Jong. Amb por de quina versió d'ella mateixa podria trobar-se, Jong-Fast ha evitat llegir l'obra de la seva mare. "Tota la vida he estat un objecte en comptes d'un subjecte", diu.

Als seus llibres, Erica Jong va caracteritzar la criança de la seva filla de manera molt diferent. A les seves memòries del 1994, *Miedo a los cincuenta*, va descriure com ho deixava tot tan bon punt la Molly tornava a casa de l'escola: "Reclama tota la meva atenció. Em converteixo en la seva ajudant, la seva companya, la seva mentora, la seva targeta de crèdit ambulant".

Escriu sobre com consentia la seva filla amb compres (en aquest aspecte estan d'acord) i com se sentia aclaparada per l'amor i la preocupació. A les seves memòries, *Seducing the demon*, recorda el seu patiment per l'addicció de la seva filla i la preocupació per no haver-se'n adonat, i explica com la va portar a rehabilitació. (En la versió d'Erica Jong, la va acompanyar al centre agafant-li la mà, s'hi va quedar tota la nit i només va marxar-ne quan estava segura que la seva filla estava fora de perill.) Erica Jong també va predir que un dia la seva filla la perseguiria per escrit. "La Molly ja sap que soc el seu material, igual que ella de vegades ha estat el meu –va escriure a *Miedo a los cincuenta*–. Si ha de suportar una mare escriptora se'n venjarà amb paraules".

How to lose your mother es llegeix de vegades com una marató de comptes pendents, però també com una elegia amorosa. Jong-Fast lamenta els anys que va passar de petita anhelant una mare que sentia absent, però també la pèrdua que experimenta ara, mentre la seva mare es perd en la boira de la demència. "Està viva, però realment no hi és –diu Jong-Fast–. Mai tindrem la relació que tant volia".

Amics de tota la vida que continuen en contacte amb Erica Jong, incloent-hi Susan Cheever, la cantautora Judy Collins i el novel·lista Ken Follett, diuen que la seva memòria a llarg termini sembla intacta, però que de vegades és oblidadissa i està desorientada. De vegades no reconeix vells amics ni els seus nets, explica Jong-Fast, que té tres fills.

"Al principi l'Erica no està segura de qui soc, després de pocs minuts ho recorda i durant una estona sembla la seva vella versió", diu Ken Follett, que la coneix des del 1980.

Persones pròximes a Jong que han llegit *How to lose your mother* creuen que reaccionaria de manera complicada al llibre. "Li encantaria, però l'entristiria", diu Gerri Karetsky, amiga seva des de fa més de quaranta anys. "Totes volem ser mares perfectes i Déu sap que l'Erica volia ser una bona mare", afegeix.

Però Erica Jong no sembla gens sorpresa. Veia venir que el llibre de la seva filla arribaria. "Estic impacient perquè expliqui la seva versió de la història, tot i que sé que no serà amable amb mi –va escriure fa uns trenta anys a *Miedo a los cincuenta*–. És ella qui l'haurà d'explicar, no jo". ●

SARA MESSINGER / NEW YORK TIMES / CONTACTOPHOTO



Copyright The New York Times



NÚRIA GARCIA / @FURIAAAAA

Estimada Empar Moliner, dissabte passat vaig riure de gust llegint l'article en què te m'adreçaves directament i m'ha semblat de bona educació contestar-te

VISCA LA VIDA

Gràcies per ajudar-me a ser una dona com cal



ANNA MANSO

Estimada Empar, que bé que escrius, punyetera, que bé que escrius. Dissabte passat vaig riure de gust llegint l'article en què te m'adreçaves directament i m'ha semblat de bona educació contestar-te. Abans que res et vull dir que no pateixis: i tant que et trucaré perquè em facis les compres i així et puguin dir "guapa" a tu en lloc de mi. No caldrà que compris menjar per al gat ni pit de pollastre, tal com deies, perquè ni tinc gat ni menjo carn, però pernil ibèric sí, i ja pensaré on més t'envio de part meva... Va, ara et confessaré l'autèntic motiu pel qual t'escric. Vull agrair-te de cor que m'hagis fet veure que soc una desagraïda i una esquerpa sense remei. Perquè ho soc i de l'alçada de la Torre Trump. A sobre que em diuen "guapa" m'ho agafo pel cantó que més crema! Quantes coses em queden per aprendre de tu.

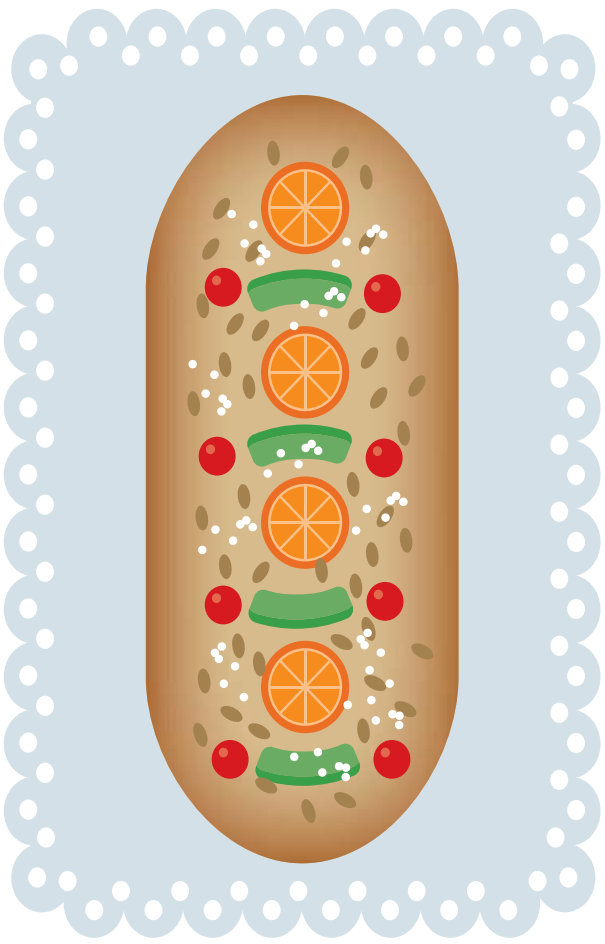
Penso, per exemple, com t'ho fas quan un home t'explica coses que ja saps. Jo em poso tan nerviosa que em ve al cap la Lorena Bobbitt. Segur que tu tens un truc perquè sàpiga agrair a aquests homes amables que em facin memòria de tot el que ja sé. Aquesta setmana m'he estat revisant fortament (he visionat entrevistes a Bertín Osborne, ell sempre tan cavallerós a l'estil *oldfashioned*) i ja sé què em passa: la culpa la té el femidimoni que duc a dins. Empar, és que no em deixa i no sé com fer-lo callar. Però articles com el que em vas dedicar m'ajuden a veure-ho diferent. I encara més important, a ser una dona com cal: simpàtica, agraïda i riallera, però sense malícia, encantada que a l'home de la cua que tinc al davant li diguin "gràcies" amb respecte i a mi un "guapa" o, encara millor, "nena"! Perquè jo, que visc l'espant de tenir 55 anys, he d'agrair a la Mare de Déu de la Menopausa que algú que no em coneix, primer em vegi i després em tracti simpàticament rejovenint-me com si fos una criatura de 10. Et prometo que no em queixaré. Que en lloc de respondre amb un estirabot femidemoníac, tan pesat (sí, que pesada que soc quan el femidimoni em posseeix), tan *torracollònic* i més punxegut que una garota, respondré GRÀCIES. I sí, ho vull escriure en majúscules perquè a tothom li quedi clar que ho entès. Perquè ho entès. Si a les dones ens ho diuen és perquè som uns éssers amb els quals és permès tenir distància zero. I això està bé, no? Que pesat ser un home i que la gent que no et coneix no gosi ni dir-te "guapo", ni "nen" i no vulguin clavar-te els morros a la pell de la galta per fer-te dos petons. Tan preciosos que són els petons a la galta de part dels complets desconeguts. On vas a parar! Ser una dona és una ganga. I tu m'ho has fet veure. Qui hi vegi pressió estètica, biaix de gènere i totes aquestes paraulotes tan summament avorrides i dignes d'una femidimoni execrable, que s'hi posi fulles. No ha entès res. A més. No ens passa a totes. A tu no. Ves, jo pensava que era bo que només se't lloés pel teu cervell, però tens raó, és terrible. Quin mal gust. I quin greu... GUAPA! ●

INFOGR

COQUES DE

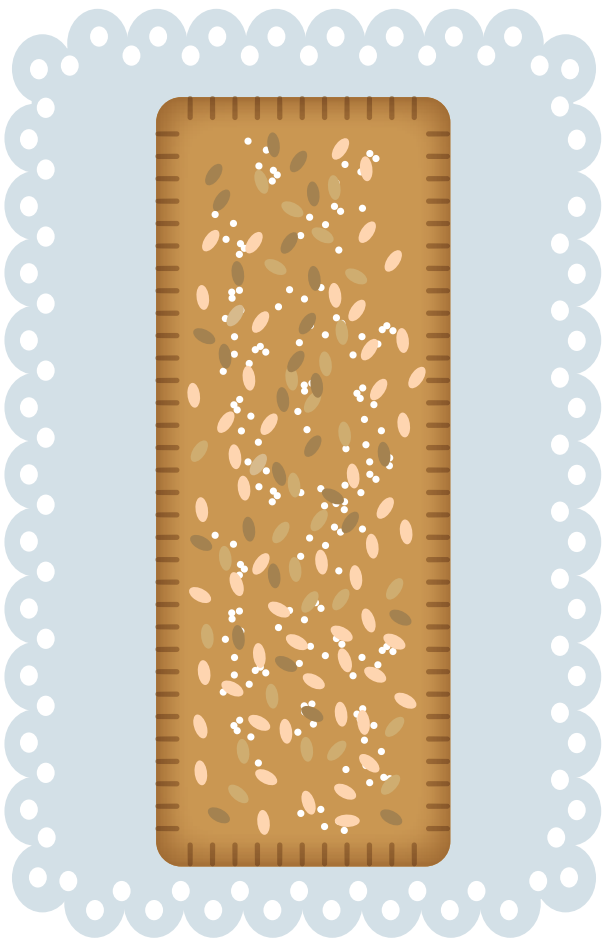
QUINA ES AQUESTA

TEXT TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ
INFOGRAFIA ESTHER UTRILLA PÉREZ



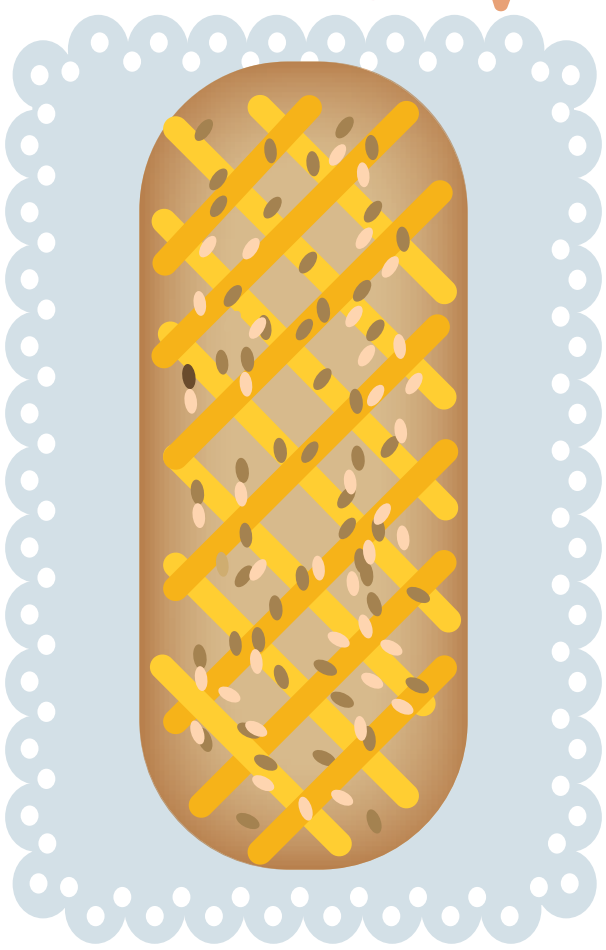
DE FRUITA CONFITADA

És la proposta clàssica per celebrar la revetlla de Sant Joan. La base és de brioix, la forma és ovalada i està decorada amb fruita confitada de colors vius. Els pinyons i el sucre perlat li atorguen un punt cruixent que contrasta amb la flonjositat del brioix.



DE LLARDONS

Va lligada a dues festes del calendari tradicional, Dijous Gras i Sant Joan. Per aquest motiu no té la forma ovalada típica de la coca de brioix de Sant Joan. Té una altra manera de ser, lligada al fred i al trencament del dejuni, però al començar l'estiu té una altra oportunitat, i està ben viva.



DE CREMA I PINYONS

Un altre clàssic de la revetlla. La seva forma ovalada és un homenatge al Sol, al qual dediquem una festa pagana com la de Sant Joan. Els pastissers preparen la massa de brioix amb mantega, ous, aigua, anís i aigua de taronger i, tot seguit, hi afegeixen els tres ingredients bàsics: farina, sal i sucre.

COM FER LA VOSTRA COCA DE CREMA A CASA

Per si us animeu a preparar una coca a casa, us deixem la recepta del pastisser Eric Ortuño de la pastisseria Atelier de Barcelona. Amb aquesta recepta us sortirà una magnífica coca de crema i pinyons d'aproximadament un quilo.

PER A LA MASSA

- 500 g de farina
- 100 g de sucre
- 60 g de mantega (a temperatura ambient)
- La pell ratllada d'una taronja
- La pell ratllada d'una llimona
- 160 ml de llet
- 1 ou
- 10 g de sal
- 60 g de llevat fresc
- 20 g de mel

PER A LA CREMA

- 500 ml de llet
- 100 g de sucre
- 6 rovells d'ou
- 100 g de clara d'ou
- 40 g de maizena
- Una branca de canyella
- La pell de mitja llimona

PER AL MASSAPÀ

- 100 g de farina d'ametlla
- 100 g de sucre

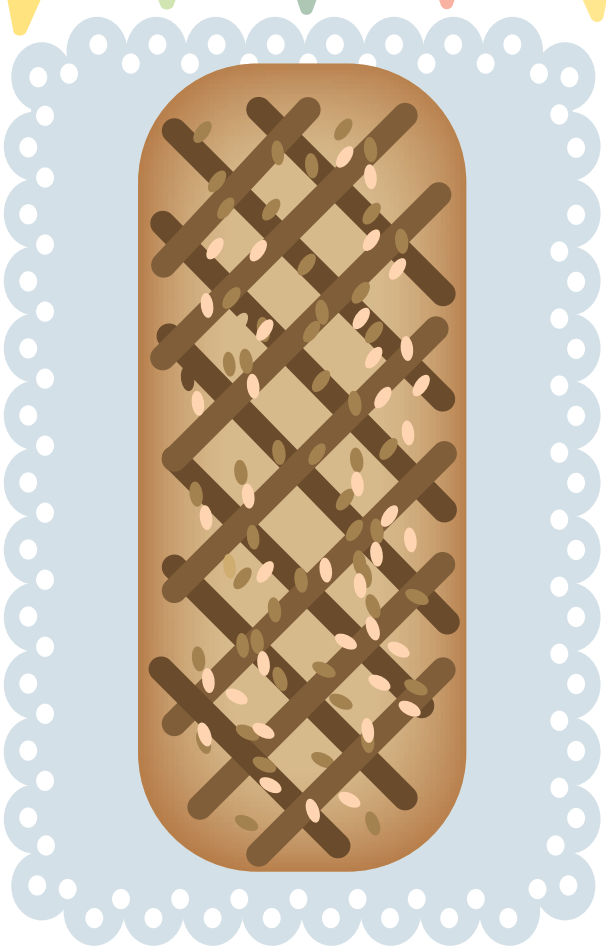
PER A LA DECORACIÓ

- 50 grams de pinyons del país

RÀFICA

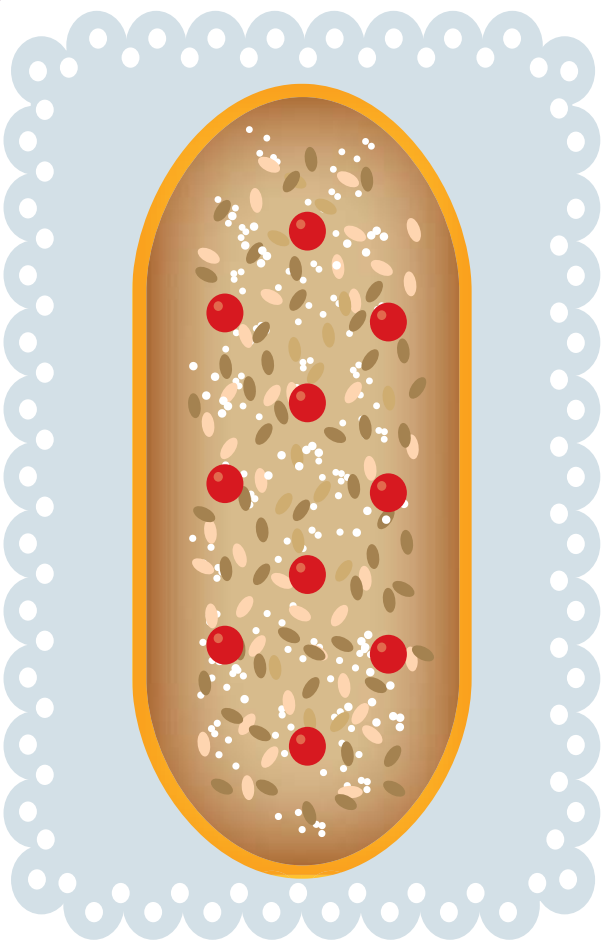
SANT JOAN

SCOLLIRÀS REVETLLA?



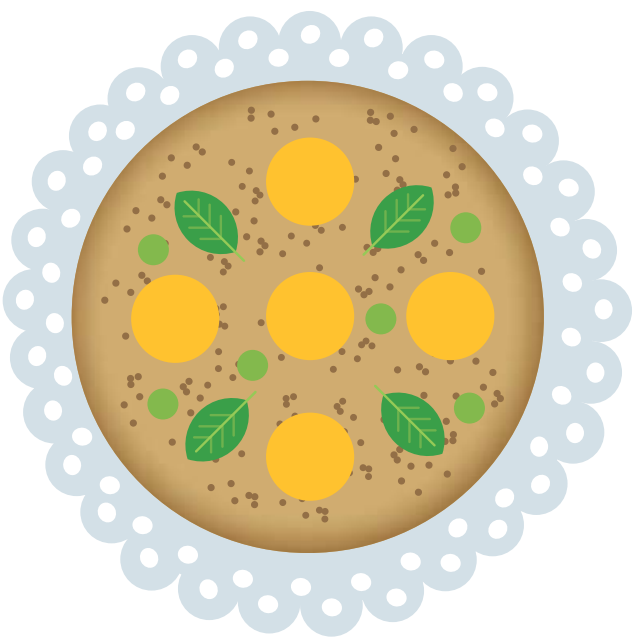
DE XOCOLATA

Fa uns anys es definia com una coca transgressora, perquè es considerava que el cacau no era un ingredient tradicional de les coques de Sant Joan, però avui la coca de xocolata està plenament integrada en la rebosteria tradicional de revetlla. La xocolata pot posar-se a la massa, al farcit o a la decoració del damunt.



FARCIDA

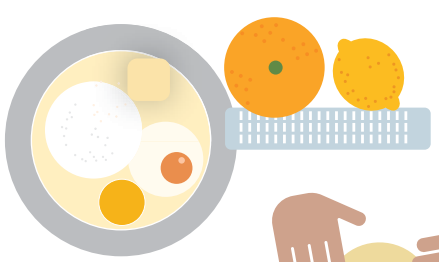
Les coques farcides de nata, crema pastissera, crema cremada o trufa, entre moltes altres opcions, són un gran reclam per als més llaminers. Són unes postres pensades per menjar-se el mateix dia que es farceixen i la seva conservació és curta, però lliguen estupendament amb la massa de brioix.



CREATIVA

N'hi ha tantes com barrets de pastissers, com la coca rodona de llimona, oli d'oliva i alfàbrega que va guanyar el premi a la millor coca creativa del 2024. Les novetats, les coques de gustos inesperats, sempre tenen un públic, que les tasta amb la fruïció de mossegar una menja inèdita.

1. Poseu en un bol la farina, el sucre, el llevat fresc, la sal, un ou sencer, la mel, la llet i la pell ratllada d'una taronja i la d'una llimona.

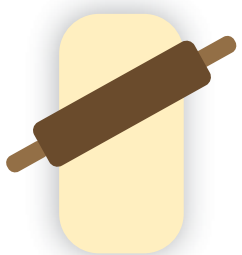


2. Remeneu-ho amb les mans fins a aconseguir una massa compacta. L'haureu d'estar pastant ben bé uns quinze minuts, perquè s'ha de treballar bé.



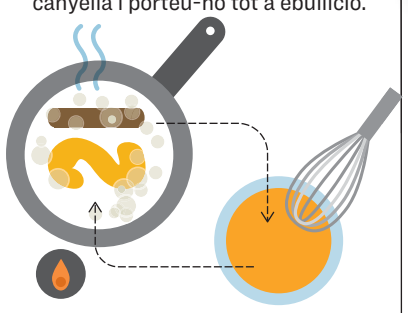
3. Barregeu-hi la mantega i torneu-ho a pastar quinze minuts més. Deixeu-ho reposar mitja hora. Repetiu l'operació una altra vegada

4. Espolseu una mica de farina al taulell de la cuina i esteneu la massa amb un corró donant-li forma allargada.



5. Col·loqueu-la en una safata per anar al forn i deixeu-la fermentar durant una hora fins que dobli el volum.

6. Poseu una cassola al foc amb la llet, la pell de la llimona i la canyella i porteu-ho tot a ebullició.



7. Mentrestant, en un altre bol, remeneu bé els sis rovells d'ou amb el sucre i la maizena. Afegiu-hi la llet bullent i barregeu-ho bé. Deixeu-ho coure tot fins que espesseixi. Refredeu-ho i reserveu-ho.

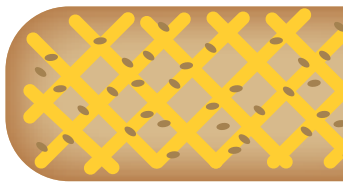
8. Prepareu un massapà lleuger i pinteu la massa de la coca.



9. Poseu la crema en una mànega pastissera i poseu-la sobre la massa en forma d'enreixat.

10. Poseu-hi pinyons per damunt.

11. Col·loqueu-la al forn preescalfat a 180 °C durant 20 minuts.



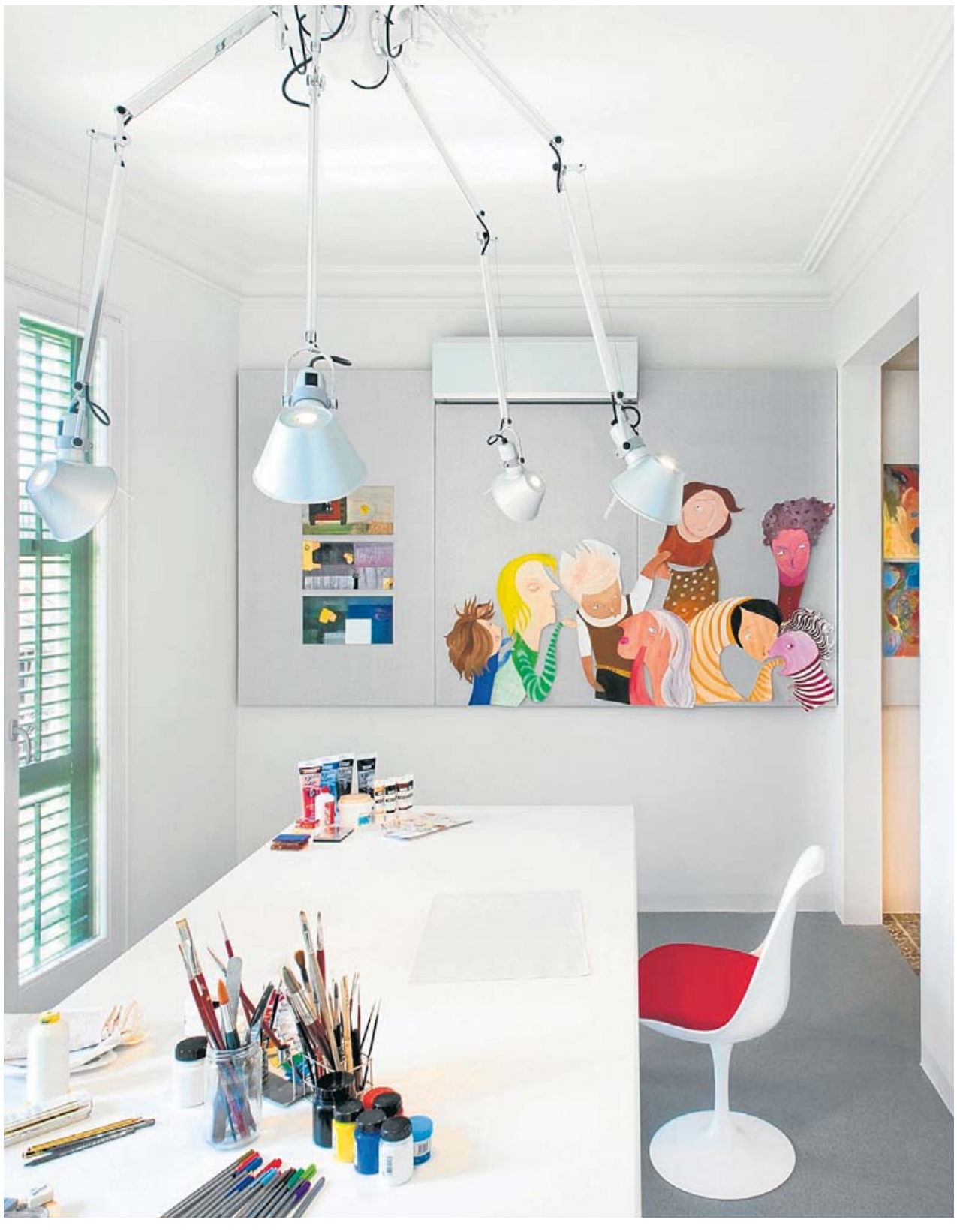
CADA CASA, UN MÓN

UNA CASA ON LA FEINA ÉS LA VIDA

Els tallers ocupen els espais principals del pis

HABITATGE-TALLER
ESTUDI AGUSTÍ COSTA
(EL RAVAL, BARCELONA)

TEXT CRISTINA ROS • **FOTOS** DAVID CARDELÚS

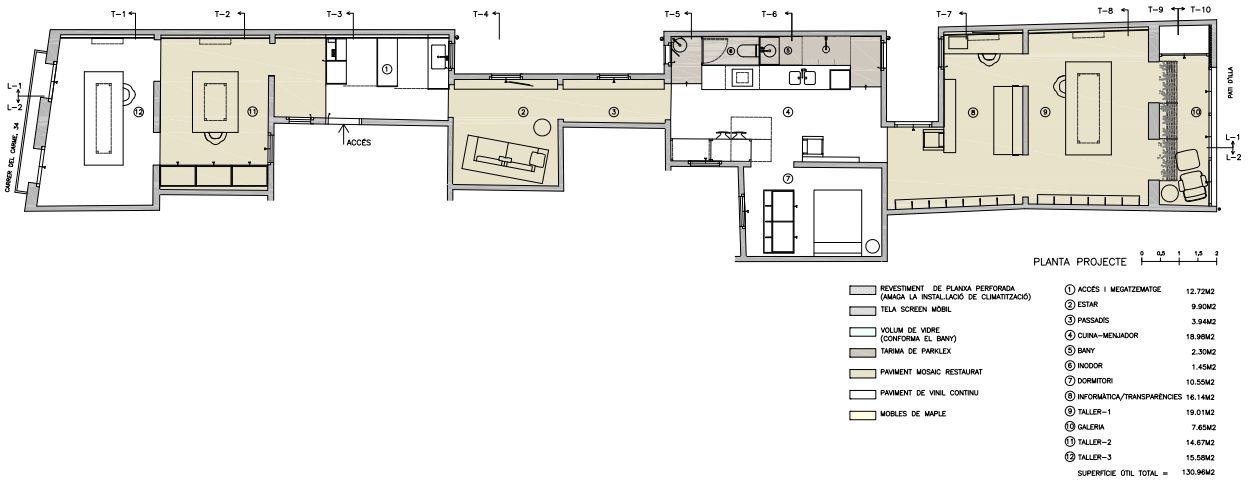


Al cor del Raval, un pis de planta impossible s'ha convertit en un habitatge-taller que prioritza l'art –o la feina de l'art– per sobre del descans. És el projecte d'interiorisme d'Agustí Costa per a una artista que vol viure treballant, no treballar per viure. Al carrer del Carme de Barcelona, a l'última planta d'un edifici modernista del 1870 reformat per Josep Pujol i Brull el 1911, el pis fa només 1,25 metres d'ample en alguns trams i arriba fins als 6,45 en d'altres, passant per almenys vuit amplades diferents, això al llarg de 35 metres lineals i 133 m² útils. L'espai, llarg i estret, amb quatre patis interiors i molts records estructurals, havia de deixar de ser una llar convencional. Ara és un taller amb dormitori, cuina i estar.

Aquest és el repte que va assumir l'interiorista Agustí Costa: transformar una estructura degradada, amb esquerdes, humitats i paviments malmesos, en un habitatge-taller contemporani, però coherent amb el passat. La nova propietària, artista de dibuix, il·lustració, animació i gravat, va tenir molt clar des del primer moment què volia: la llum natural per crear. Costa ho explica així: "L'encàrrec ens obligava a fugir dels convencionalismes. El pis havia de tenir tres tallers, una zona d'informàtica, espais d'emmagatzematge i, en segon terme, les estances pròpies d'un habitatge: cuina, menjador, estar, dormitori i bany". L'havien de transformar, això sí, "sense perdre els mosaics hidràulics ni les motllures de guix originals, ni l'esperit modernista que encara flota entre parets", diu l'interiorista.

La intervenció es va fer amb mà quirúrgica. Es van suprimir envans, portes i passadissos per guanyar amplada i visió. Ara la planta es contempla d'un sol cop d'ull, i l'espai flueix. L'ordre no el marquen els murs, sinó el mobiliari, amb la majoria de peces dissenyades a mida. És un espai únic que s'autoorganitza. I sí, per voluntat de l'artista, els tallers ocupen les zones amb més llum natural –la del carrer i la que dona al pati d'illa. Un dels tallers, al fons, connecta amb la sala d'informàtica i una galeria convertida en racó de lectura gràcies a una cortina vegetal. Els altres tallers, a l'altra punta, donen al carrer i estan units per dues grans obertures. Tot l'espai està pensat per treballar sense interrupcions: la zona de repòs es redueix a l'essencial.

Al cos central, la cuina-menjador, el dormitori i la zona d'estar. També el bany, un cub tot de vidre translúcid que flota al mig de la planta i il·lumina les àrees pròximes. Té accés des dels dos extrems i la



D'1,25 A 6,45 METRES D'AMPLE

Aquest pis del Raval té dimensions endimoniades. Els 35 m de llarg i una amplada del tot irregular que va de poc més d'un metre a 6,45 metres, passant per vuit mides diferents abans eren un habitatge-passadís. Després de la reforma de l'Estudi Agustí Costa, aquest taller-llar d'una artista és una successió d'espais que alternen feina i vida.

seva tarima elevada permet amagar les instal·lacions. A tocar, la cuina lineal, integrada a l'espai, es fon amb l'estar. De fet, tot en aquest pis es connecta sense portes. Només el WC en té. El dormitori s'aïlla amb un armari-llibreria estratègicament situat al portal.

El paviment original de mosaic s'ha restaurat i, on no n'hi havia, s'hi ha col·locat vinil o mosaic rectificat. Hi ha mobles que són referents en la història del disseny –Saarinen, Aalto, Jacobsen, Eames, Siza– i tocs de color puntuals enmig d'un tractament neutre. Fins i tot els tubs que porten les instal·lacions s'han pintat expressament, com una picada d'ullet al modernisme que un dia va definir aquest edifici. La llum, sempre funcional, es distribueix per tubs d'alumini anoditzat. Els llums Tolomeo pengen de les motllures de guix i il·luminen les taules dels tallers fent una gran aranya. En diferents punts, uns volums de metacrilat il·luminats defineixen l'ambient.

El projecte és, en paraules del seu autor, "un exercici de conciliar el vell i el nou, de reducció minuciosa, que explora formes noves però sense trencar el fil del temps". I, en tot cas, és un lloc que diu clarament que aquí no es viu per descansar, es viu per crear. ●

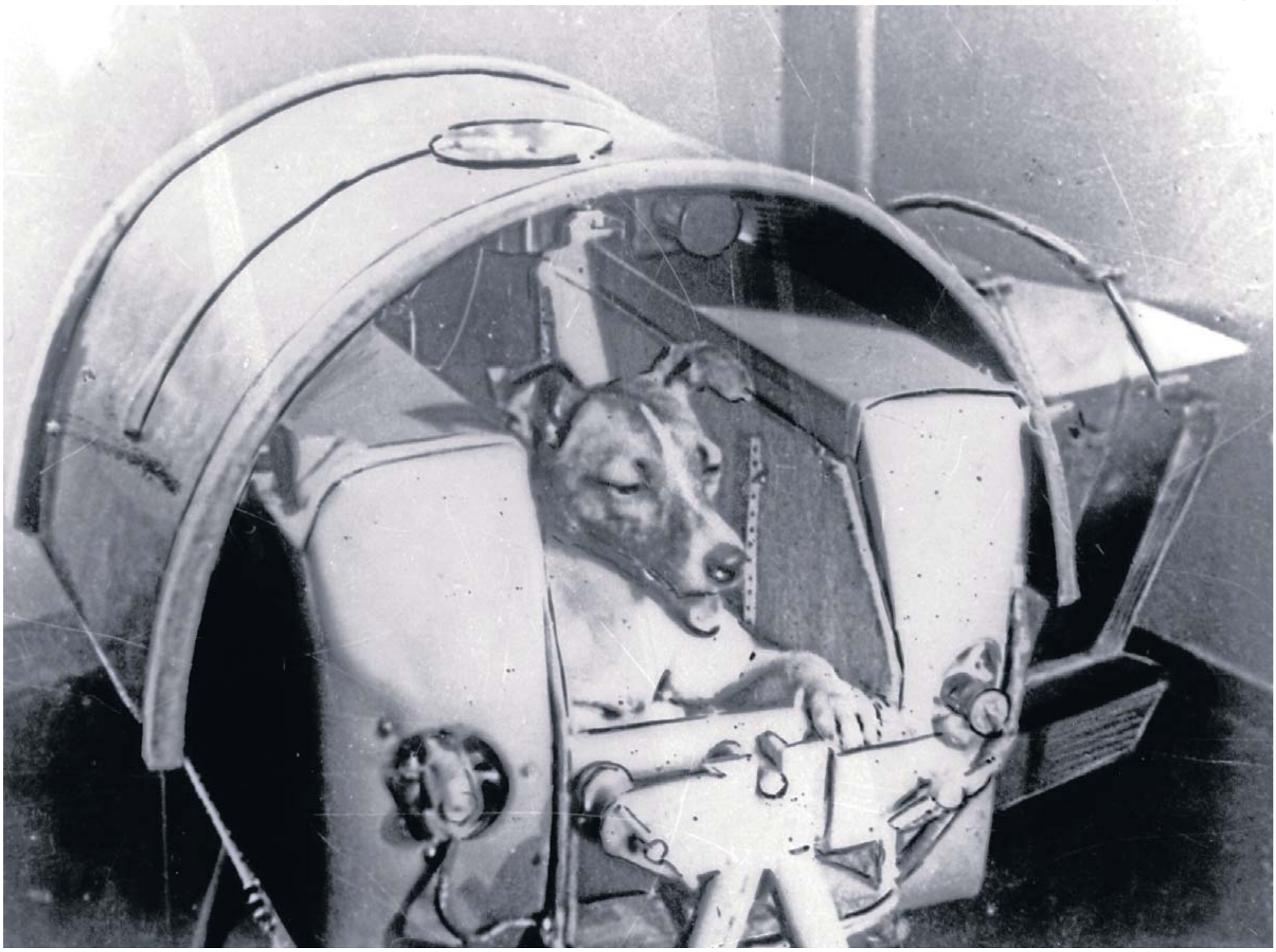








ULLSTEIN BILD / GETTY



GOSSOS CONTRA MICOS

Els animals que van anar a l'espai abans que els homes

TEXT TONI PADILLA

Abans que Iuri Gagarin es convertís en el primer home a arribar a l'espai, un munt de bestioles van orbitar per sobre dels caps dels humans. Durant els anys 50 els soviètics i els nord-americans van portar la seva rivalitat més enllà del nostre planeta, iniciant una cursa espacial que faria immortals noms com Gagarin, Neil Armstrong, Aléksei Leónov, Buzz Aldrin i Valentina Tereixkova. Però, abans d'ells, van existir la Laika, el Baker, la Belka, el Ham i la Strelka: els primers animals a l'espai, però no els primers a volar, perquè el 1783 els germans Montgolfier hi havien enviat una ovella, un ànec i un gall en un globus d'aire calent per veure què passava si els feies volar.

Acabada la Segona Guerra Mundial, soviètics i nord-americans van llançar-se a la conquesta de l'espai. Els primers animals enviats van ser ben petits: mosques de la fruita a bord d'un coet nord-americà el 1947 per veure els efectes de la radiació a gran altitud. El 1949 va ser el torn de l'Albert II, el primer mico que va arribar a més de 140 km de la terra i que va morir a la tornada, quan no va funcionar un paracaigudes. Els nord-americans també van enviar un ratolí a l'espai en aquella època en què els soviètics tenien clar en quin animal confiar: els gossos. La raó d'aquesta aposta era ben senzilla: a la Unió Soviètica els faltaven moltes coses després de la Segona Guerra Mundial, però tenien els carrers plens de gossos sense amo.

El primer vol documentat amb un gos va ser el setembre del 1951. L'escollit era el Bobik, però després d'uns entrenaments dins esferes estranyes, va fugir un dia abans del vol. Així que els treballadors de l'Institut de Medicina Aeronàutica de Moscou van sortir a buscar el primer gos que van trobar pels carrers i el van batejar amb el nom de Zib, un acrònim de *substitut del Bobik desaparegut* en rus. El Zib va sortir viu del vol més alt registrat fins llavors. Molts gossos no van tenir la mateixa sort els anys següents, que van morir en vols experimentals.

Si els soviètics tenien gossos, els nord-americans van fer servir micos, més difícils i cars de trobar, sobretot a partir del 1958, quan neix oficialment la NASA per plantar cara als soviètics, que havien enviat el 1957 el primer satèl·lit a l'espai, l'Sputnik. Com que ningú sabia com reaccionarien els cossos humans a la ingravidesa, els científics van voler fer proves primer amb ximpanzés, un animal semblant a nosaltres. Els anys 50 el govern nord-americà va autoritzar comprar-ne uns quants al Congo belga que van ser traslladats fins a una base a Nou Mèxic. Els primers ximpanzés eren molt joves i trapelles. De fet, dos d'ells es van escapar de les seves gàbies i van encendre interruptors d'una sala, cosa que va activar l'alarma com si haguessin entrat espies comunistes. En realitat, eren els dos ximpanzés destinats a sessions ben llargues d'entrenament, perquè els científics els van ensinistrar per aprendre a fer tasques dins la nau. Per ensinistrar-los, es feien servir descàrregues elèctriques als peus si feien el que no tocava. En canvi, si movien la palanca correcta els donaven fruita. Així van aprendre a moure les palanques correctes. Pel que sembla, els soviètics també van valorar ximpanzés, però els costava més trobar-ne. A més, les primeres naus soviètiques es podien controlar des de la Terra, amb els controls manuals que només s'havien d'utilitzar en cas d'emergència. Els nord-americans sí que volien naus que es pilotessin des de dins, així que els calia provar amb els ximpanzés movent palanques.

Però els soviètics semblaven anar al davant. El 1958, la Unió Soviètica va explicar a tot el món que havia aconseguit enviar una gossa a l'espai, el primer mamífer fent una volta al planeta Terra: la Laika, que va morir dins la nau. Aquesta gossa, barreja de husky i spitz, es va fer mundialment famosa per aquell viatge suïcida a bord de l'Sputnik-2, perquè no estava prevista l'operació per retornar-la. L'enviaven a la mort després de ser seleccionada entre un grup de gosses capturades pels carrers de Moscou, sempre femelles, perquè es considerava que tenien més bon caràcter. Inicialment, la Laika es deia Kudriavka ("petita arrissada"), però quan va bordar durant un acte de presentació retransmès per la ràdio va ser rebatejada com a Laika, "lladradora" en rus. La Laika va ser equipada amb sensors i un vestit espacial amb corretges metàl·liques per un vol que va ser una tortura. La Laika va espantar-se amb aquell ascens i el seu batec cardíac va triplicar el ritme normal. A més, l'Sputnik-2 va perdre part de l'escut tèrmic i la temperatura de la càpsula va augmentar tant, que segurament la Laika va morir just a l'arribar a l'espai per les altes temperatures. Amb el seu cos a dins, l'Sputnik 2 va seguir donant voltes cinc mesos fins que va caure. Els soviètics van explicar que la Laika havia viscut uns quants dies abans de morir per manca d'aliment, tot i que era fals.

El contraatac nord-americà va arribar el 28 de maig del 1959, quan la NASA va fer volar el míssil PGM-19 Júpiter des de cap Canaveral que, en lloc de càrrega explosiva, portava a dins dos micos: el Baker i l'Able. El Baker era una mona esquirol del Perú i l'Able, un macaco nascut en un zoo de Kansas. Havien estat els escollits per a aquell vol de 16 minuts que els va portar a l'espai, abans de tornar a la

GETTY



L'ETERNA LAIKA
La Laika, a l'esquerra abans del seu viatge, va ser enviada a l'espai en un vol sense retorn. A l'URSS es van fer un munt de productes dedicats a ella.

NASA

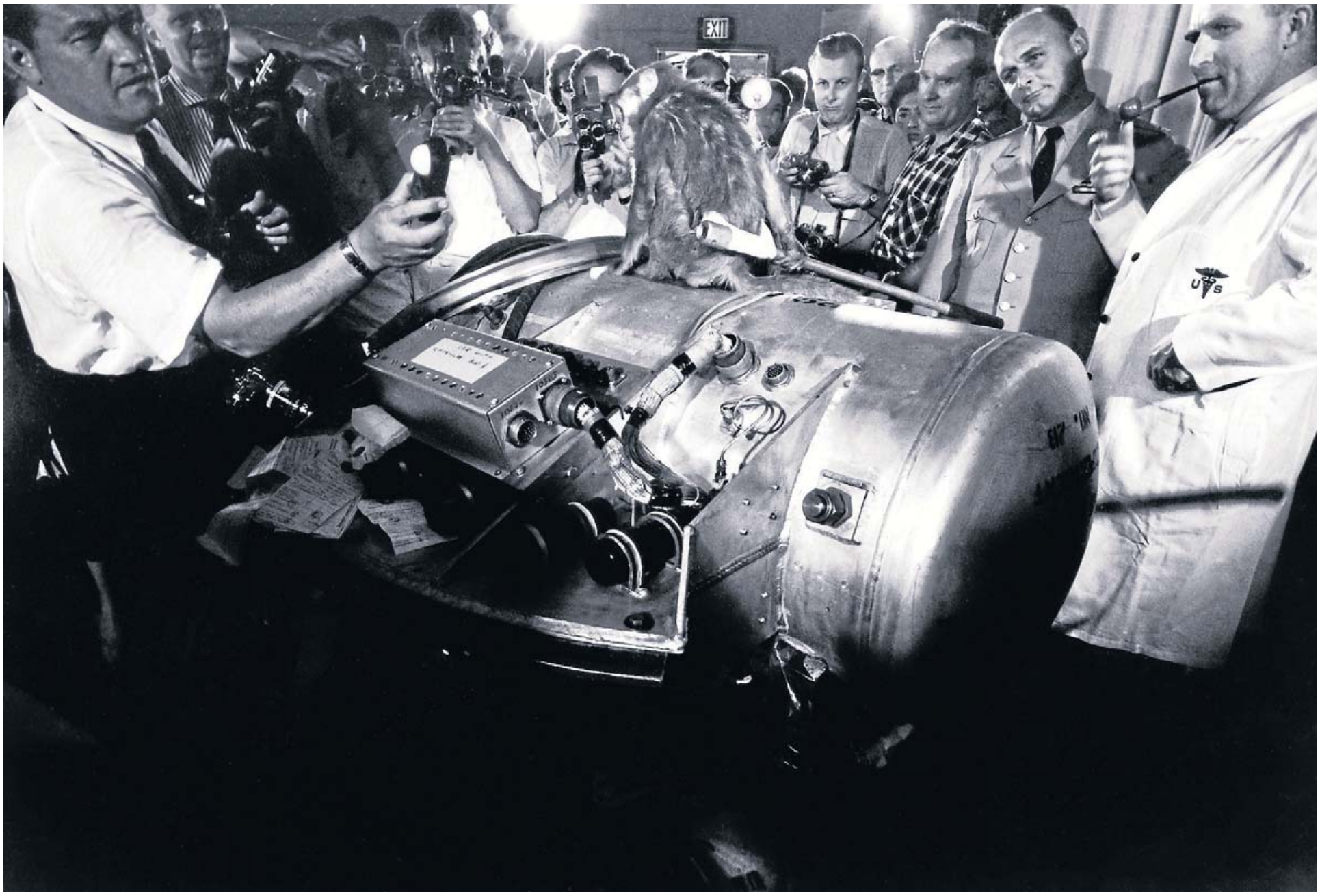


MICOS MEDIÀTICS
A l'esquerra, el Ham, el ximpanzé que va tornar d'un viatge a l'espai i va esdevenir una estrella. Abans ja ho havia aconseguit el Baker, a sota.



NASA

GAMMA-KEYSTONE / GETTY



Si la Laika va ser enviada a una mort segura, la Belka i la Strelka van tornar amb vida de l'espai

Terra vius gràcies a unes càpsules amb paracaigudes. Quan van caure davant la costa de Florida i van ser rescatats, van esdevenir els primers animals que tornaven amb vida. L'Able va morir pocs dies després, però el Baker va viure fins al 1984 i va ser enterrat al centre espacial de la NASA de Huntsville (Alabama), on van deixar de record... plàtans.

LA LLEGENDA DE LA BELKA I LA STRELKA

El 19 d'agost del 1960, la Unió Soviètica va llançar la càpsula Sputnik 5 que contenia quaranta ratolins, dues rates, un conill, mosques de la fruita i un parell de gosses que es van fer més famoses que molts generals de l'exèrcit: Belka ("Blanca") i Strelka ("Fletxa petita"). Tots van tornar amb vida i les dues gossetes es van fer tan famoses que encara avui els nens russos llegeixen sobre elles. En aquell viatge, els metges van seguir les reaccions dels animals a través d'unes càmeres. Durant les tres primeres òrbites al voltant de la Terra, les dues gosses no es van moure, fins que la Belka va vomitar. I es van despertar una mica, tot i que era evident que això d'experimentar la sensació de no tenir gravetat les va deixar desorientades.

La Belka i la Strelka van ser rebudes amb tots els honors quan van tornar i van arribar a visitar el Kremlin. Els van donar una medalla, van aparèixer en cançons, programes de tele i tota mena d'objectes, de segells a samarretes. Al final, van acabar convertides en objecte, perquè les van dissecar quan van morir i encara avui es poden veure al Museu Memorial de la Cosmonàutica de Moscou. Un dels cadells de la Strelka, la Puixinka, va ser donada pel primer ministre soviètic Nikita Khrusxov a la família del president nord-americà John Fitzgerald Kennedy, el 1963, per acostar posicions. La mare va sortir de la Terra i va entrar al Kremlin. I la filla, a la Casa Blanca. Una nissaga de gossos espectacular.

Els tocava als nord-americans fer un pas endavant. I ho van fer amb el Ham, el 31 de gener del 1961, el primer gran simi cosmonauta. Aquest jove ximpanzé de quatre anys capturat a la selva del Camerun va ser el seleccionat a la base de Nou Mèxic d'entre quaranta exemplars. A ell li va tocar pujar dins una càpsula a bord del coet Redstone, viatge durant el qual va anar activant les palanques tal com li havien ensenyat amb aquell mètode cruel de les descàrregues. El Ham va tornar a la Terra, molt espantat, gràcies al paracaigudes de la càpsula. Va trigar uns dies a calmar-se, tot i que es va fer pública una foto on semblava riure quan li oferien una poma just després de ser rescatat d'alta mar. Realment estava espantat i, de fet, no va ser possible fer-lo entrar de nou a la càpsula per fer-li fotografies perquè li agafaven atacs de pànic. Tot just tres mesos després del viatge, els Estats Units van enviar el seu primer astronauta, Alan Shepard. Però van fer tard: pel mig, Iuri Gagarin va ser el primer home a anar a l'espai. I el Ham? El van jubilar i va passar la resta de la vida en un zoo de Washington. Va morir amb 25 anys i les cendres es van enterrar a la base de Nou Mèxic, on hi ha un espai dedicat als grans herois nord-americans que van anar a l'espai.

L'era d'enviar gossos i micos s'acabava, tot i que s'han continuat enviant animals amb finalitats científiques, com esquirols i especialment ratolins. A l'estació internacional, que cada dia ens passa per sobre, hi ha uns quants ratolins amb finalitats científiques. ●

MENGEM

EL RADAR SUCULENT

SISÈ

EL PETIT GRAN RESTAURANT QUE HA POSAT LLEIDA AL MAPA GASTRONÒMIC



SANTI IGLESIAS



ROSA RODON

El somriure afable d'Àngel Esteve ha conquerit el món gastronòmic aquest últim curs. Va ser finalista a millor cuiner de l'any al Fòrum Gastronòmic i finalista a cuiner revolució a Madrid Fusión. I tot això, amb el valor afegit de tenir un restaurant lluny dels grans pols gastronòmics. El seu restaurant es diu Sisè, es troba a Lleida i no té ni dos anys. Ell tot just està a punt de fer-ne 28. Això sí, des dels 16 anys que s'estava preparant per establir-se a la seva ciutat. Ha passat per grans cases, però la que més l'ha marcat, i la que es veu més reflectida en la seva cuina, és el Gresca. Així doncs, deixeble de Rafa Peña com és, té un gran amor pel producte i l'oferta pot recordar lleugerament el restaurant de l'Eixample. Si us agrada el Gresca, us agradarà el Sisè. Però no és un clon. Té la seva pròpia personalitat i val una visita per ell mateix.

El nom del restaurant prové del pis dels padrins, que és el sisè pis. És una manera de dir que, quan hi arribes, ets a casa. És un espai de pau i segur. De fet, a la decoració del restaurant hi ha alguns objectes que provenen de casa els avis materns. Estan tan ben integrats que si no ho saps no els detectes. El restaurant és preciós, però no és un d'aquells locals adotzenats que s'han gastat el pressupost en interiorisme, sinó que s'han pres decisions amb molt de gust. Pregunto qui ha fet el disseny, i en lloc de ser un gran estudi, Àngel Esteve em respon que és cosa de la seva germana. Així doncs, ens trobem en un lloc d'alta gastronomia familiar.

La cuina està a la vista de tothom. També la brasa, que crema fusta d'alzina o d'ametller. L'equip va feinejant i els plats van sortint per sadollar un públic que ha estat fins ara sobretot local. "Els primers sis mesos teníem la carta només en català i no ens en va caldre cap altra", diu Àngel Esteve. Ell té un lideratge tranquil i sempre parla en plural. L'acompanya Marc Chic, amb qui ha fet tàndem des que van obrir. Han aconseguit en molt poc temps que el Sisè sigui allò que es coneix com a "restaurant destí". Això vol dir que la raó per la qual la gent viatja fins allà és menjar-hi.

SENSE CARGOLS

Tenen a la carta uns petits mossos per arrencar l'àpat. El més extraordinari és el bunyol de Tou de Til·lers, truita de riu i misso. Són perfectes per obrir la gana. Abans d'arribar al restaurant tinc la sort de trobar uns coneguts molt aficionats a la gastronomia. M'adverteixen que no em deixi perdre els musclos amb escabetx i pastanaga. Després agreixo la feliç coincidència, perquè són d'aquells plats que recordes i que de tant en tant hi tornes. Si esteu llegint això, gràcies.

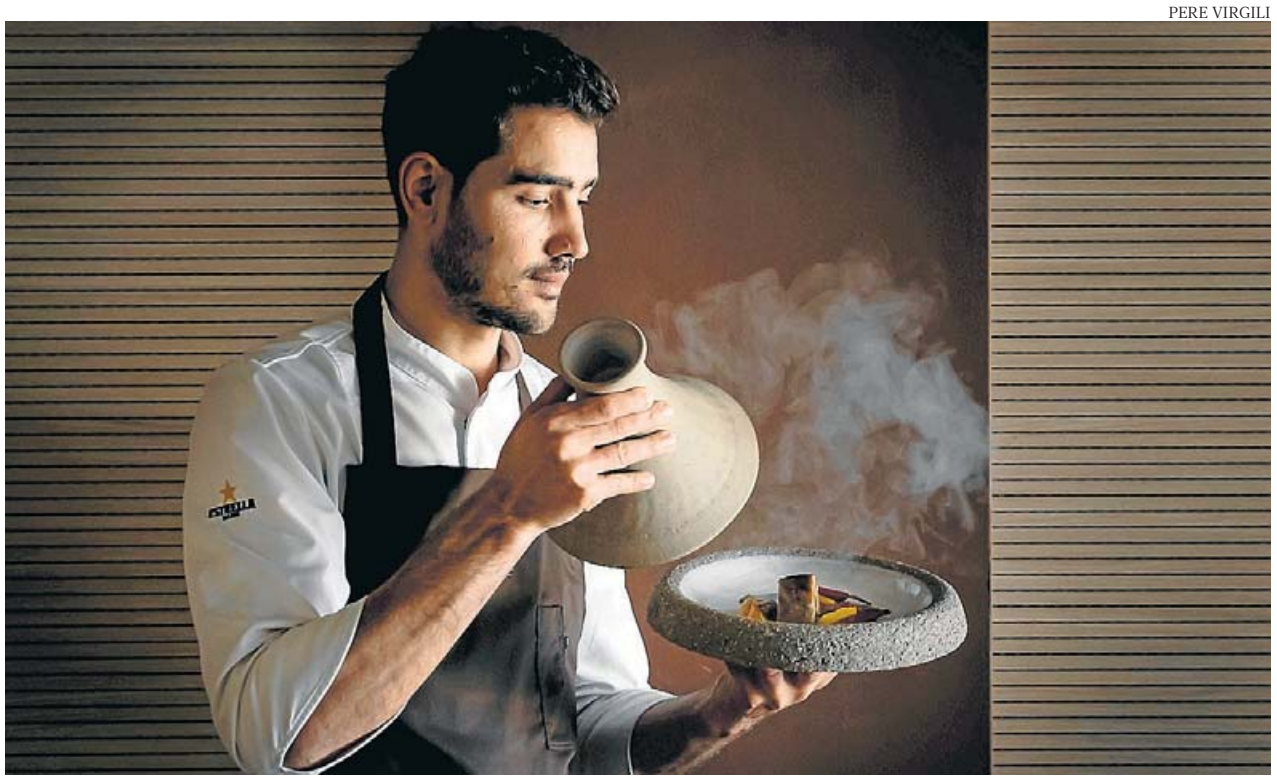
També tasto els espàrrecs amb salsa holandesa de llevat i vieira i el xai amb rave rusticà (*raifort*) i rossinyols, que és un plat del qual Àngel Esteve està orgullós per la carn excel·lent del seu proveïdor. Llàstima que no tinc racó per tastar la guatlla. Bé, per ser del tot honestos, per a les postres sempre hi ha espai. El cas és que tenen una proposta de cirera, ametlla i galeta que és un escàndol. És difícil trobar postres amb cirera fresca. El motiu és que la temporada bona bona de cirera (he posat *bona* dues vegades expressament) és curtíssima. Tinc la sort de ser-hi el dia que en tenen de carnoses i dolces. A més, a sobre hi posen unes flors de saüc, que també n'és l'època, per fer-ho més aromàtic.

Al Sisè no hi ha cargols. El motiu és que a Lleida ja existeix aquesta oferta de menjar tradicional molt ben fet. El mateix Àngel em posa l'exemple del Ferreruela com a bon lloc per a qui vulgui degustar-ne. El que cuinen al seu restaurant, en canvi, no es podia trobar a la ciutat, que segons el mateix Àngel Esteve té molt marge de creixement en aquest sentit, ja que a diferència d'altres racons del país no hi ha hagut gaires lleidatans que s'hagin atrevit a obrir el seu negoci a casa seva. Això sí, m'avisa que a qualsevol dels temples de la gastronomia nostrada hi trobarem algun lleidatà treballant-hi. Com pot ser? A ell mateix abans d'obrir li van dir que fer funcionar el restaurant a Lleida seria difícil. Sort que no se'ls va escoltar.

Esteve, en canvi, creu que un restaurant que funciona a Lleida ho pot fer durant 15 anys, ja que tot va més a poc a poc. En canvi, un que ho fa a Barcelona en pocs mesos pot quedar fora del panorama, perquè tot va massa ràpid. És un altre punt de vista interessant. Àngel Esteve és un exemple que a la vida s'ha de fer el que un creu que ha de fer. I no escoltar les persones que veuen abans tot el que pot sortir malament que no pas creure que Lleida té tot el dret de tenir diversitat gastronòmica i restaurants tan suculents com els que hi ha a qualsevol ciutat del país. ●

MENGEM

PERE VIRGILI



Moha Quach a la sala del restaurant.

NI UN DIA A CASA

EL TERRAT

TARRAGONA ENS FA XALAR

IVAN DÍEZ, CARLES DOMÈNECH I ADRIÀ ALBETS



Moha Quach era un nen de dotze anys quan va arribar a Catalunya, concretament a Miami Platja, una urbanització costanera de Montroig del Camp. Els seus pares, originaris del nord del Marroc, van venir, com milers de compatriotes seus, per trobar un futur millor per a ells i els seus fills. El Moha no tenia cap coneixement de la nostra cultura ni del nostre idioma, però es va adaptar de seguida: "A l'institut on vaig aterrar hi havia una aula d'acollida amb gent de Sud-amèrica, Romania, Lituània, el Marroc... Teníem el català com a llengua comuna per comunicar-nos. En cinc mesos ja el parlava i, poc temps després, entre l'escola i el carrer el vaig anar perfeccionant".

El Terrat d'en Quach va néixer a Tarragona l'any 2018 amb els referents de la cuina de la mare i de l'àvia. Un període d'aprenentatge a l'Escola d'Hostaleria de Cambrils i en diversos restaurants de la zona li van fer descobrir la seva passió per la cuina. Va ser aleshores quan va començar a tenir curiositat per tot: va llegir llibres de la *nouvelle cuisine* i entrevistes a Ferran Adrià; va buscar vídeos de Juan Mari Arzak, de Pedro Subijana i de tota la gent que ha fet història a la cuina contemporània. Ara, El Terrat és el seu projecte i el seu neguit.

Coneixedors del talent del Moha, decidim tastar el menú llarg anomenat Mare Nostrum (115 € sense vi).

ADREÇA: Carrer de Pons d'Icart, 19, 43004 Tarragona • **CARTA:** Cuina de producte i territori amb detalls marroquins • **OBLIGAT:** Cocotxes de lluç amb suquet de tripes de vedella i pèsols llàgrima de Riudoms • **VI:** Carta amb moltes referències de qualitat • **SERVEI:** Professional i proper. T'expliquen tots els plats • **LOCAL:** Elegant i còmode • **Preu final per persona:** 115 euros (menú degustació)

Comencem amb una selecció de deu aperitius que presagien un magnífic dinar. Continuem amb un llobarro marinat amb espàrrecs blancs, escuma de gàrum i caviar *eco*; una crema d'ametlla marcona de Riudoms, mol·luscos del Delta, gel d'oliva i aire d'algues; raviolis de calamars en la seva tinta amb galta ibèrica a baixa temperatura; múrgoles amb tòfona, vieires i salsa holandesa; cocotxes de lluç amb suquet de tripes de vedella i pèsols llàgrima de Riudoms, peix llimona i aire de beina i el romesco amb llagostins de Sant Carles de la Ràpita. Amb això ja hem tocat el cel, però encara n'hi ha més. La traca final comença amb un arròs cremós de gamba vermella de Tarragona i acaba amb el plat de llamàntol blau, flor de carabassa amb mantega torrada, gàrum i caviar.

Acceptem gustosament el vi que ens proposen. És el Pleret del celler Buil & Giné, garnatxa i carinyena de dues vinyes velles centenàries, plantades a Gratallops i Bellmunt del Priorat. *A pleret* és una locució adverbial que vol dir lentament, sense pressa. Una definició perfecta per a una sobretaula que està a punt d'arribar.

Una falsa poma de festuc i textures de poma i un cremós d'Amlú, gelat d'ametlla i *toffee* de pera són el perfecte colofó a un dinar que mostra tot el potencial que atresora el Moha Quach, recentment guardonat amb el prestigiós premi Revelació 2025 de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

El Moha va venir de Ben Taeib, un poble de la província de Nador, al nord del Marroc, per quedar-se i triomfar. Ho està fent amb pas ferm per reivindicar una cuina molt personal, arrelada als seus orígens, a la Tarragona que li ha donat l'oportunitat de créixer professionalment i al passat romà de la ciutat. "El Mediterrani és el nexe d'unió entre l'antiga Roma, Catalunya i el Marroc", diu, orgullós del seu passat i del recorregut per arribar on és ara. El premi revelació ha recaigut sobre un cuiner arrelat a casa nostra amb una proposta engrescadora i molt ben executada. No sabem que passarà en un futur pròxim, però nosaltres intuïm que ben aviat rebrà un reconeixement internacional en forma d'estrella. El Terrat d'en Moha Quach s'ha convertit en un motiu de pes per fer una visita a Tarragona. ●

AMANIDES IL·LUSTRADES PER ESTHER UTRILLA

Amanida italiana de pasta i pesto *Per a 2 persones*



100 g de farfalle
cuits al dente



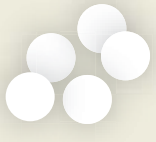
200 g de cirerols
tallats per la meitat



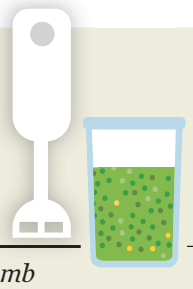
50 g d'olives negres



25 g de pinyons del país
lleugerament torrats

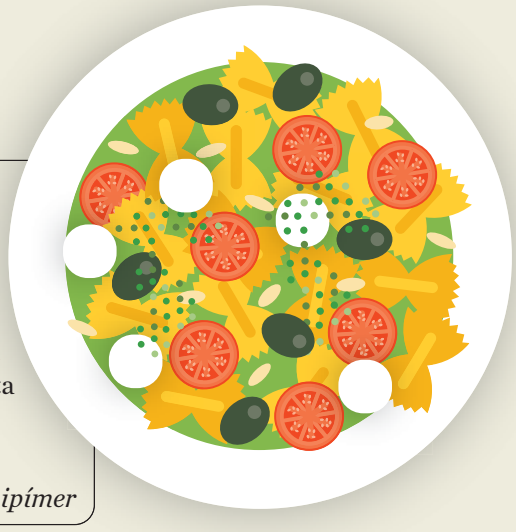


120 g de boles de mozarella



Amaniu-la amb
Pesto d'alfàbrega
10 g de fulles d'alfàbrega fresca
25 g de pinyons del país
25 g d'oli d'oliva verge extra
20 g de formatge parmesà ratllat
25 g de l'aigua de coure de la pasta
1/4 d'un gra d'all
Sal al gust

Passeu tots el ingredients pel minipímer



LA TRIA DE L'EMPAR

TERRA TERRAE

BOMBOLLES FINES I ECOLÒGIQUES PER SANT JOAN



EMPAR MOLINER

S'acosta Sant Joan, que és la nit de les bombolles. Per això aquest diumenge i el següent —encara que ja hagi passat— beurem escumosos. El Cristophe Marquet és director comercial i membre del comitè de direcció d'una cooperativa penedesenca: Covides. Ens agraden les cooperatives, no ho podem negar. En Cristophe és enginyer agrònom, estudia a França, però ve a Barcelona a estudiar negocis a Esade. Treballa, un cop ha acabat, en una farmacèutica, però no li fa el pes. Durant onze anys, s'està al grup Moët Hennessy i el 2005 entra a formar part de la cooperativa. És la més gran de Catalunya, amb 600 socis. Tenen vinya pròpia i fan les pròpies collites. No compren vi base.

Terra Terrae és l'escumós, de vinyes ecològiques (i fa molt que la cooperativa treballa en ecològic) que vol fer-nos pensar en el planeta, en l'espai. A l'etiqueta, de fet, hi ha el cosmos. Com que és un vi ecològic, tot el que l'envolta també ho és. El paper d'aquesta etiqueta, tan ben il·lustrada, és "paper de pedra". No fan servir ni arbres ni aigua. És un cava que costa de trobar, i per això el recomanem. Només el venen per a restauració i a les botigues especialitzades. Mai al súper. Sobretot, l'exporten. Va als països nòrdics, Finlàndia, Dinamarca, el Japó, els Estats Units... I a Catalunya, les Balears i el País Valencià.



VARIETATS CLÀSSIQUES

És, és clar, un cava amb les tres varietats clàssiques nostres. Però hi domina la xarel·lo. Fa criances llargues. Si el brut jove està obligat, per la DO, a fer-ne de nou mesos, el seu en fa catorze. El brut reserva en fa entre vint i vint-i-dos. De vegades més, segons el que els sembli. Al nas, doncs, hi trobaran la pastisseria, la fruita seca... Totes les aromes d'aquesta criança. Són caves molt gastronòmics. El brut, per a arrossos. El brut reserva, per a carns potents, un rostit, una costellada... La clau d'aquest escumós és Sant Joan i Cap d'Any. Som-hi.

Si seguim amb les aromes, hi trobarem, a part, fruita blanca, poma, pera. A la boca és persistent, que és una cosa que no demanes a la teva parella, però sí a un cava. La bombolla és fina, s'entén que ha sortit de la màgia del mètode tradicional. "Som el cinquè o sisè productor de cava de Catalunya, molt lluny, és clar, dels tres primers, que treballen amb capital estranger, però comencem a ser una empresa gran".

Per mirar el cosmos, mirar-se als ulls i brindar. Fer dringar les copes. Aquesta és la meva idea de la civilització. ●

FITXA DEL VI

- Terra Terrae Brut Ecològic
- Varietat: xarel·lo, macabeu i parellada
- DO: cava
- Anyada: NV
- Volum: 750 ml
- Productor: Celler Covides
- Per prendre sol tot escoltant *La nit de Sant Joan*, de Jaume Sisa i llegint el *Llunari*.



LUCIA PARDO

VIPS & VINS

"Tant de bo arribem a tenir molta varietat de vins sense alcohol"

MANEL ALÍAS
PERIODISTA

¿SIS ANYS A MOSCOU HAN ACONSEGUIT QUE PREFEREIXIS EL KVASS EN LLOC DEL VI?
No, a mi el kvass no em va convèncer mai. En puc beure, però no... És una de les coses que et fa veure de seguida les diferències culturals que tenim, també, en gastronomia.

DE QUINA MANERA ARRIBA EL VI A RÚSSIA?
La cultura del vi i la cervesa hi ha arribat molt més tard que aquí perquè la beguda forta era el vodka. Això està canviant i des de fa alguns anys a totes les ciutats hi ha molts llocs per prendre vi i cervesa amb normalitat: sobretot és vi estranger.

TAMBÉ HI HA L'ALTERNATIVA DEL VI SENSE ALCOHOL.
Fa pocs dies vaig anar al Petit Celler, a demanar quin era el millor vi sense alcohol que tenien. I vaig muntar una taula al programa per parlar del vi sense alcohol. Perquè veig que el que ja està passant amb la cervesa, que hi ha hagut un canvi a una velocitat brutal, encara no ha arribat al vi. Crec que és molt necessari.

PER QUÈ?
És molt bo, el vi, però té perills. En canvi, si s'entrés al vi directament sense alcohol, tindríem menys perills. I, de fet, el vi sense alcohol podríem dir que no existeix encara. En diuen most. Estic tastant tots els vins sense alcohol per trobar-ne un de bo.

FAS UN PROGRAMA DE NIT. ÉS SEMPRE DE NIT, EL MOMENT DE FER LA COPA?
Ara estic tastant tot el que no té alcohol, cerveses i vins. Com a mínim, de dilluns a dijous, si em ve la temptació de prendre vi o cervesa, vaig a l'opció sense alcohol. Tant de bo arribem a tenir molta varietat de vins sense alcohol. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ

COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

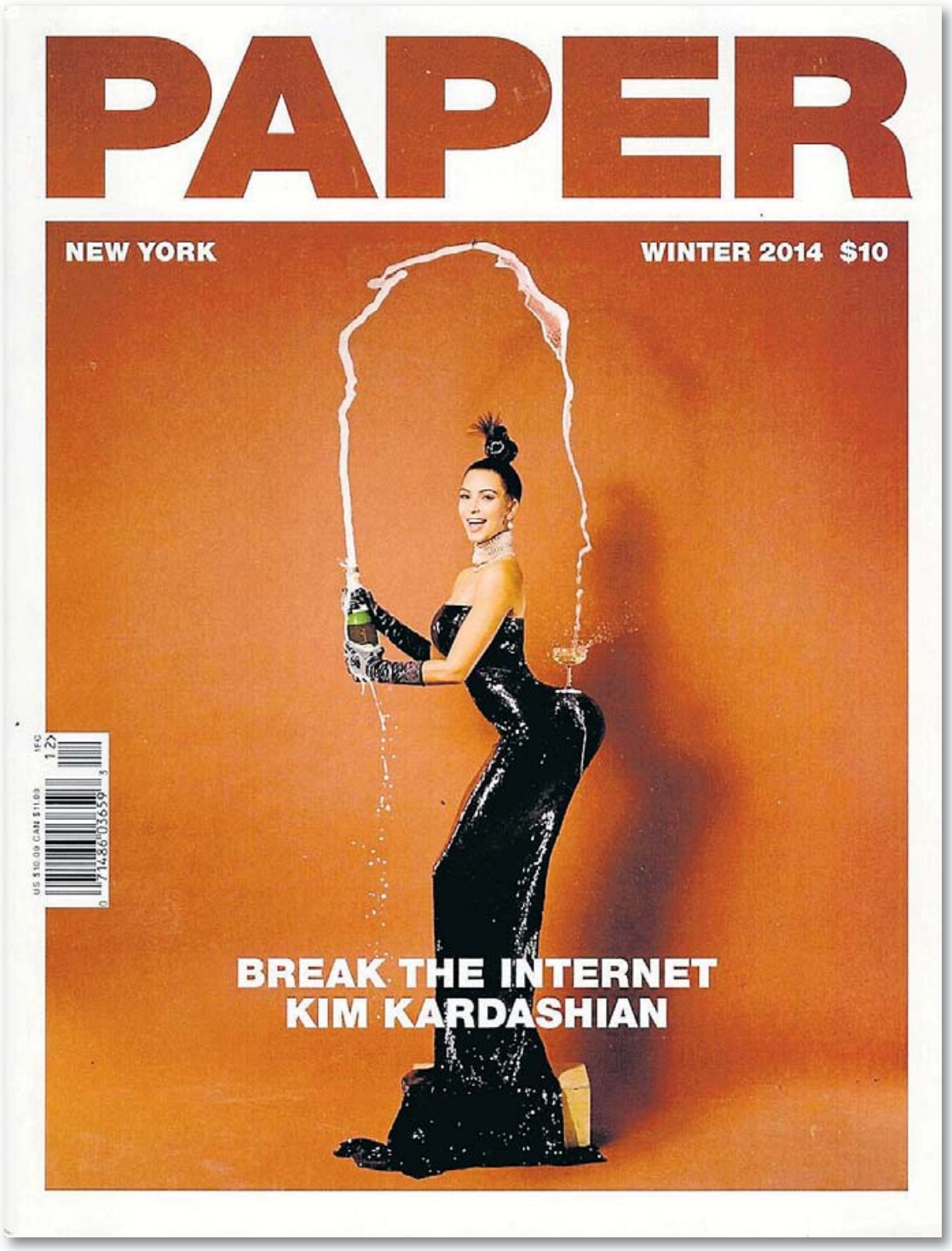
Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.

ECO CONSELL

ON LLENCEM LES AMPOLLES?

Les ampolles buides van al contenidor verd sense el tap!
El vidre és un material 100% reciclable infinites vegades: d'un envàs de vidre reciclat se'n pot fabricar un altre amb les mateixes propietats.

Agència de Residus de Catalunya · Generalitat de Catalunya · Per la sostenibilitat, sempre endavant · residus.gencat.cat



MODA

TENDÈNCIES

JA POTS COMPRAR-TE EL CUL DE LA KARDASHIAN!



SÍLVIA ROSÉS CASTELLSAGUER

La generació X vam viure la nostra joventut sota l'influx corporal de Kate Moss, amb qui va imposar-se una primor extrema que diluïa les corbes del cos. Batejada com a *heroin chic*, aquesta nova bellesa feia gala de demacració física i deixadesa autodestructiva, en sintonia amb la desafecció política de finals de mil·lenni. Un estereotip que va arribar al seu esgotament a principis del segle XXI, quan va sorgir-ne un altre, als antípodes d'aquest escanyoliment, caracteritzat per la voluptuositat de les corbes. Definitivament, Kate Moss quedava desbancada per Kim Kardashian. El nou cànon de bellesa va imposar-se el 2014 amb la portada de *Paper Magazine*, on Kardashian feia gala d'unes natges impressionantment prominents on hi podia sostenir una copa de cava. A partir d'aquí, les xarxes socials van fer la seva feina i quedava fixat un nou cànon estètic aspiracional, l'*slim-thick* (prim-gruixut), amb una cintura irrealment estreta i un abdomen pla, en contrast amb uns malucs i uns glutis exageradament voluptuosos.

Hi ha hagut força èpoques durant les quals han estat de moda els malucs pronunciats, malgrat que en cada moment han tingut diferents significats. L'exemple més antic el tenim en la famosa estatueta paleolítica de la Venus de Willendorf, la qual complementa els malucs amb la prominència del ventre, els pits i el pubis, per codificar valors com la fertilitat, la protecció, la continuïtat generacional o la funció ritual. Entre els segles XVI i XVIII es van imposar els malucs inflats, com a reacció envers la silueta allargassada medieval. El nou volum s'obtenia a partir d'estructures internes com el verdugat, el mirinyac o el *guardainfante*, que, a banda de funcionar com a símbol de fertilitat, ostentaven riquesa i benestar, ja que aquella volumetria corporal era difícil d'obtenir en època de dèficit alimentari.

> Al llarg de la història han estat de moda els malucs pronunciats, tot i que en cada moment han tingut un significat diferent

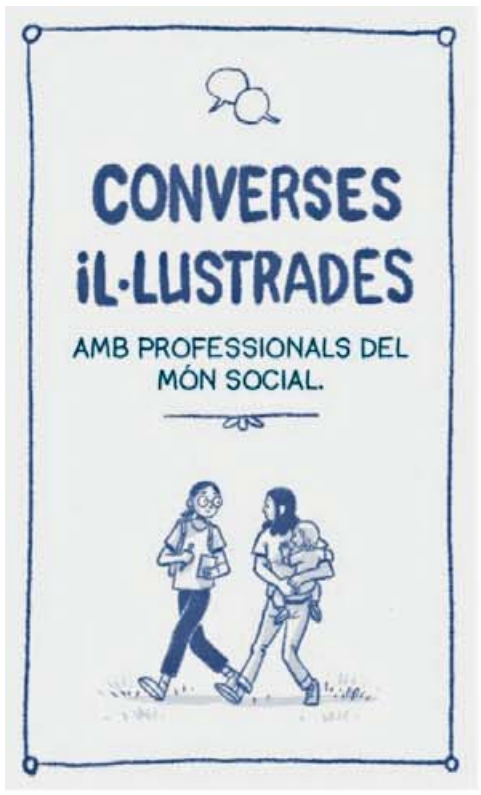
A finals del segle XIX dominava la sinuositat de la silueta en S, amb una cintura estretíssima per l'efecte d'una cotilla asfixiant i altament perjudicial per a la salut. Una cintura de vespa en contrast amb unes natges de grans dimensions, per l'ús de l'estructura de polissó. Els cronistes de l'època les anomenaven les dones centaure o cargol, ja que, anessin on anessin, havien d'arrossegar un autèntic remolc tèxtil, sense oblidar les dificultats respiratòries de la cotilla i el sobrepès de tots els ornaments que duien al damunt. Davant d'aquesta càrrega tan feixuga, era fàcil arribar a la conclusió que era millor no sortir de l'entorn domèstic, que, al cap i a la fi, era la finalitat oculta d'aquesta mena d'incomoditats en moda: apartar les dones de l'àmbit social.

Quan Kim Kardashian va canviar l'extrema primor per la voluptuositat, molts van viure-ho alleugerits com la fi de l'era de l'anorèxia i l'inici d'una voluptuositat més real. El què és ben cert, però, és que amb la nova silueta seguíem engarjolades en una presó estètica que ara, a més dels règims, ens demanava operacions estètiques (com el BBL: *Brazilian butt lift*) per obtenir aquelles voluptuositats impossibles. El darrer producte que ha llançat al mercat la marca de roba interior Skims, propietat de Kim Kardashian, és l'Ultimate Hip, unes malles compressores amb farcits d'escuma que recreen "la perfecta silueta de rellotge de sorra", amb les quals es pot lluir per fi el cul de la Kardashian.

Certs sectors han celebrat que, gràcies a aquestes faixes, les dones ja no hàgim de passar per un quiròfan per aconseguir una silueta Kardashian. Certament, la modificació del cos no és tan agressiva, però la qüestió de fons és que sempre s'arriba a la conclusió que el cos de les dones mai està bé com està i que, incansablement, cal modificar-lo per a ser valorades en societat. ●

CÒMIC

CRISTINA BUENO

























Visca Verdi

LA NIT DE L'ARA 2025

Les principals àries de Verdi –de les òperes 'La traviata', 'Nabucco' i 'Macbeth'– interpretades per l'Orquestra Simfònica del Vallès.

27 DE NOVEMBRE
A LES 21.30 H
PALAU DE LA MÚSICA CATALANA



Aconsegueix la teva entrada des de 17 € a
d.ara.cat/verdi
o escanejant el codi QR

Patrocinadors

Fundació "la Caixa" · Estrella Damm · bassols · Fundació Vila Casas · Naturgy · Gramona · Cobo catanias · atlàntida

Organitza

ara