Un tast de literatura

De Xarxa Llull al món: *Territori, llengua, cuina*



institut ramon llull

Un tast de literatura

De Xarxa Llull al món: *Territori, llengua, cuina*

institut ramon llull

Coordinació / Coordination: Institut Ramon Llull
Disseny / Design: Anna Fradera Jubany
Coberta i il·lustracions / Cover and illustrations: Gala Pont Paradís
Edició / Publication date: 2026
Correcció: Roser Casamayor de Bolòs i Alícia Oliver Garrido

Universitats participants / Participating universities: University of Birmingham, University of Bristol, University of Cambridge, University College Dublin, Durham University, University of Edinburgh, University of Glasgow, King's College London, University of Leeds, University of Liverpool, University of Manchester, Newcastle University, University of Oxford, University of Sheffield





























Índex

Introducció 4

Prefaci 6

Lo Crestià, Francesc Eiximenis 8

Camins de França, Joan Puig i Ferreter 12

El carrer Estret, Josep Pla 14

El quadern gris, Josep Pla 16

Mirall trencat, Mercè Rodoreda 18

L'hora violeta, Monserrat Roig 20

Carícies, Sergi Belbel 22

El barri de la Lluna, Mercè Company 26

Primavera, estiu, etcètera, Marta Rojals 28

Permagel, Eva Baltasar 30

Boulder, Eva Baltasar 32

Les cendres a la piscina, Laura Gost 34

Et vaig donar ulls i vas mirar les tenebres, Irene Solà 38

Aquí baix, Laia Viñas 42

Introducció

Josep-Anton Fernàndez
Director de l'Àrea de Llengua i Universitats,
Institut Ramon Llull

Aprendre una nova llengua i la cultura que aquesta vehicula no és una operació purament abstracta: és també una qüestió de gust, de trobar el gust per la relació amb l'altre i per les seves maneres de dir, de fer i de veure el món. Hi ha, doncs, una sensualitat específica de l'aprenentatge; i com que és una qüestió de gust, el menjar hi té un paper significatiu. Aprendre una llengua és també familiaritzar-se amb els ingredients de la cuina de l'altre, les seves tradicions i innovacions gastronòmiques, les paraules que usem per referir-nos a les tècniques culinàries i les expressions de la llengua relacionades amb el menjar. I també, si és possible, arribar a la satisfacció del producte final (un plat, unes postres, un dolç...), posar-nos-el a la boca, assaborir-lo, gaudir-ne.

Al mateix temps, aprendre una llengua també ens dona accés a una comunitat. És un acte social, com ho és també compartir una taula amb bon menjar, bona beguda i bona companyia.

Per aquests motius, el 2026 el projecte *De Xarxa Llull al món* (en què el professorat i l'estudiantat de català d'un mateix país o àrea geogràfica treballa de manera grupal en un conjunt d'activitats sobre un mateix tema) ha estat dedicat a la cuina dels territoris de parla catalana. En aquesta edició, catorze universitats del Regne Unit i d'Irlanda han entomat el repte d'endinsar-se en la relació entre la llengua, la literatura i el menjar del nostre país.

Així, estudiants i docents van participar en un taller culinari en línia amb el xef menorquí Pau Sintes, guanyador del premi *European Young Chef* el 2022; en aquest taller hi van prendre part més de cent persones connectades des de nombroses cuines britàniques i irlandeses, des d'on van elaborar plats característics de la gastronomia menorquina. Posteriorment, en un acte retransmès en línia des de la seu de l'Institut Ramon Llull, es va presentar un vídeo resum d'aquest taller, juntament amb una entrevista a l'experta en estudis sobre alimentació Rosi Song (Durham University), una taula rodona moderada per la periodista Paula Molés amb tres xefs emergents —Pau Sintes (Illes Balears), Carlota Claver (Catalunya) i Mar Soler (País Valencià)— i un recital poètic a càrrec de Martí Sales.

En aquest acte es van presentar també algunes de les traduccions angleses de textos literaris catalans relacionats amb el menjar que l'estudiantat de català de les catorze universitats participants van treballar a les seves aules. Ara us les oferim en aquest opuscle. Esperem que us vagi de gust. Bon profit!

Prefaci

H. Rosi Song
Catedràtica de la Durham University
i experta en gastronomia catalana

Popular sayings often include references to food or to the ways in which we eat. These frequent allusions are unsurprising given how intrinsic eating is to daily life and to how we relate to one another. In some cultures, such as the Catalan one, this connection between food and the everyday seems more present, becoming a lens through which we can understand not only how people behave, but what to expect from them, or how to navigate personal or collective situations not entirely of our own making. While sayings or proverbs can offer advice or warnings, they mostly serve as expressions of distinct wisdom about people, customs, places and so on. When connected to food, they tend to rely on practices that are particular to locations and communities. Eating, as a shared practice, thus points to a strong web of culturally specific social connections. In this way, popular sayings can be understood as culturally embedded expressions that are often in need of translations that extend beyond linguistic ones. For language learners, this culturally mediated act of translation is often the most fun, but it also represents a challenging aspect of becoming 'fluent' in another language, as it requires the 'digestion' of a particular worldview for which there is no shortcut or technological replacement. Like eating, this kind of knowledge is embodied and gained by spending time and developing social and cultural relationships with the language through its speakers, their customs and the public spaces they share daily, such as the fresh food markets where they shop.

The mediation between a linguistic phrase or turn through literature is a marvellous exercise for this 'digestive' learning process, as is clearly illustrated by the texts chosen and translated here, where we have a saying paired with a literary work that captures or expresses the popular wisdom that the proverb contains. However, the translation of the popular refrain is only a first step and, as our student learners of Catalan demonstrate with their selected texts, an opportunity to develop an understanding for cultural complexity. By carefully choosing words from their own languages and their own idioms, their translations mediate a cultural perspective that, in turn, illuminates the deeper meanings words shared by people across generations contain. Food themed, these popular sayings might refer to ingredients, dishes, sweets, drinks and commensality, but what they express are how these elements depend on time, place, and more importantly, people. Taken all together, the act of eating something—whether alone or with others—during a specific season or time, helps us develop an understanding of our own connection with the world and the people with whom we share it. As my favourite one reminds us, *on mengen tres, en mengen quatre. Bon profit!*

A la taula i al llit, al primer crit

Bed and table wait for no one



Lo Crestià, Francesc Eiximenis (1379-92)

Antigament, en diverses universitats alguns notables mestres i estudiants es preguntaven quina manera de menjar era la més religiosa, la més honesta, la més correcta i la menys indiscreta de tots els pobles cristians, tenint en compte la manera corrent de viure de la gent, l'estil dels seus convits i les despeses ordinàries juntament amb les extraordinàries que de vegades s'escauen. I, analitzades totes les circumstàncies amb molta atenció diverses vegades davant meu, els professors més savis i honestos van decidir que, comptat i debatut, la nació catalana vivia més virtuosament que cap altra nació cristiana.

I per provar-ho es van presentar els arguments següents. El primer és que la nació catalana evita completament qualsevol luxe en el viure de cada dia, ja que normalment cadascú s'acontenta menjant per dinar un plat de carn o de peix; i per sopar, peix, ous o qualsevol cosa que sigui senzilla. Com que això és molt equilibrat i les altres nacions hi fan de més o de menys, es demostra, doncs, que la nació catalana s'alimenta millor que les altres.

La segona raó és que els catalans en els convits donen rostit i escudella i res més. I això és suficient, prou adequat i no hi ha cap excés, mentre que les altres nacions hi donen molt més. Es demostra, doncs, que els catalans ho fan més bé.

[...]

L'onzena raó és que algunes nacions, quan mengen, posen les mànigues, que solen ser llargues, dins el plat, com, per exemple, els francesos i els alemanys; i els castellans ensenyen els braços nus, però els catalans no ho fan ni d'una manera ni de l'altra, ja que porten les mànigues de la millor manera.

[...]

Per totes aquestes raons, els qui estudiaven aquesta qüestió van decidir que la nació catalana era un exemple per a tots els altres pobles cristians pel que fa al seu menjar honest i al seu beure mesurat. I sense cap mena de dubte aquesta és la veritat: que els catalans són els homes més sobris en la seva manera de menjar que hi ha al món.

In the past, in several universities some notable masters and students asked themselves which way of eating was the most religious, the most honest, the most proper, and the least indiscreet among all Christian peoples, considering the ordinary way people lived, the style of their banquets, and their usual expenses together with the extraordinary ones that sometimes occurred. And, after examining all the circumstances very carefully several times before me, the wisest and most honest professors decided that, all things considered, the Catalan nation lived more virtuously than any other Christian nation.

And to prove it, the following arguments were presented. The first is that the Catalan nation completely avoids any luxury in daily life, since normally everyone is content to eat a dish of meat or fish for lunch; and for dinner, fish, eggs or anything simple. Since this is very balanced and other nations do more or less, it is shown, therefore, that the Catalan nation eats better than the others.

The second reason is that Catalans serve only roasted meat and soup at their communal festivities, and nothing else. This is sufficient, just right and there is no excess, while other nations serve much more. Thus, this demonstrates that the Catalans do it better.

[...]

The eleventh reason is that some nations, when they eat, they put the sleeves, which are usually long, inside the plate, like, for example, the French and the Germans; and the Castilians show their bare arms, but the Catalans don't do that, one way or the other, as they wear their sleeves the best way.

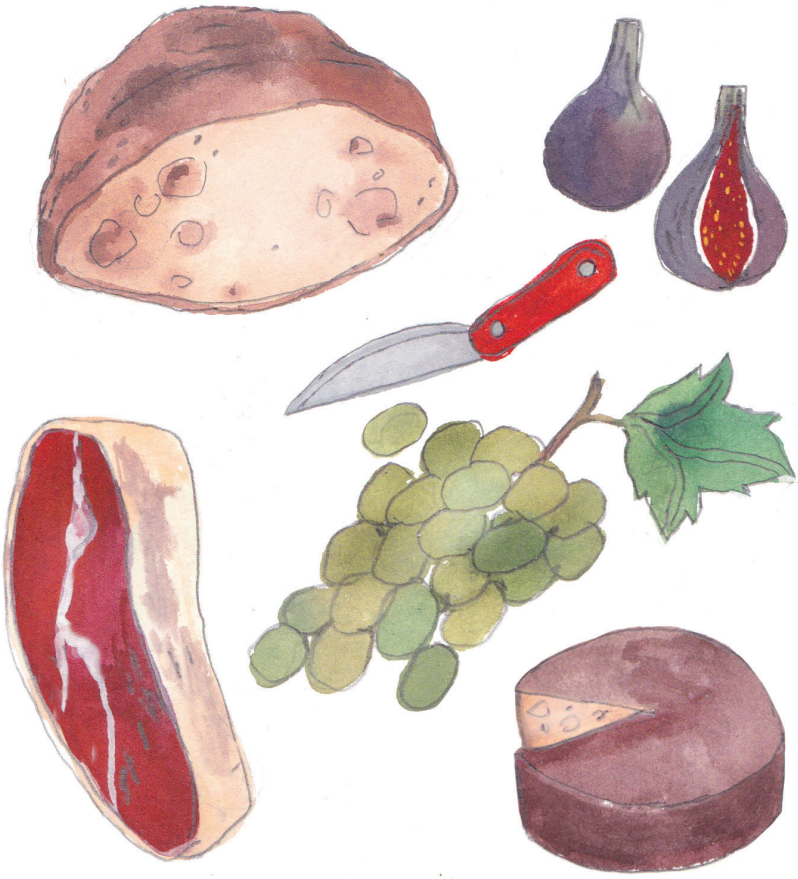
[...]

For all these reasons, those who studied this issue decided that the Catalan nation was an example for all other Christian peoples when it came to their honest eating and moderate drinking. And without any doubt this is the truth: that the Catalans are the most sober men in their way of eating in the world.

University of Leeds
Estudiants: Grace Kinder, Nicole Petacchi, Laura Angela Angresius
Professora: Glòria Ribugent

Ser més llarg que un dia sense pa

To drag on forever



Camins de França, Joan Puig i Ferreter (1934)

Sol, a la banda de proa, vaig treure les meves provisions. Carn rostida que la mare havia posat dintre un pa, la molla del qual havia mig buidat abans, i fruita i una ampolla de vi de la Selva. Vaig menjar i beure de valent. L'àpat em tornà el coratge. Feia bon temps.

[...]

Faríem tots els àpats amb pa i formatge. Potser també una mica de pernil. Els raïms començaven a madurar, i hi comptàvem. També amb les figues, però encara verdejaven. Jo vaig retreure la dita d'una tia meva de la Selva: "A l'estiu els marges pasten".

[...]

Mengem fa estona. D'un plat a l'altre, un quart d'espera. Fins ara cap de substanciós. Tot salses, verdures, entreteniments i amaniments. *Champignons* amb un suquet, sense tall de cap mena; carxofes estofades, soles, nues; una herba sofregida, espinacs? amb unes pastanagues, la *sale carotte* francesa, comenta Josep, que ja vol protestar. Nosaltres esperem la carn, el bon tall de bou que tant de temps fa que enyorem en els nostres àpats de carretera.

Alone, at the bow of the boat, I took out my provisions. Roast meat that my mother had put inside bread, the inside of which she had not entirely removed before, and fruit and a bottle of wine from la Selva. I ate and drank like a king. The meal returned my strength. The weather was pleasant.

[…]

We had all of our meals with bread and cheese. Maybe with a bit of ham. The grapes had just started to ripen, though we assumed they had already. The figs also, but they were still ripening. I remembered something that aunty from la Selva always said: "in summer, there's always abundance."

[…]

We've been eating for a while. One meal after another with a fifteen-minute wait in between each one. Until now, nothing substantial. Everything was just sauces, vegetables, appetisers and dressings. Mushrooms with a dip, without any type of protein. Artichokes stew, on their own and bare; a fried herb, spinach? with some carrots, the French *sale carotte*, Josep remarks, about to complain. We are waiting for some meat, something like a good cut of beef that we, for a long time, have been yearning for, in our meals on the road.

University of Liverpool
Estudiants: Mollie Brewin, Vaughan Lewis
Professor: Pol Masdeu Cañellas

Cada cosa al seu temps, com les figues a l'agost

When the time is ripe



El carrer Estret, Josep Pla (1951)

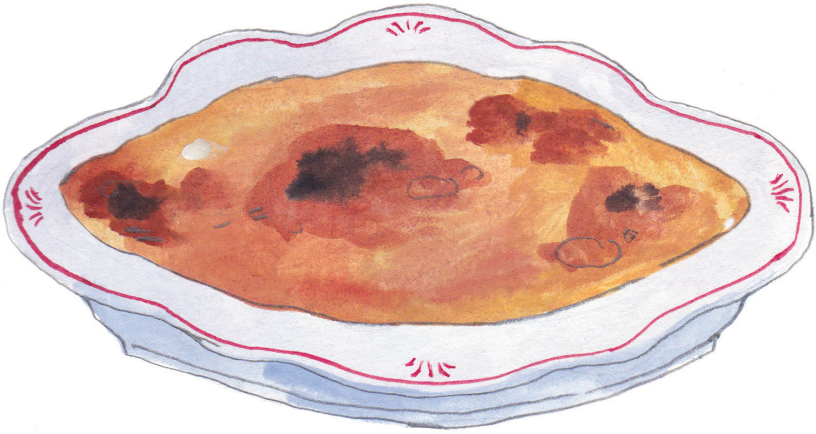
I dels llegums del temps en aquest país, què no se'n podria dir? Les faves, els pèsols —ah, els pèsols!—, les petites escarxofes, les patates primerenques, els alls i les cebes tendres, quina delícia valga'm Déu! Quina terrenal delícia! Aquestes qualitats arriben ara a taula a la perfecció absoluta, a la finor decisiva. Francisqueta, a la cuina, té moments de gran lluïment. Fa uns petits guisats excel·lents —uns petits guisats de costelles de xai de llet amb patates, pèsols, escarxofes i faves. No es pot demanar més. Les verdures i els llegums del temps arriben a la màxima qualitat quan es poden menjar en el seu propi terme. La clau de la seva qualitat és el respecte del seu localisme. Són coses que no volen ésser transportades, ni viatjades, ni desplaçades lluny dels llocs on han vist el sol i on s'han fet. És el mateix fenomen del peix. Els viatges formen els homes —se sol dir. Els viatges deformen, entristeixen i malmeten les verdures, els llegums i el peix. I aquesta és una altra veritat absoluta apresa, per mi, a Torrelles.

And what can't be said about the seasonal legumes in this country? The beans, the peas—oh the peas!—, the little artichokes, the new potatoes, the garlic and the spring onions, my goodness, what a delight! What an earthly delight! These delicacies arrive at the table at last, in the most perfect state. In the kitchen, Francisqueta has moments of great brilliance. She makes excellent small stews—small lamb rib stews with potatoes, peas, artichokes and beans. You couldn't ask for more. Seasonal vegetables and legumes are at their best when eaten at the proper time. The key to their quality is respecting their origin. They don't want to be transported, shipped nor sent far from where they were grown and first saw the sun. It is the same phenomenon with fish. They say that the journey makes the man. But the journey damages, saddens and spoils the vegetables, legumes and fish. And this is another absolute truth I learnt first-hand in Torrelles.

University of Manchester
Estudiants: Eli Anderson, Oliver Barlow, Sofia Jones, Fergus MacEacham
Professora: Maria Ribas Tur

Tenir un regust amarg

A bitter aftertaste



El quadern gris, Josep Pla (1966)

Com que hi ha tanta grip, han hagut de clausurar la Universitat. D'ençà d'aquest fet, el meu germà i jo vivim a casa, a Palafrugell, amb la família. Som dos estudiants desvagats. El meu germà, que és un gran afeccionat a jugar a futbol —malgrat haver-s'hi ja trencat un braç i una cama—, el veig purament a les hores de repàs. Ell fa la seva vida. Jo vaig tirant. No enyoro pas Barcelona i menys la Universitat. La vida de poble, amb els amics que hi tinc, m'agrada.

A l'hora de les postres, a dinar, apareixen a taula una gran plata de crema cremada i un pa de pessic deliciós, flonjo, daurat, amb un polsim de sucre ingràvid. La meva mare em diu:

—Ja saps que avui fas vint-i-un anys?

I en efecte: seria absurd de discutir-ho: avui compleixo vint-i-un anys. Dono una ullada circular. El meu pare menja en silenci, en un estat de perfecta normalitat. La meva mare no sembla pas estar tan nerviosa com sol habitualment. Com que en aquest país només se celebren els sants, la presència del pa de pessic i de la crema em fan malfiar. Em pregunto si han estat elaborats per celebrar realment el meu aniversari o per recordar-me que el balanç dels primers anys és absolutament negatiu, francament magre. Aquest retoc —penso— és tan natural! Tenir fills en forma d'incògnita, de nebulosa, ha d'ésser molt desagradable. La meva frivolitat, però, és tan gran, que ni el problema de consciència plantejat per les llaminadures no és prou per a evitar que trobi el pa de pessic saborosíssim i la crema literalment exquisida. Quan me'n serveixo més, la fredor augmenta d'una manera visible. Vint-i-un anys!

Since there was so much of the flu going around, they had to close the university. Due to this, my brother and I live at home with our family in Palafrugell. We're both lazy students. My brother, who loves to play football—despite having broken an arm and a leg—, I only see him during meals. He's living life by his own rules. I'm getting by. I don't miss Barcelona, and the university even less so. Small town life with my friends, that's what I enjoy.

At lunchtime, when it's time for dessert, a large dish of *crema catalana* appears on the table, along with a delicious, light, golden sponge cake with a dusting of icing sugar. My mother tells me:

—Did you know that today you turn 21?

Indeed, it would be absurd to discuss it. The day I turn 21. I take a look around. My father is eating in silence, as he always does. My mother doesn't seem to be as nervous as usual. Considering that in this country we only celebrate the Saints, seeing the sponge cake and the *crema catalana* on the table makes me suspicious. I ask myself if they were really made to celebrate my birthday, or just to remind me that the outcome of my childhood is completely negative, terrible to be frank. This rhetoric is totally normal, I think. Having such detached, ambiguous children must be very unpleasant. I'm such a shallow person, however, that these moral dilemmas aren't enough to stop me from savouring the delicious sponge cake and the truly exquisite *crema catalana*. When I help myself to more, the tension palpably rises. 21 years old!

University of Glasgow | Estudiants: Mel Barber, Robbie Fisher, Erin Gruffydd, Sophie McLaren, Elijah Teago, Kasym Zaidi
Professora: Marta Aragonés López

Ser la flor i nata

To be the cream of the crop



Mirall trencat, Mercè Rodoreda (1974)

Al cap de dos dies Valldaura anà una tarda a can Culleretes. Tenia el costum d'anar-hi a menjar nata el dia abans de marxar, quan ja tenia la maleta a punt. Era la seva manera de dir adéu a Barcelona. Quan més distret estava sentí la veu de la Teresa: "¿Em puc asseure a la seva taula?" El mosso se'ls acostà de seguida: "¿Com sempre, senyora Rovira?" La Teresa rigué: "Sí, Joan, nata i ensaïmada". I tot deixant els guants i el portamonedes a la cadira del costat digué a Valldaura, que encara no s'havia refet de la sorpresa: "Ja veu que faig com vostè". Parlaren del temps, dels Bergadà, d'en Joaquim, que la Teresa no coneixia. Després estigueren un moment sense saber què dir. La Teresa féu un sospir: "Que bonic deu ser viatjar..." Ell li contestà que ja començava a estar cansat d'anar pel món tot sol i que sempre li havia fet por de casar-se amb una estrangera. "De vegades surt bé, però mai no he tingut ganes de provar-ho". Tot d'una es recordà de la Bàrbara i es tornà vermell. La Teresa esbarrià la nata amb la punta de la cullereta i tot mirant-lo amb els ulls plens de falsa innocència pensà: "¡Que en deus tenir d'embolics pel món!" Gairebé no parlaren més. Quan s'aixecaren Valldaura li digué adéu amb recança. Estava perdut.

Two days later Valldaura took the afternoon at Spoonette's. He would often go there for custard the day before leaving, having already packed his trunk. It was his way of bidding Barcelona adieu. When he was at his most distracted he heard Teresa's voice, "May I sit with you?" The server approached them right away, "The same as always, Senyora Rovira?" Teresa laughed, "Yes, Joan, *ensaïmada* and custard." As she placed her gloves and purse on the seat beside her and said to Valldaura, who was yet to recover from the shock, "See, I'm just like you." They spoke about the weather, the Bergadas, Joaquim, who Teresa didn't know. Then they went a moment without saying a thing. Teresa sighed, "How lovely it must be to travel." He replied that he has already begun to grow weary of his solitary travels and had always been afraid of marrying a foreigner. "Sometimes it goes well, but I have never fancied giving it a go." At once, he remembered Barbara and he began to blush. Teresa absentmindedly stirred her custard with the end of her teaspoon, all the while looking upon him, eyes brimming with feigned innocence. "You must have a ship in every port!" They hardly said another word. When they stood up Valldaura said a sorrowful goodbye. He was lost.

University of Oxford
Estudiants: Jack Hutchinson, Rachel Webb, Cameron Leach
Professora: Georgina Alvarez Morera

On mengen tres, en mengen quatre

The more the merrier



L'hora violeta, Montserrat Roig (1980)

Això de pensar cada dia què cal comprar per dinar és tot un art. Cal acontentar tothom. A en Joan, el seu home, no li agrada el peix i prefereix els bistecs de vedella, si pot ser filets de pobre —no ha entès mai aquesta incoherència entre el llenguatge i la carn. Al seu fill Lluís, li ha comprat llenguado. És fi de paladar. ¿Les dones?, bé, les dones menjarien el que hi hagués... No s'ho havia preguntat mai, ni tampoc elles ho havien exigit. La cuina és un petit regne, de tant en tant en Joan hi treu el cap i se sent feliç de veure-la-hi. La Judit ho nota per l'expressió. A poc a poc, tots els membres de la família s'ajunten per dinar. Quan en Pere era viu, també era el moment més

feliç per a ell. Sent el dring de les culleres, de les forquilles, la remor dels coberts, dels plats, dels vasos. La casa, lentament, pren harmonia. Els objectes s'ordenen. Passes a la cuina, fressa al passadís, la porta del carrer que s'obria... I la Judit busca la plata que faci més goig, la de ceràmica... ¿La de la Cartoixa de Sevilla?, i pensa com ha de col·locar el menjar. Cada dia ho fa de manera diferent, somriure al rostre d'en Joan. Somriure d'agraïment. No cal dir on ha de seure tothom. Ella és a prop de la cuina, encara que mai no s'aixeca per servir. Hi ha la campaneta. Tots entaulats; dring, dring, i l'Encarna, que a corre-cuita s'ha posat la còfia i el davantal emmidonat, comença a servir el brou. La Judit ho dirigeix asseguda. Falta el vi, que arriba en una ampolla de cristall treballat; amb un tap en forma de bola. Serveixen la sopa en silenci. Les converses esclaten després, quan ja han enllestit el primer plat. ¿De què parlen? Doncs de tot i de no res.

Thinking every day about what needs to be bought for lunch is quite an art. Everyone has to be pleased. Joan, her husband, does not like fish and prefers beef steaks, ideally poor man's steaks—she has never understood this odd mismatch between the name and the meat. For her son Lluís she has bought a sole. He has a refined palate. And the women? Well, the women would eat whatever there was… She had never really asked herself that question, and they had never demanded anything either. The kitchen is a small kingdom. From time to time Joan pokes his head in and feels happy to see her there. Judit notices it from his expression. Little by little, all the members of the family gather for lunch. When Pere was alive, this was also the happiest moment of the day for him. You hear the clinking of spoons, the forks, the murmur of cutlery, plates and glasses. Slowly the house settles into harmony. Objects fall into place. Footsteps towards the kitchen, noise in the hallway, the front door opening… And Judit looks for the tableware that will look nicest, the porcelain one… The Cartuja de Sevilla set? And she thinks about how to arrange the food. Every day she does it differently. A smile on Joan's face. A smile of gratitude. It goes without saying where everyone should sit. She sits close to the kitchen, although she never gets up to serve. There is the little bell. Everyone at the table, clink, clink, and Encarna—who has hurriedly put on her cap and her starched apron—begins to serve the broth. Judit directs everything from her chair. The wine is missing; it arrives in a handcrafted crystal bottle with a ball-shaped stopper. They eat the soup in silence. The conversations burst out afterwards, once the first course is finished. What do they talk about? About everything and nothing.

King's College London
Estudiants: Francesca Arici, Georgia Martin
Professora: Inma Pedregosa

Passar de taca d'oli

To be over the top



Carícies, Sergi Belbel (1992)

Dona jove: Què vols per sopar?

Home jove: No ho sé. Què hi ha?

Dona jove: Hi ha carn, ous, amanida. Puc fer espaguetis, si et sembla bé.

Home jove: No, no, pasta, de nit, no, que després no faig bé la digestió. Una amanida d'aquestes amb moltes coses i unes bones postres.

Dona jove: Tenim enciam, tomàquet, pastanagues, blat de moro, olives, api, ceba.

Home jove: No, no, ceba no, que després em torna a la boca.

Dona jove: Sí, i a més a més et put l'alè i després deixes un baf al llit insuportable.

Home jove: Podem posar-hi una mica de poma i de pinya, si n'hi ha, és clar.

Dona jove: Ai, sí, una amanida tropical. Em ve molt de gust. La pinya és de llauna, per això.

Home jove: És igual.

Dona jove: Bé. Som-hi, doncs. Ui! No sé si hi haurà gaire cosa per les postres.

Home jove: Que no hi ha flams?

Dona jove: Ai, sí, que despistada. Precisament n'he comprat un parell aquest migdia. Ah, també hi ha iogurts.

Home jove: M'estimo més un flam.

Dona jove: Doncs jo un iogurt.

Home jove: Jo un flam.

Dona jove: Molt bé, tu et prens un flam i jo em prenc un iogurt, no passa res.

Home jove: Sí. Així acabem abans. Anem a la cuina.

Dona jove: Sí.

Dona jove: Perdó. Un moment.

Dona jove: Què?

Dona jove: Se'ns ha acabat l'oli.

Home jove: Ah.

Dona jove: Hauràs de demanar-ne una mica a la veïna.

[...]

Dona jove: Au, vinga, ..., agafa un vas i mentre jo poso en remull l'enciam, vés i digues a la veïna que te l'ompli d'oli d'oliva. Però que sigui d'oliva, eh?, no suporto les amanides amb oli de gira-sol o de blat de moro, són insípides.

Young woman: What would you like for dinner?

Young man: I don't know. What have we got?

Young woman: There's meat, eggs, salad. I can make spaghetti, if you'd like?

Young man: No, pasta, not in the evening, it will give me indigestion. A salad with lots of things and something nice for dessert.

Young woman: We have lettuce, tomatoes, carrots, corn, olives, celery and onions.

Young man: No, I don't want onion, the taste doesn't leave my mouth.

Young woman: Yeah, and what's more it makes your breath stink and afterwards you leave an unbearable stench on the bed.

Young man: We can add a little bit of apple and pineapple, if there is any, of course.

Young woman: Oh, yes, a tropical salad. That sounds really good. Although, the pineapple is tinned.

Young man: It doesn't matter.

Young woman: OK, let's get on with it. Oh! I don't know if there will be much for dessert.

Young man: Do we have a flan?

Young woman: Oh, yes, silly me. I just bought a couple this afternoon. Oh, there is also yoghurt.

Young man: I'd prefer a flan.

Young woman: Ah well, I prefer a yoghurt.

Young man: Well, I prefer a flan.

Young woman: Fine, you have a flan and I'll have a yoghurt, it doesn't matter.

Young man: Yeah. We are done here. Let's go to the kitchen.

Young woman: Alright.

Young woman: Wait, one sec.

University of Edinburgh | Estudiants: Rachel Acharyya, Noah Badia Costafreda, Ellie Epps, Bo Grey, Beth Moore
Professora: Roser Vich Gallego

Young man: What?

Young woman: We've run out of oil.

Young man: Oh.

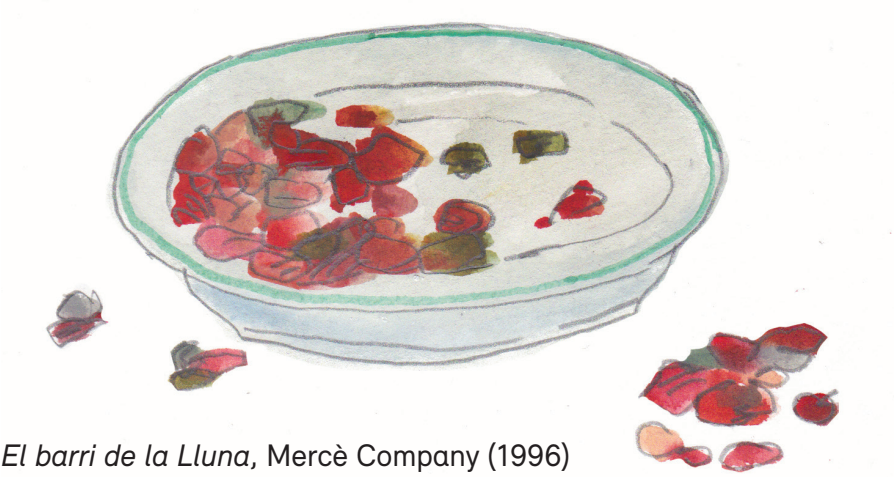
Young woman: You'll have to ask the neighbour for some.

[...]

Young woman: Come on then, …, grab a cup and while I spin the lettuce, go and ask the neighbour to fill it up with olive oil. But make sure it's olive oil, OK? I can't stand salads with sunflower or vegetable oil, they're tasteless.

Fer samfaina

To make a mess



26 *El barri de la Lluna*, Mercè Company (1996)

Ja són tots a taula. La mare porta la cassola, avui ha fet patates amb samfaina. Quan veu el plat ple davant seu, la nena arrufa el nas i diu:

—Mare, no m'agrada la samfaina, em fa angúnia.

—T'hi has d'acostumar —respon la mare.

Comença a menjar les patates, quan acaba, deixa la forquilla al costat del plat. Dissimula, amb una mica de sort no se n'adonaran. El pare la mira fixament:

—I la samfaina, què?

—És que no m'agrada. Em fa fàstic!

—Menja-te-la!

—Sisplau, és que...

El pare clava un cop de puny a la taula.

—Que te la mengis, dic!

Es posa una cullerada a la boca. El rebuig és tan fort que li produeix basques. Es tapa la boca amb la mà.

—Empassa-t'ho!

No pot. És superior a ella. De cop, sent l'aigua freda a la cara. El pare li ha llançat l'aigua del got. La samfaina torna al plat. Al moment, se sent amorrada a ell. El pare la subjecta pel coll.

No se l'ha menjada i ha tornat a l'escola amb la panxa encara mig buida. A la nit, a l'hora de sopar, torna a trobar-se la samfaina esperant-la damunt la taula. Se'n va a dormir amb l'estómac buit. No pot dormir. Té tanta gana que es menjaria la maleïda samfaina. Sempre té gana, ella. Els pares són al menjador, parlen. S'aixeca, intentarà arribar fins a la cuina sense que la vegin.

They were already at the table. The mum brought the pot, today she has made potatoes with vegetable stew. When she saw the full dish in front of her, the girl wrinkled her nose and said:

—Mum, I don't like vegetable stew, it's disgusting.

—You have to get used to it—the mum answered.

She begins to eat the potatoes, when she finishes, she leaves the fork on the side of the plate. She pretends, with a little bit of luck, they won't notice. The dad looked at her intensely.

—And what about the vegetable stew?

—I don't like it. It's horrible.

—Eat it!

—Please, it's just...

The dad smacks his hand on the table.

—I told you to eat it!

She puts a spoon of it in her mouth. The rejection is so strong that it makes her sick. She covers her mouth with her hand.

—Swallow it!

She can't. It's superior to her. Suddenly, she feels cold water on her face. The dad threw the glass of cold water at her. The vegetable stew falls back on to the plate. In that moment, she feels powerless to him. The dad grabs her by the neck.

She hasn't eaten it and has gone back to school with a half-empty stomach. At night, at dinner time, she rediscovers the vegetable stew waiting for her on the table. She goes to bed on an empty stomach. She can't sleep. She's so hungry she'd even eat the horrible vegetable stew. She's always determined. The parents are in the dining room, chatting. She gets up, she'll try to get to the kitchen without being seen.

University of Birmingham
Estudiant: Sophia Brown
Professora: Laia Benavent Llinares

No dir ni pruna

To not say a word



Primavera, estiu, etcètera, Marta Rojals (2011)

—Tieta?

—Passa, passa, filla, sóc a la cunya!

Me la trobo mig arrupida escapçant bajoques en un ribell i encara fa el mig gest d'aixecar-se de la cadira: Èlia, xiqueta, mira com estic!

—No t'aixequis, no t'aixequis. Però què fas, ja estàs fent el dinar?

—Bé hem de minjar!

—Ai, és que no tens remei. Què vols que faci, va?

Ma tieta em dona instruccions intercalades amb un bombardeig aleatori de qüestions de tota mena i varietat. Què, a on t'has deixat lo mosso? La llanguanissa és al congelador, embolicada amb paper

de plata. I aixins qui hi havie, al cementiri? Doncs d'aquí fins aquí, és com si hi tingués un nervi que em tibe, aixins aquí, i me fa veure totes les estrelles, que només trobo *alivio* quan fai ganxet. Agafa les trumfes grillades, que mos-e les acabarem. I sàs qui torne a estar en estat? No les pelis tan doble, dona, porta cap aquí, té, veus com se fa? Aixins que te hi estaràs molts dies? I al Peix ja hi tenien loteria, què et semble?

Jo faig el que puc per anar seguint-li el fil, però ma tieta és una metralleta i, com que no escolta, tampoc no val la pena matar-s'hi. La deixo una hora més tard amb la verdura arreada i tres pams de llangonissa descansant al damunt del marbre. "Tieta, quan acabi de desfer la maleta ja pujaré a fer la llangonissa". "Fes, xiqueta, fes".

—Auntie?

—Come in, come in, sweetheart, I'm in the kitchen!

I find her hunched over, trimming the ends of green beans in a bucket, and she even tries to get up from her chair: "Èlia, dear, look at the state of me!"

—Don't get up, don't get up. What are you doing? Are you already making lunch?

—Well, we have to eat, don't we?

—Oh, you're impossible. Go on then, what do you want me to do?

My aunt gives me instructions mixed in with a random barrage of questions of every sort and kind. "And where's your boyfriend got to, then? The sausage is in the freezer, wrapped in foil. So, who was there at the cemetery, then? Well, from here to here it's as if I've got a nerve pulling tight, like this, right here, and it makes me see stars. I only get any relief when I crochet. Grab the sprouting potatoes, we'll use them up. And guess who's pregnant again? Don't peel them so thickly, love. Bring them here, here, see how it's done? So, you'll be staying here for many days, then? And the fishmonger's already had lottery tickets, can you believe it?"

I try my best to keep up, but my aunt fires away like a machine gun, and seeing as she never listens, it's hardly worth the effort. An hour later I leave her with the vegetables well underway and a long piece of sausage sitting on the marble countertop.

—Auntie, when I've finished unpacking, I'll come up and help with the sausage.

—Go on then, love, go on.

Newcastle University | Estudiants: Matthew Sykes, Jude Vincent Ventress, Isabel Alathea Walne, Aleix Williams, Hijab Fattima, Grace Keeling, Niamh Frances King, Amelia Anne Hardy Lapidakis, Lucy Rose Law, Edward Sorby Pegge, Kevin James Redford, Melissa Elizabeth Grace Smith, Eleanor Kerr Bailey, Sean Bailey, Anya Elizabeth Bardsley, Holly Lesley Bramhall, Rebecca Ann Docherty | Professora: Laura Arbonès Martínez

Haver-hi més dies que llonganisses

Tá neart ama agat Irlandès



Permagel, Eva Baltasar (2018)

A la seva boca, el català sonava tal com hauria d'haver sonat per ser una llengua perfecta. Qualsevol paraula meva pronunciada immediatament després semblava una trista margarida, una flor idiota. Mai he parlat tan poc amb algú com amb ella. I mai he gaudit tant de l'anticipació d'una conversa. Quan ella descloïa els llavis, fent un breu espetec amb la llengua que recordava el de les pàgines d'un llibre exposades a un fort vent, el cor se'm lubricava de tal manera que esdevenia un òrgan incapaç de controlar-se a si mateix. Cada batec, cada intencionada fuetada

de vida quedava atrapada dins seu. I no només el tronc, tota jo m'inflamava sota l'efecte de les seves paraules. *"¿Què vols sopar?"*, preguntava. I ho preguntava així, en cursiva, perquè ella era capaç d'aplicar estils a la parla. Ho feia invariablement i sense adonar-se'n. Jo em marejava. *"¿Encara queda camembert del que vaig portar ahir?"* Jo reduïda a una onada de plaer amb l'epicentre a la paraula "camembert". Responia com podia, forçant els greus per fer-me la interessant. "Sí, és clar. He dinat salmó i he reservat el camembert per sopar." Mentida. Mentida, mentida, mentida. He dinat botifarra amb seques, però no em puc permetre estar amb la Roxanne i dinar botifarra amb seques. De cap de les maneres! Per tant dino botifarra, ventilo el pis, baixo la brossa al contenidor i li dic que he dinat salmó. Perquè el salmó no és ben bé com el camembert però almenys pertany a la mateixa família d'aliments d'aquells que jo, abans de conèixer-la, reservava per als dies que em venia de gust fer un extra, com diria la mama.

From her mouth, Catalan sounded just like it should sound as a perfect language. Any word that I uttered after that sounded like a limp daisy, a pathetic flower. Never have I spoken as little with someone as I have with her. And never have I yearned for a conversation as much either. Whenever she parted her lips, making a snappy clicking sound with her tongue that resembled the pages of an open book in a strong wind, my heart oiled itself in such a way that it became an organ incapable of controlling itself. Every beat, every intentional jolt of life remained trapped inside it. And it wasn't just my chest; every part of me was inflamed under the spell of her words. "*Què vols per sopar?*" ["*What do you want for dinner?*"], she'd ask. And she would ask it like this, in italics, because she was capable of applying styles to speech. She did it constantly and without realizing. It made me dizzy. "*Encara queda camembert del que vaig portar ahir?*" ["*Is there any of the camembert I brought yesterday left?*"]. I was reduced to a wave of pleasure, centered on the word 'camembert'. I responded the only way I could, forcing myself to a seriousness just to look interesting. "Yes, of course. I had salmon for lunch and I have kept the camembert for dinner." A lie. Lie. Lie. Lie. I'd had sausages and beans, but I couldn't be with someone like Roxanne and eat sausages and beans. Absolutely not. That's why I eat something like sausages for lunch, air the flat, bring the rubbish out to the bins and tell her I ate salmon. Because salmon isn't as good as camembert but at least it belongs to the same fancy food group as, before I knew her, I would have kept for treat days, as my mum would say.

University College Dublin
Estudiants: Barbora Dudova, Ciara Kennedy
Professora: Laia Bosch

Amassar amb molta farina

To be rolling in it



Boulder, Eva Baltasar (2020)

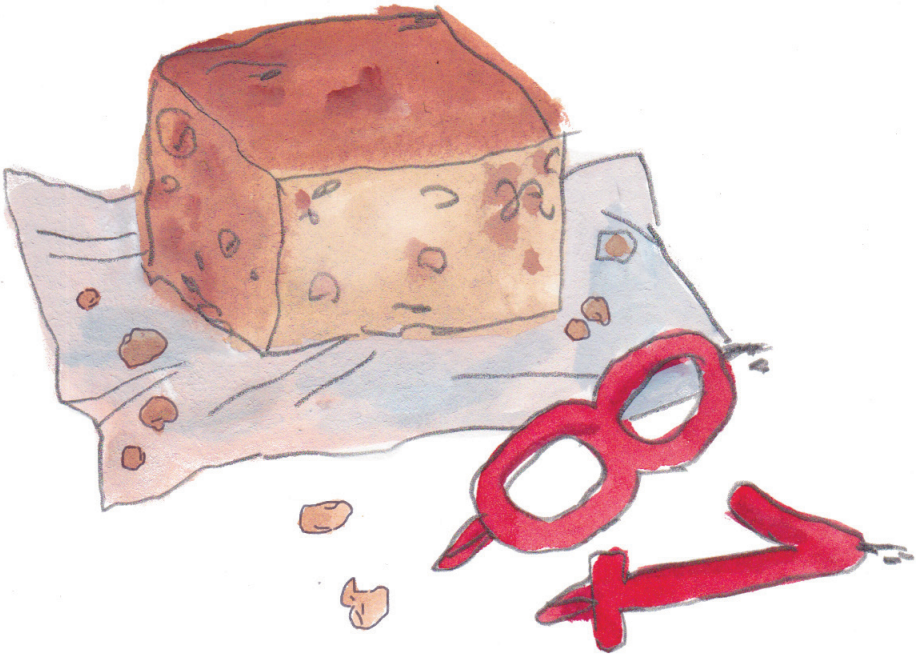
Descansen i miren com treballo, em parlen de la seva àvia,
que era una gran cuinera, la reina de les *humitas* i les empanades.
El segon de bord me'n dicta les receptes. Les *humitas* són inviables,
però m'aficiono a les empanades. Són pràctiques i agraden a tothom,
encara que la carn sigui de llauna i a les olives els falti adob. Preparo
la massa cada vespre i la deixo fermentar tota la nit. M'agrada,
tapar-me amb el llençol sabent que a la cuina hi ha un altre cos tapat,
un cos que vetlla i treballa per mi. L'endemà em meravello
del seu creixement, com si tot plegat, la cúpula de blat perfecta
i flonja, el seu niu d'escalfor, fos un nebot llunyà que ha madurat
un any per l'altre, en el silenci de l'absència, sense esforç. Pasto la
massa damunt del taulell, l'empolsino amb farina, li dono i li prenc
la forma i m'imagino que soc un carallot de déu a punt de modelar
una nova estirp. Qualsevol bestiesa per tal de no sentir els malucs,
els pits, les natges, la carn perfecta d'una dona contra els palmells.

They rest and watch as I work, and they tell me about their
grandmother, who was a great cook, the queen of *humitas* and
empanadas. The second mate dictates her recipes to me. *Humitas*
are impracticable, but I've become fond of empanadas. They're
practical and everyone likes them, even though the meat is canned
and the olives lack seasoning. I prepare the dough every evening and
I leave it to proof overnight. I like covering myself with the bedsheet
knowing that there's another body covered up in the kitchen, a body
that stays awake and does the work for me. The next day I marvel
at its growth, as if the whole perfectly soft dome of wheat, its warm
nest, were a distant nephew that had grown up from one year to the
next, effortlessly, in the silence of my absence. I knead the dough
on the counter, I make it dusty with flour, I give and take its shape
and I imagine that I'm a fool of a god about to fashion a new race.
Whatever nonsense it takes not to feel a woman's hips, her breasts,
her buttocks, her perfect flesh, against my palms.

University of Sheffield
Estudiant: Bethan Burton
Professora: Judith Garcia Obrador

Això és mel d'abella

It's delicious



Les cendres a la piscina, Laura Gost (2023)

Dia 1 d'abril de 2020, a Alcúdia, en Sebastià fa vuitanta-un anys assegut a la sala d'estar de ca seva. Ensuma la coca pujada que en Juan Manuel ha preparat a primera hora del dematí. El dia abans, el cuidador va comprar els ous, el sucre, el llevat i la farina. També les espelmes, l'u i el vuit, i un parell de coses més. Veneçolà de trenta-set anys, en Juan Manuel no té carnet de conduir. Se'n va al supermercat en bicicleta els dimarts, els dijous i els dissabtes. Els dimecres s'atura a la farmàcia perquè li donin la medicació d'en Sebastià.

En Sebastià mira el cuidador amb recel, escèptic. L'escepticisme el fa extensible a la coca d'aniversari, que en Juan Manuel ha cobert d'una capa de llet condensada que ell troba sobrera. Bufa les espelmes i el cuidador aplaudeix amb aquelles manotes fortes que el subjecten quan la pèrdua de l'equilibri l'aplega sense el caminador a mà. Després fa un repàs mental a les cridades de felicitació que preveu rebre durant el dia. Una d'en Miquel i una altra d'en Josep, els fills. Una de na Leidi, la tercera exdona. Cap cridada dels nets, cap tampoc de les altres exdones, na Catalina i na Mercedes. D'amics ja no n'hi queden gaires.

Potser en Sebastià se sent tot sol, davant la coca enfornada per un home que fa un any no coneixia i que li fa costat per raons que queden enfora de l'estimació. Tal vegada enyora la idea d'un pastís cuinat amb menys traça i amb més tendresa i fa una ullada a les cadires buides que enrevolten la taula amb el conhort que, com a mínim, aquesta vegada hi ha una força d'ordre major que estén la solitud arreu. Pot ser que pensi i senti totes aquestes coses, mentre bufa el vuitanta-u de cera vermella, però també és possible que en Sebastià es limiti a rovegar un tros de coca sense dir res, sense cap gràcies tampoc per a en Juan Manuel. Com a molt, una crítica culinària escarida: «No fa llarg, però es pot menjar», o alguna cosa així.

University of Bristol | Estudiants: Ellie McClelland, Phoebe Rice, Cissie Yates, Alfie Hallsworth, Lucas Wood
Professora: Carme Sureda Alzina

On the 1st of April 2020, in Alcudia, Sebastià turns eighty-one while sitting in the living room of his home. He breathes in the smell of the *coca pujada* cake that Juan Manuel had prepared earlier that morning. The previous day, the carer had bought the eggs, sugar, yeast and flour along with the 1 and 8 candles, and a couple of other bits. Venezuelan and thirty-seven years old, Juan Manuel doesn't have a driving license. He cycles to the supermarket on Tuesdays, Thursdays and Saturdays. On Wednesdays he stops at the pharmacy so that they can give him Sebastià's medication.

Sebastià looks at the carer with mistrust and suspicion. He extends this suspicion to the birthday cake that Juan Manuel had covered in a layer of condensed milk, which he finds excessive. He blows out the candles, and the carer applauds with those big strong hands which support him when a loss of balance catches him off-guard and with his walking frame out of reach. He then runs through a mental list of the calls wishing him a happy birthday that he expects to receive during the day. One from Miquel and another from Josep, his sons. One from Leidi, his third ex-wife. No call from the grandchildren, nor from his other ex-wives, Catalina and Mercedes. He doesn't have many friends left now.

Maybe Sebastià feels completely alone, in front of a cake baked by a man he didn't know a year ago and who sticks by his side for reasons unrelated to affection. Perhaps he misses the idea of a cake baked with less skill and more care, and he takes a look at the empty chairs that surround the table with the consolation that, at least this time, there is a higher power spreading solitude everywhere. It could be that he thinks and feels all these things whilst blowing out the red number eighty-one candles, but it's also possible that Sebastià just chews a slice of cake without saying anything, without even a thank you for Juan Manuel. At most, a scathing culinary critique: "it's not great, but it's edible", or something similar.

Déu dona faves a qui no té queixals

The gods send nuts to those who have no teeth



I llavors la Joana va dir que si en Francesc i la Margarida es casaven, i el cor de tres quarts de la Margarida es va trabucar, però la Joana va continuar dient que si en Francesc i la Margarida es casaven, i la Margarida va pensar que Déu la devia estimar molt si per casar-se li donava aquell home!, però la Joana encara deia que si en Francesc es casa, cada dia de la seva vida natural, la sogra i mare respectiva, que era ella, i la cunyada i germana respectiva, que era la Blanca, sanes i malaltes, i proveir-les de menjar i beure i calçat i vestit, i quan seguissin l'oblit, els haurien de donar sepultura. I en Francesc es va mirar la Margarida, que seia quieta, callada, amb el cor encara trabucat, el cap baix i les mans a la falda, i la va triar, d'entre tot el reguitzell de dones del món, amb els seus ulls i els seus cabells i les seves maneres de mirar, va dir, aquesta. I la va assenyalar.

Van fer pitança de naps amb nogada. Van netejar els naps, els van tallar, els van bullir dues vegades. Els van escórrer i en una cassola van sofregir ceba amb sagí, i quan la ceba va ser cuita, la van enretirar. Al greix que hi havia quedat hi van posar farina, i quan es va enrossir hi van afegir els naps. Van fer la nogada a part. Amb nous, llet, la ceba del sofregit i vi. I van cuinar coloms amb salsa bruna. Van desplomar-los i els van prendre els fetges, que van picar amb molla de pa remullada amb vi i vinagre. Van bullir tres ous, en van treure els rovells i els van barrejar amb el pa i els fetges, i llavors ho van colar i ho van posar tot en una olla i ho van fer bullir amb mel. Van rostir els coloms, i quan els van tenir a mig coure, els van ficar a l'olla amb la salsa dels fetges. I van fer mirraust de pomes. Amb pomes ben dolces, pelades, tallades i sense cor, que van bullir amb aigua. I a part, van preparar la salsa, amb un grapat d'ametlles torrades que van picar en un morter i van ofegar en el brou de les mateixes pomes, per fer la llet d'ametlles, a la qual van afegir molla de pa i mel.

Durham University | Estudiants: Louis Campion, Aggie Chow, Emily Corker, Florence Fitzpatrick, Thomas Pullan, Konrad Ramsey, Iris Rodriguez, James Weir, Alexandra Wishart | Professora: Elsa Sala Gonzalo

And so Joana said that if Francesc and Margarida were to get married, and Margarida's three-quarter heart skipped a beat, but Joana continued saying that if Francesc and Margarida were to get married, and Margarida thought that God must have adored her since she was given this man to marry!, but Joana added that if Francesc marries, for the remainder of his life, the mother-in-law and respective mother, herself, and the sister-in-law and respective sister, Blanca, in sickness and health, would provide them with food and drink and footwear and clothes, and when they pass away, would have to be buried. And Francesc saw Margarida, who was calm, quiet, with a heart still shattered, her head low and her hands on her lap, and he chose her, out of all the countless women in the world, with his eyes and his hair and his ways of looking, he said, her. And he pointed at her.

They made *pitança de naps amb nogada*. They washed the turnips, chopped them, boiled them twice and then drained them. They sauteed onion with lard in a saucepan and took it out when the onion was cooked. They added flour to the remaining lard, and when golden, they added the turnips. They made the *nogada* separately, with nuts, milk, the onion from the *sofritto*, and wine. And they cooked pigeons with gravy. They plucked them and took their livers, which they diced up with pieces of bread soaked in wine and vinegar. They boiled three eggs, separated the yolks, and mixed them with the bread and liver, strained the mixture, put everything in a saucepan and boiled it with honey. They roasted the pigeons, and when they were half-cooked, they added them to the pan with the liver sauce. Then they made apple *mirraust*. With sweet apples which were peeled, chopped, cored and boiled in water. And separately, they prepared the sauce, with a handful of toasted almonds, which they ground up in a mortar and submerged in the apple juice to make almond milk, to which they added pieces of bread and honey.

Tenir la paella pel mànec

To be in control



Aquí baix, Laia Viñas (2024)

Ens serviran amb forquilla i cullera des d'un recipient més antic que tots nosaltres, que s'enganxa una mica si no hi ha prou greix però que conserven perquè d'aquesta manera s'hi fa més socarrat. Hauré de transportar els pèsols del meu plat al de l'Àlvaro per no quedar malament i semblar una finolis, no voldria per res del món ofendre

el senyor cuiner d'un local al qual mai tornaré. Tindré ois perquè notaré el gust de les verdures tallades massa grosses: el porro, les bajoques, tot de coses que sé identificar però que aquí anomenen diferent, la tomaca, els talls de conill, el romer...

[...]

Puja amb una olla metàl·lica, una cullera grossa, dues de petites i dos plats fondos. Deixa el recipient gran a l'escriptori i aboca dos cullerades de sopa a cada plat. Veig que el brou brilla de valent, que hi ha fideus i picolat daurat. M'allarga el sopar i el tasto. Encara està calent i en surten fils de fum que xoquen amb el sostre blanc. El greix del sofregit de ceba i carn s'ha quedat surant a la superfície. Semblen perles precioses, llefiscoses, gustoses. Em poso cullerades a la boca, a fora segueix caient aigua, la llum taronja de la posta es fa notar entre les escletxes de la persiana i cauen sobre l'Álvaro, que sembla un gat pigat, amb taques de capvespre. Fa soroll quan xarrupa la sopa però no l'hi retrec. El collaret se li meneja cada cop que engoleix i la nou del coll va amunt i avall i no dona l'abast.

They will serve it to us with a fork and spoon from a pan that's older than all of us, to which the rice sticks a little if there is not enough fat but, this way, the bottom crisps up more. I'll have to move the peas from my plate to Alvaro's so as to not make a poor impression and not seem pretentious, but for nothing in the world would I want to offend the head chef who cooks at the haunt which I'll never return to. I will be disgusted because I will note the taste of the biggest chopped vegetables; the leeks, the green beans; all things which I can identify but which have different names here, the tomato, the cuts of rabbit, rosemary…

[...]

He gets up a metal pan, a serving spoon, two small spoons and two shallow bowls. He leaves the big pot on the desk and serves two spoonfuls of soup into each bowl. I can see the broth glistening, and that there are noodles and caramelised meatballs in it. I take my time over my meal, savouring it. It is still warm and wisps of steam escape it, rising up to the white ceiling. The fat from the fried onions and meat floats on the surface. It looks like precious, gelatinous, tasty pearls. I take a few spoonfuls, outside the rain keeps hammering down. Dusk's orange light shines through the gaps in the blind and falls onto Alvaro, who resembles a cat spotted by the sunlight. He makes a slurping noise sipping on the soup but I don't retract it. His necklace wiggles every time he swallows and his Adam's apple flutters, unable to keep up with the pace.

University of Cambridge | Estudiants: Becca Crawley, James Hughes, Grace Coton, Sam Pottage, Tom Masters, George O'Rourke, Lettie Topping, Patrick Dolan, Lily Xia, Alice Hodges, Luca Howes, Ella Edwards | Professor: Juan Martínez Gil

Lo Crestià: Domini públic

Camins de França: Domini públic

El carrer Estret: © Josep Pla, 1951, i Hereus de Josep Pla

El quadern gris: © Josep Pla, 1966, i Hereus de Josep Pla

Mirall trencat: © Mercè Rodoreda, 1970

L'hora violeta: © Montserrat Roig, 1980

Carícies: © Sergi Belbel, 1991

El barri de la Lluna: © Mercè Company i González, 1989

Primavera, estiu, etcètera: © Marta Rojals, 2022

Permagel: © Eva Baltasar i Club Editor, 2018. Traduït a l'anglès per Julia Sanches i publicat per And Other Stories com a *Permafrost*, 2021

Boulder: © Eva Baltasar i Club Editor, 2020. Traduït a l'anglès per Julia Sanches i publicat per And Other Stories com a *Boulder*, 2022

Les cendres a la piscina: © Laura Gost Seguí, 2023

Et vaig donar ulls i vas mirar les tenebres: © Irene Solà, 2023

Aquí baix: © Laia Viñas i L'Altra Editorial, 2024. Tots els drets reservats.

Dipòsit legal / Legal deposit: B 10029-2026