

Autor mort amb comptagotes

Enciclopedia.cat desconeix que Eduard Soler i Estruch [Eduard Soleriestruch], nascut a Castelló de la Ribera, Ribera Alta, l'any 1912, va morir-se l'any 1999. Això sí que ho sap el *Diccionari de la Literatura Catalana* d'Enciclopèdia Catalana. Però desconeix el lloc on es va morir. Va morir-se a Carcaixent, com es pot descobrir si, en un cercador, posem el seu nom.

Guardiola, a dues velocitats

La versió catalana d'*Enciclopedia.cat* ja diu que Josep Guardiola i Sala (Santpedor, 1971) és entrenador del primer equip del Barça. La nota que li dediquen recorda que va conquerir sis lligues (1990-94 i 1997-99). Però a la versió anglesa d'*Enciclopedia.cat* no tan sols no és entrenador del Barça, sinó que encara li manquen dues lligues per conquerir, les dels 1997-1999.

El cèntric turó del Coll

Lolita Bosch (*La família del meu pare. Una novel·la*. Editorial Empúries) diu que l'any 1904 "es va plantar l'arbre de la llibertat al cèntric turó del Coll." El "cèntric" turó del Coll es troba dins del parc de la Creueta del Coll, parc situat entre el del Carmel i la Vall d'Hebron, més enllà del parc Güell. Si ara ja no és cèntric –estació de metro Penitents, a sis parades de la plaça de Catalunya– l'any 1904, sense metro, encara ho devia de ser menys.

Hipocresia lingüística

El DIEC2 pensa que el sentit d'hipòcrita que tots els diccionaris donen a *fariseu* només es pot aplicar a l'adverbi *farisàicament*, no pas a *fariseu* ni *fariseisme*. *Fariseisme* és "qualitat de fariseu" o "capteniment religiós propi dels fariseus", i *fariseu* és, o bé el membre d'un grup religiós jueu que es comprometia a observar estrictament la llei jueva, o bé la "persona que afecta una pietat que no té observant rigorosament les pràctiques exteriors de la religió".

Un llibre reivindicatiu de les sopes és el número 50 de la col·lecció "El cullerot", de Cossetània

"Qui menja sopes, se les pensa totes", es diu als nens per induir-los a menjar-ne quan no en volen. La tradicional tírria de molts nens a les sopes explica que en mengem tan poques, ni a casa, ni als restaurants. Josep Pla va escriure que un país civilitzat i ben alimentat es caracteritza per les sopes, i confrontava la importància i estima que tenien a França i el poc cas que se'n feia a casa nostra.

Per reconciliar-nos amb aquest plat, Jaume Fàbrega ha escrit el llibre *Totes les sopes. Brous, escudelles i sopes d'arreu*.

El primer escriptor gastronòmic dels Països Catalans pensa que la sopa és la cuina familiar per excel·lència, la quinta essència dels sabors i el mateix símbol de l'aliment. A més, moltes de les sopes més exquisides són fàcils i ràpides de preparar.

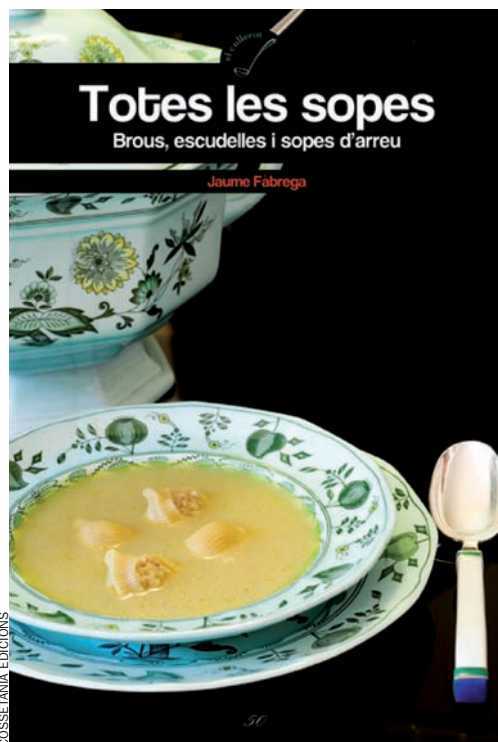
Per reforçar-ne la importància, l'editorial que l'ha publicat, Cossetània, l'ha escollit com a títol número cinquanta de la seva col·lecció gastronòmica, "El cullerot". És la col·lecció catalana de cuina i teca que ha arribat més lluny, i sembla que es mantindrà viva molts de temps, atès l'èxit assolit per la majoria de títols publicats.

La col·lecció va ser creada el 1997 amb *La cuina del calçot*, de Joan Jofre i Agustí Garcia, llibre que ara es troba a la quarta edició. Els primers títols parlaven de la cuina més propera a Valls, seu de l'editorial, i més allunyada de Barcelona, com la de les terres de l'Ebre i el Tarragonès, però a partir del número 8 es va obrir geogràficament, i temàticament, i fins i tot ha recuperat clàssics de la gastronomia, com ara *La teca*, d'Ignasi Domènech; de manera que s'ha convertit en la gran col·lecció nacional gastronòmica, si bé encara li manca obrir-se, com ja ha fet amb la cuina rossellonesa i occitana, als fogons illencs i valencians, i també a les cuines cosines germanes, és a dir, les mediterrànies més properes.

"El cullerot" ha publicat llibres de la cuina de Catalunya Nord, d'Eliana Thibaut i Comalada; de l'arròs de Pals, de Pep Nogué; del país dels càtars, de Jaume Fàbrega; o de la pasta italiana, de diversos autors. I, pel que fa a menjars i productes d'abast general, tenim per exemple el *Pa amb tomàquet* i *El llibre de la ratafia*, de Jaume Fàbrega; *La cuina de l'aviram*, de Francesc Murgades; *La cuina de l'avellana*, de Joan Jofre i Agustí Garcia; *El romesco*, de David Solé i Torné; i *La cuina de la poma*, d'Eliana Thibaut i Comalada. Tampoc no ha descartat el vi. Així, el seu catàleg inclou *Els vins del Priorat*, de Montse Nadal Roquet-Jaimar, o *El vi neix de la vinya*, de Màrius Fuertes i Mateu.

També ha obert les portes a l'assaig i estudi gastronòmic, mot ben representat per dos títols de Jaume Fàbrega, *El gust d'un poble* i *Manual de gastronomia*.

Els dos grans èxits de la col·lecció són espectaculars. *La cuina de l'Àvia Remei*, amb disset edicions, ha venut 46.000 exemplars i els *Plats i secrets de l'Àvia Remei*, amb nou edicions, 31.000. I tot això des de Valls!



Coberta de *Totes les sopes. Brous, escudelles i sopes d'arreu*, de Jaume Fàbrega.