

Viatges literaris

“Apenas amanece, te me apareces posada sobre el Tajo como una ciudad que navega. Es natural: cada vez que me encuentro en alturas desde las que creo abarcar el mundo, en la cima de un mirador o sentado en una nube, te veo ciudad-nave, barca con calles y jardines por dentro, y hasta la brisa que corre me sabe a sal. Hay olas de mar abierto dibujadas en tus calzadas; hay anclas, hay sirenas. El combés, en ancha plaza con una rosa de los vientos bordada en el pavimento, está gobernado por dos columnas surgidas de las aguas, que montan guardia de honor a la partida hacia los océanos”.

Cardoso Pires, José. Lisboa: diario de a bordo



PORTUGAL

Narrativa

Antunes, António Lobo. En el culo del mundo. Madrid : Siruela, 2002 N Ant

A través del diàleg entre un home i una dona, però on únicament escoltem la veu masculina, l'experiència viscuda pel protagonista en la guerra d'Angola es va filtrant i expandint fins absorbir i condicionar totes les facetes de la relació que ambdós intenten establir. Així, la consciència de la immensa soletat i violència que pot arribar a suportar l'ésser humà es revela com un factor determinant de l'identitat individual i col·lectiva.

Benavente, Jaume. Viatge d'hivern a Madeira. Lleida: Pagès, 2004 N Ben

Viatge d'hivern a Madeira és la recreació d'una atmosfera, la mirada de l'autor sobre l'illa atlàntica mentre hi deambula prenent apunts per a una novel·la i descobreix que Madeira és, sobretot, un estat d'ànim.

Pires, José Cardoso. Lisboa : llibre de bord : veus, mirades, remembrances. [Barcelona] : Proa, 2000 N 835 Pir

L'autor deixa vagar la seva mirada atenta per Lisboa, capital atlàntica, balconada sobre el gran oceà, ciutat lluminosa, enigmàtica, poblada d'ombres, de reis antics, de poetes noctàmbuls, músics, gats, fabuladors...



Coca, Jordi. El secret de la cavalleria. Barcelona: Edicions 62, 2004 N Coc

Ara fa trenta anys que la Revolució dels Clavells portuguesa va posar fi a la dictadura feixista més antiga d'Europa i amb aquesta novel·la Jordi Coca ens deixa un testimoni d'aquells fets excepcionals.

Queirós, Eça de. El Misterio de la carretera de Sintra. Barcelona: El Acantilado, 2000 N Que

Saramago, José. L'Any de la mort de Ricardo Reis. Barcelona : Edicions 62, 1998 N Sar



A L'any de la mort de Ricardo Reis, José Saramago narra la història d'aquest personatge d'ençà del moment que torna a Portugal, després de la mort de Fernando Pessoa. Així, la vida de l'autor i la del seu heterònim, igualment reals o imaginades, s'entrellacen en una reflexió profunda i apassionada sobre la veritat i la unitat de l'individu; una reflexió que es projecta sobre l'escenari nostàlgic d'una Lisboa recreada amb la mestria de què José Saramago ha donat prova amb la creació d'una de les obres més consistents i reconegudes de la novel·lística europea contemporània.

Torga, Miguel. La creación del mundo. Madrid: Alfaguara, 1986 N Tor

"Todos llegamos a nuestro último día con la visión de un mundo creado a nuestra medida, original y único. El mío es éste". Així presenta Miguel Torga, pseudònim de Adolfo Correia de Rocha, aquesta novel·la autobiogràfica, dividida en sis dies, que corresponen a la infància a Agarez, adolescència a Brasil, estudis a Coimbra, viatge per Europa a l'hivern de 1936-37 i posteriorment establiment a Leiria per finalment, el sisè dia, corresponent a la maduresa i vellesa, quedar-se a Coimbra.

Tabucchi, Antonio. Réquiem : una alucinación. Barcelona : Anagrama, 2000 N Tab

Narrativa de viatges

Crespo, Ángel. Lisboa mágica. Barcelona [etc.] : Bruguera, 2009 91(469) Cre

Aquesta obra ens introdueix no només en l'ànima d'aquesta ciutat portuguesa sinó sobretot, en l'esperit de les seves gents, de la seva història i de la seva literatura a través d'un recorregut pels seus poètics carrers, pels seus monuments, per la seva música, etc.

Pàmies, Terea. Allí em trobareu: viatges. Barcelona: Destino, 2002 910.4(46) Pam

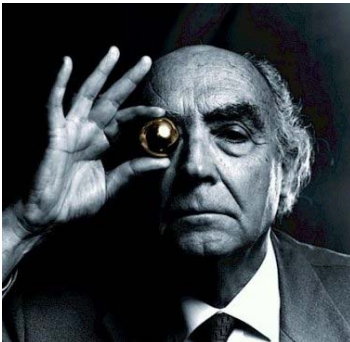
Aquest llibre recull una tria de cinc viatges de l'autora per Espanya i Portugal. En "Dietari portuguès", escrit des d'un viatge a Lisboa, l'autora ens parla de fets quotidians però no banals amb una maduresa lúcida, activa i sempre il·lusionada.

Pla, Josep. Direcció Lisboa. Barcelona: Destino, 1988 N 833 Pla

El viatge per terres lusitanes esdevé una reflexió sobre la política d'Oliveira Salazar, la indústria surera i els vincles politicoculturals de Catalunya i Portugal.

Saramago, José. Viatge a Portugal. Barcelona: Edicions 62, cop. 2005 910.4(469) Sar

El Premi Nobel ens porta pels camins que recorre un viatger pel seu propi país; una ruta que va molt més enllà dels itineraris establerts i que ens descobreix un país ple d'emocions i contrastos.



Guies

Portugal. Madrid : Anaya Touring Club, 2009 91(026)(469) Por

Portugal. Madrid : Espasa, cop. 2010 91(026)(469) Por

Rutas en coche por Portugal. Madrid : El País/Aguilar, cop. 2004 91(026)(469) Rut

Música popular

Bévinda. Bévinda Live. [France] : Celluloid, [1998] CD 071.7BEV

Deolinda. Canção ao lado. [S.l.] : World Connection, p. 2009 CD 071.7 DEO

Madredeus. O Paraíso. Madrid : EMI Odeón, p. 1997 CD 071.4MAD

Mariza. Terra. Portugal : EMI, p. 2008 CD 071.7MAR

Pontes, Dulce. Best of. Lisboa : Movieplay Portuguesa, p. 2003 CD 071.7PON



Cuina: Pão-de-ló (corona de pa de pessic)

Ingredients:

9 ous
10 cullerades de farina
8 cullerades de sucre
mantega

Preparació:

Preescalfeu el forn a uns 150°.

Bateu el sucre i els ous fins que aconseguiu una barreja cremosa i fina que gairebé hagi triplicat el volum.

Passeu la farina pel sedàs i incorporeu-la, de mica en mica, a la barreja . Heu de procurar que no se us "talli" aquesta mena de mousse perquè aquesta barreja no porta llevat.

Unteu un motlle en forma de corona amb una mica de mantega i enfarineu-lo generosament. Feu caure la farina que sobri i aboqueu-hi la barreja.

Enforneu-ho uns 40 minuts i comproveu-ne la textura, punxant-lo amb un escuradents o, com fa la Carmeta, amb una agulla de pi, abans de treure'l del forn.

Aquesta mena de pa de pessic resulta més saborós si no és cuit del tot; és molt més bo si encara és una mica "humit". Si el voleu fer més gran o més petit només heu de tenir present la quantitat d'ous que hi poseu i després comptar una cullerada més de farina i una menys de sucre.

El Pão-de-Ló és molt típic servir-lo a les postres, acompanyat d'una copeta de vi de Porto.

Biblioteca Joan Triadú

C/ Arquebisbe Alemany, 5 - 08500 Vic

Tel. 93 883 33 25

e-mail: b.vic.jt@diba.cat

www.bibliotecavic.cat

Horari hivern

De dimarts a dissabte, de 10:00 a 13:30 h.

De dilluns a divendres, de 16:00 a 20:30 h.

Horari estiu (juliol i agost)

Dijous, de 10:00 a 13:30 h.

Dilluns a divendres, de 15:30 a 21:00 h.

