

A taula amb l'Elisenda Roca

Chet Baker, figues, parmesà, xifres, lletres, raviolis i confessions entre vins i rialles

Foto: Francesc Melcion

El dia que vaig proposar a l'Eva Piquer, directora de Catorze, embarcar-me en una secció que combinés la gastronomia amb la cultura i les entrevistes de proximitat, tot semblava molt bonic i fàcil. El dia que trio per començar amb el primer sopar, definitivament, no és un bon dia. Durant tot el matí dos electricistes han estat penjant les làmpades que durant més de cinc anys no hem trobat a faltar a casa i que, de sobte, ha estat necessari penjar justament avui. *Olé tu*. Quan marxo de casa els electricistes ja han acabat però al menjador/cuina i al bany hi ha una capa de pols blanca com si hi hagués hagut un terratrèmol d'intensitat 7 a l'escala de Richter.

Després de tota la tarda assajant una obra que estrenem d'aquí a nou dies (cosa que confirma que triar el dia d'avui per començar els sopars no és gaire encertat) surto volant per comprar les quatre coses que falten i començo a cuinar històric mentre escolto el disc *Reworked/Remixed* de Trentemøller. El pis està net. No és un miracle, és el resultat de tenir una parella soferta. La primera idea, per al primer sopar, era convidar algú desconegut però, mentre les meves mans tallen el tomàquet a ritme frenètic (amb el risc de tallar-me els dits també) penso que ha estat una gran idea convidar l'Elisenda Roca.

L'Elisenda, amb qui tinc 264 amics en comú a Facebook, és una d'aquelles persones que, al cap de poc de conèixer-te, ja és com si fos amiga de tota la vida. La nostra relació va començar de manera virtual, com tantes altres parelles al món. Al cap d'un temps ella em va convidar al teatre (a mi i a centenars més, per assistir a una prèvia del *T'estimo, ets perfecte, ja et canviaré* (<https://www.youtube.com/watch?v=kl4ESFWaeUY>)). Al cap d'un temps, jo la vaig convidar a presentar *El cementiri* (<http://vimeo.com/77578868>), la meva darrera novel·la. Això va ser suficient. Des d'aleshores em truca pel meu aniversari, anem junts al teatre, vaig a casa seva a fer un mos acompanyats per l'adolescent que corre per allà, m'aconsegueix banyeres luxoses per fotografiar-me i ve a casa a sopar. Per tot això, i molt més, sé que convidar-la al primer sopar és una decisió encertada.

Ambientació:

Espelma amb perfum de taronja.

Música: Chet Baker. Disc: *Baby Breeze* (<https://www.youtube.com/watch?v=rp84Yd77GOU>). Verve. 1964

Finestres obertes i temperatura agradable.

Menú:

Entrant: Figs amb foie i parmesà amb xarop de vinagre de Mòdena

Primer: Mousse de guacamole amb gamba acompanyat per navalles a la planxa amb salsa àcida.

Segon: Raviolis frescos farcits de ricota d'ovella i trufa saltejats amb salmó fresc, tomàquets secs i allet i amanits amb oli picant.

Postres: Sopa de meló amb fruita vermella, unes gotes de llima i canyella.

Pa amb oli d'oliva verge i sal marina

Vins cortesia de l'Elisenda:

Xin-Xano blanc. D.O. Penedès 2013 d'Oriol Rossell.

Clua Il·lusió blanc. D.O. Terra Alta 2013. Celler Xavier Clua.

Llavors negre. D.O. Empordà. 2012. Celler La Vinyeta.

Arriba a les nou, puntualíssima. Hauria agraït els cinc (o fins i tot deu) minuts de retard de cortesia per poder arreglar-me una miqueta més. Vesteixo la samarreta de *Local Artist* que em van regalar uns amics artistes canadencs i que convertiré en emblema i reivindicació dels meus sopars culturals. Ella entra a casa meva amb naturalitat. Només hi ha estat una vegada però ningú ho diria. D'immediat em contagia el somriure i la bona energia tot i haver passat la tarda assajant l'enèsima substitució del seu musical d'èxit, que ja acaba temporada al Teatre Poliorama: en Ferran González al lloc d'en Jordi Llordella. Fent gala de la seva generositat, no porta un vi, en porta tres. Quan li vaig trucar per convidar-la a sopar ja em va dir que faria un maridatge de vins afegint-hi un ?a veure qui sorprèn a qui? amb un to deliciosament amenaçador. ?Si això ha de sortir publicat, vull quedar bé!?

A partir d'aquí tot és fàcil, com sempre amb l'Elisenda. Seiem cara a cara, sota la llum càlida de la làmpada que sembla el far d'una moto recent col·locada i que ella inaugura amb aquest sopar. Obro el primer vi blanc, Xino-xano, i el maridem amb les figues amb foie i parmesà i, per sort, casen a la perfecció. Ella confessa que les figues és la fruita que més l'entusiasma. Casualment, a mi també. La conversa comença a la mateixa velocitat que el vi, anar fent, intercalant preguntes del meu guió (amb informació tretada de la Viquipèdia) però ens permetem algunes dreceres que ens porten per branques col·loquials apassionants.

Entrant: Figues am

b foie i parmesà amb xarop de vinagre de Mòdena.

Tallem les figues per la meitat. Al damunt hi posem un tall fi de parmesà, a sobre una mica de foie i ho decoram amb xarop de vinagre de Mòdena. Temps de preparació: 5 minuts si el foie ja està fet i no hem d'alimentar l'oca fins que se li saturi el fetge.

Vi: Xin-Xano blanc. D.O. Penedès. Xarel·lo - Muscat 2013 d'Oriol Rossell. Preu: menys de 10?

Comencem pel principi analitzant la seva vida laboral. Sí, aquella que de tant en tant ens envia Hisenda per corroborar que hem treballat molt i no ens ha servit de gaire res. L'Elisenda va començar treballant als setze anys, d'hostessa, perquè ella és de les que s'ha pagat la carrera treballant. També va fer de cangur, cobrant en negre, però reconeix que amb el que cobrava no en tenia ni per pagar-se el viatge a un paradís fiscal. Quan Ramon Oliu va importar la idea de la Marató de Nova York a Barcelona, ella i la neboda d'Oliu van aventurar-se a ser les redactores de la primera revista Marató, entrevistant reconeguts atletes sense tenir idea d'aquest món. D'allà van saltar a Ràdio Joventut per parlar d'esports i amb disset anys li va arribar la primera oferta laboral. Gràcies a això va decantar-se per fer periodisme en lloc de la carrera d'història que havia triat en principi. I, com la marató (i el vi que ens estem bevent), va començar xino-xano, conscient que la vida és una carrera de fons. Coincidim que de vegades ho és de molt fons. Excessiu. Que per arribar a alguna meta cal molt d'esforç i per això ella prefereix posar els ous en diferents cabassos; per tenir més opcions. No li agrada limitar-se ni etiquetar-se i recomana fer allò que et vingui de gust i et vegis capaç. I si t'estaves, doncs no ha passat res.

En referència a la meua samarreta de *Local Artist* li pregunto què opina del poc interès que de vegades es mostra pels artistes locals. La seva resposta és devastadora: ?Hi ha gent molt poc solidària. Si jo vaig a veure un espectacle i m'ho passo bé, el promociono i no em sap greu. Al contrari. Aquí [entenc Catalunya] sempre estem mirant cap a fora. El problema d'aquest petit país nostre [ara segur que parla de Catalunya] és que sempre agrada més el que ve de fora. I si té un cognom francès o rus [o argentí, afegeixo jo], aleshores encara agrada més?. M'explica una idea que a mi també m'ha passat pel cap alguna vegada: fer un *fake*. Escriure alguna cosa amb nom fals, imitant els cognoms que estan tan ben cosiderats. ?Som tot el contrari dels francesos

que s'enorgulleixen dels productes autòctons. Nosaltres sembla que ens n'averگویim?.

Emparant-se en la impunitat que diu que atorga l'edat (tot i que tampoc n'hi ha per tant) denuncia que en aquest país hi ha massa ?papanatisme?, sobretot a l'establishment dels que manen, que creuen molt poc en les coses que fem. Em posa d'exemple una anècdota del musical *Mar i cel*, recentment re-reestrenada per Dagoll Dagom. Quan l'expresident Pujol va anar a veure el primer muntatge li va dir a Joan Lluís Bozzo, amb aquell to i actitud dèspota que ara sembla que tothom acaba de descobrir: ?Està molt bé això que feu, noi, està molt bé. Però de què treballem??. Recordo la reacció d'en Pujol en veure acabat el Teatre Nacional de Catalunya: ?I per fer comèdia necessiteu un teatre tan gran??. És evident que per als que manen, la cultura, que és el que ens distingeix de les bèsties, no es té en compte. Només valoren les coses pràctiques. L'Elisenda explica de manera planera que el teatre és com una teràpia: ?Entres en comunió amb una sèrie de gent i quan surts, estàs millor que quan havies entrat. Has rigut, has plorat, t'han fet qüestionar principis, t'han remogut alguna cosa a dins, t'han fet pensar... i en surts més ric i molt més savi?. La seva reflexió final per tancar aquest tema és contundent: ?Només que tota la gent que va anar a la Via Catalana anés una vegada al mes al teatre, hauríem salvat la cultura teatral d'aquest país?. Hi estic d'acord i afegeixo: ?Només que hi anessin una vegada a la vida, ja ajudarien molt?. Concloem que no ens rendirem. Seguirem remant, a contra corrent si cal, recolzant-nos en la cadena d'amics i coneguts que ens donen suport en aquesta carrera de fons tan decebedora a vegades però en el fons gratificant.

Arriba el moment de parlar d'un dels *hits* de la vida professional de l'Elisenda: *Cifras y letras* (<https://www.youtube.com/watch?v=8rapFKMG0FY>). Quan li comento que és la predecessora del gran Jordi Hurtado, ella em recorda que en aquella època l'Hurtado ja treballava a Televisió Espanyola presentant *Si lo sé no vengo* i em suggereix que el convidi a un sopar, que podria ser divertit. Divertit hauria estat convidar-lo avui i fer un cara a cara entre *Saber y ganar* i *Cifras y Letras*. Èpic. Ara encara, per tot Espanya, la recorden per aquest programa senzill, addictiu i a l'abast de tothom que ella adora i n'està agraïdíssima. Durant aquella època, a més de tenir un bon sou, va poder seguir fent ràdio i escrivint. Després, menjant-se la darrera figa amb foie i parmesà, confessa que a la vida ha tingut molta sort ja sigui per haver-la buscada o perquè li ha vingut. Jo crec que se l'ha guanyat a pols. Va ser la primera periodista a ser fitxada des d'una televisió privada, Antena 3, a una pública, Televisió Espanyola. Ha treballat sempre amb gent ?collonuda?. Mai s'ha cansat de les feines que ha fet i està satisfeta que, a dia d'avui, pot combinar perfectament la vida professional amb la familiar. Amb el temps ha arribat a la conclusió que ha treballat per guanyar temps. Necessita estar rodejada de gent estimulants, que s'apunti al carro de projectes arriscats, que busqui solucions als problemes en lloc de posar-hi entrebancs, tal i com sol fer ella normalment tot i que ara, en la situació actual, reconeix que s'està tornant més pessimista. ?És molt dur veure gent a prop teu que no arriba a final de mes o que han hagut de deixar casa seva i després veus gent fent cua tota la nit al carrer per pagar mil vuit-cents euros per dos iPhones 6. Ho trobo d'un frívol insultant. Aquests darrers són gent que no m'interessa en absolut.?

Primer: Mousse de

guacamole amb gamba acompanyat per navalles a la planxa amb salsa àcida (recepta adaptada d'una idea original de la meva amiga Felice, d'Amsterdam, gran pintora, artista i persona).

Partim l'alvocat per la meitat, en traiem el pinyol i buidem amb cura l'alvocat, conservant les dues meitats de pela senceres. Triturem l'alvocat amb una mica de crema de llet, sal i pebre negre. Amb la mousse resultant tornem a omplir les meitats de pela. Tallem mig tomàquet d'amanir en dauets molt petits i els posem a sobre l'alvocat juntament amb una gamba pelada. Per la salsa, barregem una cullerada de mostassa de Dijonnaise amb un rajolí de suc de llima i suc de taronja i amanim l'alvocat. Les navalles les fem a la mateixa planxa on hem fet les gambes i les col·loquem al costat de l'alvocat, amb una mica de la mateixa salsa àcida per sobre. Temps de preparació: 10 minuts.

Vi: Continuem amb el Xino-Xano blanc d'Oriol Rossell.

Quan m'aixeco per canviar els plats, l'Elisenda va per ajudar-me (o fa el gest de cortesia) però immediatament l'aturo amb un ?sisplau!?. Mentre escalfa les navalles a la planxa ella ratifica que les figures li han agradat molt, diu que pensa copiar-me la recepta i fa una foto de la planxa amb la intenció de penjar-la al seu instagram (elisandastone) encara que finalment no ho farà. Reprenem la conversa amb *Cifras y letras* i la possibilitat de trobar alguns programes al YouTube (<https://www.youtube.com/watch?v=sZyFuYnjmXo>). Especulem com deu ser la persona que, en el seu moment, va gravar aquells programes en VHS o BetaMax, els ha guardat fins ara i finalment els ha penjat a internet. És un *friki* o un visionari? Tinc clar que quan escrigui l'article sobre aquest sopar, buscaré aquests vídeos.

Continuem parlant de tele i toca el torn a un altre clàssic: Telepasión Española, aquell programa especial on els presentadors de la cadena es transformaven per un dia en cantants. L'Elisenda va començar fent-ne els coros (pels que va rebre afalagaments de la María Teresa Campos!) Després la van ascendir a cantant solista. Hi va participar durant cinc anys i entre altres cançons va interpretar *La zarzamora*, *Piensa en mí* o *Un año de amor* amb una reproducció del decorat, el vestuari i la coreografia de la pel·lícula *Tacones lejanos* de l'Almodóvar. ?Era època de vaques grasses?. Això també caldrà buscar-ho a YouTube (<https://www.youtube.com/watch?v=CU81YrYi2x0>). Diu que ella mai no va tenir problemes per maquillar-se i disfressar-se (va fer de Dúo Dinámico amb la Teresa Viejó), ni per aprendre les cançons que després gravaven en un estudi, ni per fer el ridícul amb coreografies impossibles davant de familiars i amics. ?Què s'ha de fer? De Miguel Bosé a *Tacones lejanos*, doncs som-hi!?

Quan va néixer el seu fill (l'adolescent que corre per casa) va començar a fer tele local, passant a treballar els caps de setmana per poder estar amb l'Adrià. Primer va produir *Joc de paraules* a BTV i després va arribar el programa *La tarda*, que presentava al costat de l'Adam Martin a la mateixa cadena i que va estar en antena durant cinc anys. Confessa estar molt orgullosa que l'Anna Esteve confiés en ella per fer aquell programa diari, de tres hores, de dilluns a divendres, amb un equip molt reduït però ben avingut i amb molta llibertat. Recorda amb emoció el sofà entapissat amb banderoles d'activitats culturals de Barcelona, la careta inicial que cada dia variava (imitant des de *Friends*, *Reservoir Dogs* o *La tribu de los Brady*), els gags teatrals que obrien cada programa i la complicitat amb l'Adam: ?Ens portem deu anys exactes i sempre jugàvem a *la madurita y el jovencito*. Vam adquirir uns rols molt divertits i ens enteníem molt bé.? Ho té clar: ?Tot i els moments de crisi i cansament, has d'intentar passar-t'ho bé amb el què fas. Que t'estimuli. No cal autocensurar-se o criticar-se en el sentit de dir: jo això no ho puc fer. O pensant en el què diran. No val la pena.?

Vi: Clua Il·lusió blanc. D.O. Terra Alta. Garnatxa blanca 2013. Celler Xavier Clua. Preu: menys de 10?

Recullo els plats i ens permetem fer una petita pausa per obrir el segon vi blanc, amb la intenció de fer-ne només una copa, com fan als casaments amb els empallegosos sorbets de llimona per tirar avall. És un vi untuós, llaminer, fresc, afruïtat, moscat i l'ha portat perquè es diu Clua Il·lusió i té

molta relació amb el projecte que està preparant amb molta *il·lusió* amb el dramaturg Guillem Clua (i el compositor Jordi Cornudella) i que ja està pràcticament a punt. Pel que m'explica *off the record*, el projecte serà tan meravellós com el vi. El perill que suposa beure tant (tres ampolles per a dues persones) per a la nostra sobrietat em porta a preguntar-li si és capaç d'escriure beguda. Jo ho vaig intentar una vegada (volia emular Hemingway, Bukowski, Philip K. Dick, Dylan Thomas, Tennessee Williams, Burroughs, Faulkner, Fitzgerald, Kerouac, Cheever, Poe i un llarg etcètera de grans escriptors alcohòlics) però els resultats van ser fatídics. M'explica una divertida anècdota d'adolescència amb un excés de Martini blanc com a protagonista: "Durant la festa major de Cantonigròs, quan ja s'havien acabat les cerveses, em vaig llençar al vermut, calent perquè ja no funcionaven les neveres. En arribar a casa dels pares, vaig pensar que si anava al lavabo em sentirien i hauria de donar explicacions del meu estat etílic, així que em vaig ficar al llit on tot donava voltes. Allò era *Mar i cel* versió *hardcore*. "Les veles s'inflaran" tota l'estona!"

Mai més ha tornat a tastar aquest licor però tots dos coincidim que en acabar de treballar, es posa molt bé una copeta de vi com a recompensa. Parlem de vins i vinyes (normalment aposta pels Costers del Segre però avui ha volgut canviar de D.O. -Penedès, Terra Alta i Empordà- ja que a Catalunya tenim una producció meravellosa). De variants lingüístiques (ella, com la dramaturga i directora Cristina Clemente son fans del ?lo?, pronom estrella del terraltí. De bodegues (em recomana la del Francesc Ferrer i la seva marca, Sóc autòcton, a Corbera d'Ebre on tristament encara queden mostres molt visibles dels enfrontaments de la Guerra Civil. Diu que un dia m'hi portarà). I de cellers de barri (clama a favor del comerç de proximitat).

Segon: Raviolis frescos farcits de ricota d'ovella i trufa saltejats amb salmó fresc, tomàquets secs i allet amanits amb oli picant.

Posem la pasta fresca a l'aigua bullint durant dos minuts. La colem i l'esclarim amb aigua freda. A la paella saltegem l'all, que traiem una vegada l'hem enrossit. Allà mateix saltegem lleugerament el tomàquet sec, tallat petit, i el salmó fresc, tallat a daus i sense espines. Després hi afegim la pasta durant un minut. Servir amb oli picant al gust. Temps: 10 minuts.

Vi: Llavors negre. D.O. Empordà. Merlot, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnatxa negra, Cabernet Franc. 2012. Celler La Vinyeta. Preu: 11?

Quan l'Elisenda em presenta el tercer vi, el negre, ho fa amb un somriure ple de complicitat. M'explica que al Celler La Vinyeta, de Mollet de Peralada, etiqueten les ampolles amb un fragment del diari *El Punt Avui* aparegut el dia de la verema. En aquest cas l'11 de setembre. A l'ampolla que m'ha portat hi ha un disc de gramòfon on es pot llegir imprès dos conceptes que, actualment, semblen bastant allunyats: *Spanish - Los Segadors*. Pertorbador. Però el veritable motiu de l'elecció d'aquest vi és que a l'article hi apareix el meu cognom: Guix. I és clar, quan ho ha vist al celler, ha tingut clar que aquest vi era per mi.

Ataquem els raviolis farcits amb la mateixa fam que si no haguéssim menjat res encara, tot encetant un nou tema de conversa que no pot faltar: novel·les, contes i llibres. Acaba de presentar *La petita Amèlia es fa gran* (me'l volia portar però se l'ha oblidat) un Pop-up preciós amb il·lustracions de la Paula Bonet (qui ja va fer els magnífics dibuixos pel cartell de *T'estimo, ets perfecte, ja et canviaré*) publicat per Combel Editorial (que acaben de celebrar els 25 anys). L'Elisenda té una llarga trajectòria amb llibres per a nens (amb algunes sèries d'èxit), novel·les per adolescents i celebrats llibres de no ficció com *Serem pares* o *Què puc menjar quan estic embarassada?* però mai no ha escrit cap novel·la per a adults. "En tinc una a mitges", confessa mig avergonyida. "Saps què passa? És que sóc molt exigent amb mi mateixa. Fins i tot amb el que

llegeixo. Ara quan un llibre no m'interessa, el deixo a mitges. Es publica molt i em fa paüra llançar-me a la novel·la per a adults.?

Per ara sembla que aquesta novel·la continuarà inacabada i arxivada en una carpeta del seu ordinador. No com el projecte a distància que està escrivint a quatre mans amb el científic i escriptor Salvador Macip, que viu a Leicester, UK, i amb el que s'ho està passant molt bé. ?Està dirigida al públic adolescent, aquella franja tan difícil per captar lectors?. Em dóna la raó quan culpo (en part) les lectures obligatòries de les escoles i instituts de la poca afició a la lectura d'aquesta delicada franja d'edat. En lloc d'animar-los a llegir, sembla que vulguem espantar-los! Després fem un repàs al món editorial (per la part que ens toca). Està contenta amb la seva agent literària, la Carlota Torrents, creu que s'ha de reivindicar la feina de l'editor i que els departaments de màrqueting i comercial haurien de manar menys a les editorials. Això ens porta a les xafarderies professionals i, misteriosament, la meva gravadora deixa de gravar durant uns minuts, convertint la conversa en un espai silenciós i que molt em temo que no seré capaç de reproduir. Em sap molt greu.

Postres: Sopa de meló amb fruita vermella, unes gotes de llima i canyella.

Triturem mig meló barrejat amb iogurt natural. Ho servim en un plat de sopa. Ho decorem amb trossets de raïm negre (grans petits partits per la meitat) i alguns gerds. Exprimim unes gotes de llima per sobre i ho decorem amb un polsim de canyella. Temps de preparació: 7 minuts.

Quan l'Elisenda em veu emplatant la sopa de meló fa broma i pregunta si he deixat la Vichyssoise per al final. Mentre ella es desfà tastant la sopa, meravellada pel perfum que desprèn la curiosa combinació, jo intento pensar com resumiré més de dues hores i mitja de fluïda i agradable conversa en unes poques pàgines. Chet Baker canta de fons unes cançons que ha repetit almenys tres vegades al llarg de la nit. No sé si de forma premeditada, però hem deixat la política per a les postres. L'Elisenda parla sense embuts. Reconeix que hi ha una propaganda espanyolista molt ferotge però tampoc no entén la gent que vol excloure algú del país només perquè parli castellà. ?És absurd. No vull viure en un país on no puc sentir-me meus Antonio Machado o Miguel Delibes només perquè escriuen en castellà. Bé que em sento meus Shakespeare i Paul Auster, independentment de l'idioma en què escriguin, perquè en llegir-los em van emocionar. Els arguments que utilitzen els radicals dels dos bàndols son molt tristos. Els que no volen aprendre castellà (gran error no voler parlar un idioma que utilitzen tres-cents milions de persones al món) o els que diuen que a Catalunya no s'ha d'ensenyar en català perquè després no sabem parlar el castellà (el meu fill l'escriu i el parla perfectament)?.

El *Victus* de l'Albert Sánchez Piñol, escrit en castellà, em fa plantejar què passaria si jo també escrivís una novel·la en aquest idioma. ?Tu has d'escriure com et surti. Com tinguis necessitat de fer-ho. Si escrivissis en italià, portuguès o francès segur que ningú no diria absolutament res. Tot aquest problema de tensió mal portada és absurd però també és evident que el govern de Rajoy no ajuda gens. Està format per funcionaris grisos que no entenen res i, a més, no tenen cap voluntat d'arreglar-ho. Esgrimeixen la bandera de ?la llei? com Moisès amb les taules dels deu Manaments intocables però quan a ells els convé, bé que corren a canviar-la?. I conclou amb una frase lapidària: ?Ens hem d'empènyer a fer el que ens agrada contra aquesta crisi que dura ja fa massa anys?.

Com a punt i final em suggereix alguns personatges per convidar a sopar: l'Empar Moliner i l'Alex

Torío (saben molt de vins i ell fa uns còctels explosius), el Xavier Barriga del Forn Turrís, el compositor Albert Guinovart, la cantant Lúdia Pujol o el meteoròleg Tomàs Molina (que el va entrevistar per al diari Ara i té una conversa molt interessant). Després s'anima més i em proposa que porti a sopar una monja: Sor Lucía Caram o la Forcades. Ha arribat el moment d'acabar la conversa.

Just abans de marxar em diu que s'ha sentit tant a gust i que està molt relaxada. Jo també, reconec. Relaxat i als núvols. De fet, ens hem relaxat tant que fins i tot ens oblidem de fer-nos el *selfie* que hauria d'acompanyar el reportatge. Quan ja és fora li truco per dir-l'hi. Acordem que quedarem un altre dia per fer-lo, fingint que és avui, i em donarà un exemplar del seu darrer llibre. Recullo la taula i apago la làmpada nova que sembla el far d'una moto. Somric. Em sento realment molt afortunat per haver compartit una estona tan íntima amb l'Elisenda Roca.

14 coses que cal saber de l'Elisenda Roca:

1. Va néixer un 14 de febrer. Això ajuda a entendre moltes coses.
2. Els seus germans son puntals bàsics de la seva vida (a part del seu fill, evidentment).
3. No sap imitar accents. Quan vol fer l'accent de la Plana de Vic li surt l'olotí i quan vol imitar l'argentí li surt el mexicà.
4. No li agraden els comiats.
5. És fan de Tim Burton. *Big Fish* [---

<https://www.catorze.cat/noticia/442/taula/amb/elisenda/roca>](http://Coses que cal saber de l'Elisenda: - Va néixer un 14 de febrer. Això ajuda a entendre moltes coses. -Els seus germans son puntals bàsics de la seva vida (a part del seu fill, evidentment). - No sap imitar accents. Quan vol fer l'accent de la Plana de Vic li surt l'olotí i quan vol imitar l'argentí li surt el mexicà. -No li agraden els comiats. -És fan de Tim Burton. Big fish és una de les seves pel·lícules preferides. -És addicta a la novel·la negra i als contes. Està llegint La nostra vida vertical de Yannick García. (L'Altra Editorial) i quan acabi atacará amb delit els Vint-i-nou contes menys de l'Eduard Márquez (Empúries). -Li indigna la gent que fa bé la seva feina amb desídia o superioritat. Em posa d'exemple una dependenta de Zara que la va atendre sense mirar-la a la cara i agafant les coses com si li fessin fàstic o els cambres que et tracten com si no volguessin que hi tornis mai més. -És una gran amfitriona i una excel·lent convidada. -Sempre que compra un vi car pensa què passaria si, en obrir-lo, fos vinagre. -És de les que opinen que ens farien un favor si prohibessin la cultura ja que seria la manera que la gent s'hi interessés. -Fa poc que es va treure el carnet de conduir. He anat amb cotxe amb ella i, en principi, puc dir que és força segur) és una de les seves pel·lícules preferides.6. És addicta a la novel·la negra i als contes.7. Està llegint <i>La nostra vida vertical</i> de Yannick García (L'Altra Editorial) i quan acabi atacará amb delit els <i>Vint-i-nou contes menys</i> de l'Eduard Márquez (Empúries).8. Li indigna la gent que fa la seva feina amb desídia o superioritat. Em posa d'exemple una dependenta de Zara que la va atendre sense mirar-la a la cara i agafant les coses com si li fessin fàstic o els cambres que et tracten com si no volguessin que hi tornis mai més.9. És una gran amfitriona.10. És una excel·lent convidada.11. Sempre que compra un vi car pensa què passaria si, en obrir-lo, fos vinagre.12. És de les que opinen que ens farien un favor si prohibessin la cultura ja que seria la manera que la gent s'hi interessés.13. Fa poc que es va treure el carnet de conduir. He anat amb cotxe amb ella al volant i, en principi, puc dir que és força segur.</div><div data-bbox=)

14. Si es perd, busqueu-la a Montsonís (La Noguera).