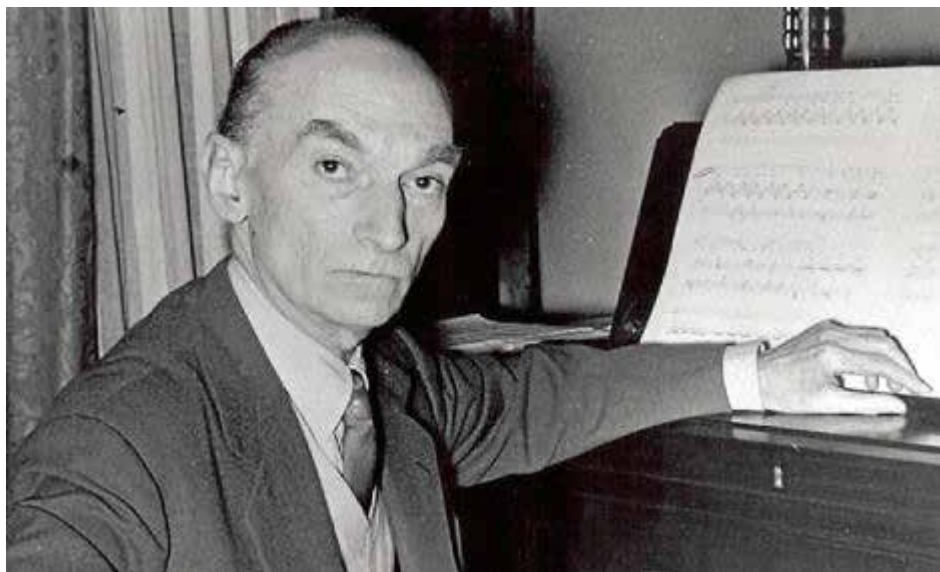


Afinant



El nét del campaner o la veu del silenci

Us vull presentar avui un dels músics més importants del nostre país i dels més desconeguts.

Amb un estil personalíssim i que pertany a una categoria de músics molt especials, Frederic Mompou i Dencausse (Barcelona, 1893-Barcelona, 1987) no tenia cap empatia amb la tradició musical austro-germànica però sí amb la música francesa de Fauré, Satie i Debussy. Tampoc mai fou cap abanderat d'un moviment innovador, ni un home de síntesi que empràs, ampliant-les, les corrents musicals dominants, com és normal en molts de casos.

El seu estil anirà evolucionant fent-se menys primitiu, més dinàmic, i més seriós que el de Satie, agafat inicialment de model. Parlam d'afinitats més que d'influències. Mompou és introspectiu, contemplatiu i amb una aura de bellesa resonant.

Parlant de resonàncies, la família materna d'ascendència francesa -els Dencausse- eren artesans constructors de campanes des del segle XV i aquest aspecte està molt present en la seva música. Un senzill acord o una única nota donada pot tenir un sentit resonant únic. De fet, de nen, freqüentava molt el taller barceloní del seu padrí. L'altre família, la paterna, era catalana.

Un dia, també de petit, assistí a una audició musical a l'emblemàtica i ja desapareguda Sala Mozart de Barcelona, a la qual s'interpretà el "Quintet per a piano i cordes nº 1" de Fauré i interpretada pel mateix autor. En aquell moment decidí, meravellat, que volia ser compositor.

Mompou consegueix una reducció extrema de tot medi expressiu, sense ornaments, amb acords que neixen i moren en el silenci (com les campanes citades abans). Les composicions solen ser breus, quasi miniatures. Igual que Picasso, més que cercar, trobava.

De caràcter discret, tímid, i enemic de tota publicitat, visqué i estudià a Barcelona i París. Malgrat aquests estudis musicals, es considerava autodidacta.

Les dues guerres mundials respectivament l'obligaren a tornar exiliat cap a Barcelona des de la capital francesa.

Us proposo tres audicions per donar-lo a conèixer:

La primera, i possiblement la més popular, són les "Cançons i Dances", tretes del folklore català o de parla catalana: a part de

alguna sardana i temes originals seus, hi trobarem "El Noi de la Mare", "Rossinyol que vas a França", "La Dama d'Aragó", "El Testament d'Amèlia"...

Després podem continuar amb les "Variacions sobre un tema de Chopin", el qual Mompou té moltes afinitats amb el "nostre" Frederic Chopin: quasi totes les seves obres estan escrites per i des del piano, fent algunes (poques) incursions orquestrals o música de cambra, els dos són uns autèntics poetes... i no és casualitat que el Frederic català faci un homenatge al Frederik polac-francès. El tema a variar està agafat d'un dels 24 preludis de Chopin, compostos gairebé tots a Valldemossa, durant aquell famós, fred i dur hivern, narrat per George Sand.

La darrera part -més avançada- d'aquest itinerari podria ser la mística "Música Callada", inspirada en textos de "San Juan de la Cruz".

Com que estam de sort amb aquest autor, tenim enregistrades tota la seva obra pianística interpretada per ell mateix. Ja era major, però l'expressivitat quedà intacta. Em refereixo a la caps de Brilliant Classics nº 6515 agrupada en 4 cds. Tot un luxe.

Altra integral i amb millor so tenim la de Jordi Massó, amb noves aportacions de material que el músic rebutjà o que es trobaren postumament. El segell es Naxos. La pianista Alicia De Larrocha té un bon disc Mompou amb les "Cançons i Dances". "Variation sur thème de Chopin" per David Trifonov estan realment bé, a part dels intel·ligents recitals que dissenya aquest jove pianista. Amb la "Música Callada" de Javier Perianes estareu ben servits.

I per acabar, un gran disc: "Volodos play Mompou". Interpretat pel gran virtuós Arcadi Volodos, amb una qualitat audiòfila suprema i premiat amb el "Diapasón d'Or", de la prestigiosa revista francesa "Diapasón", especialitzada en música clàssica.

Us he de confessar que estic realment content quant apareix algun treball d'algun pianista estranger interpretant alguna obra de Mompou. Significa que (molt a poc a poc) aquest compositor únic es va universalitzant.

Jeroni Rullan



Parlem de cuina

Curiositats del món de la cuina

Sabieu què...? El plat pla fou conegut i usat des dels temps més antics, però cap a l'edat mitjana baixa va entrar en desús i fou reemplaçat per les escudelles més fondes. No fou fins a la boda de Francesc I de França i Eleonora d'Habsburgo (d'Àustria) agost de 1530, on els contraents manaren que per als banquets nupcials fabriquessin plats de plat. De llavors ençà es tornà a popularitzar-ne el seu ús.

Sabieu què...? Pel que fa a les forquetes, es té coneixement que cap a l'any 4000 abans de Crist, a Turquia, s'usava un estri molt semblant; des d'aquella època fins al segle XIV no es tenen constància d'elles, i fou precisament Leonardo da Vinci qui va començar a esbossar el que seria la forqueta i el seu ús i forma definitiva. L'ús definitiu dels coberts individuals es pot considerar acceptat a partir de finals de segle XVIII.

Sabieu què...? El destapador de taps de suro es va començar a usar en el segle XVII, moment en que es començaren a fabricar les primeres botelles amb taps hermètics. El destapador de pern o rosca fou inventat pel ciutadà anglès Sr. Hershaw al 1795.

Sabieu què...? Conten que el torró fou inventat pel pastisser Pau Turrons, en el segle XVIII, durant l'assatjament a Catalunya, on sols tenien per a alimentar-se mel i ametlles. Altres fonts li atribueixen un origen àrab, de fet els habitants de Xixona (Alacant) contenen que ells ja el fabricaven molt abans que el pastisser català.

Sabieu què...? Les històries que envolten l'origen de les patates xips són nombroses i variades. Un dels orígens més acceptats és que fou George Crumble, xef d'un restaurant a Saratoga qui després de rebre les queixes d'un client que trobava les patates fregides massa gruixudes les tallà ben finetes sorprenent al client i aconseguint un producte que avui en dia representa l'snack més consumit arreu del món.

Sabieu què...? Un dels formatges més grossos que tradicionalment es fabriquen és l'emmental suís. Cada peça de formatge pot arribar a pesar més 70 quilògrams.

Sabieu què...? Els espanyols portaren la tomàtiga d'Amèrica en el segle XVI, però al principi era considerada una planta ornamental i tòxica. Hagueren que passar 200 anys per ser acceptada com a aliment.

Sabieu què...? La tomàtiga pertany a la família de les solanàcees amb més de 2.000 espècies, juntament amb l'albergínia, la patata i el pebre. Però també el tabac, i la belladona (una de les plantes més tòxiques). De fet, totes les solanàcees contenen unes substàncies tòxiques denominades alcaloides (com la nicotina o l'atropina); però generalment es concentren a les fulles i als fruits verds (no madurats).

Sabieu què...? Al Japó fa més de 10.000



anys que s'usen les algues marines en l'alimentació humana. I que a Europa els celtes i els vikings (cap al segle X) també les consumien. Avui en dia a Europa, poc a poc, es van implantant com un aliment més, i és que les seves propietats organolèptiques (una gran abundància de vitamines, minerals i proteïnes d'on podem destacar l'aport de calci, magnesi, fòsfor, ferro, iode i de vitamina B12rics en sodi) no passen desapercebudes.

Sabieu què...? El 'croissant', malgrat ser el dolç típic francès, té el seu origen a Viena a finals del segle XVII. Contenen que durant l'any 1683 la capital austríaca estava assetjada pels turcs que intentaren entrar fent un túnel per davall les murades. El lloc escollit estava al costat d'una pastisseria i els treballadors donaren la veu d'alarma salvant a la ciutat. Llavors, i com a gratitud, el govern del país va donar l'exclusivitat a n'aquella pastisseria de poder elaborar els seus dolços en forma de mitja lluna, que era l'emblema dels turcs.

I ja que parlam de croissants, aquí us deixo una recepta faciletta per a fer-los:

Ingredients per a la pasta: (20 peces)

500 g. de farina de força; 10 g. de sal; 50 g. de sucre; 25 g. de saïm; 1 ou; 50g. de llet; 220 g. de aigua; 30 g. de llevat; 250 g. de margarina pel laminat.

Pastau tots els ingredients menys els 250 grams de mantega. Estirau la massa i li posau damunt els 250 grams de mantega, també un poc estirats. Ara ho embolicau com si féssiu un sobre i ho estirau amb suavitat. Un cop estirada en forma de rectangle l'hi donau un plec sobre ell mateix i repetiu l'operació. Feis això mateix 4 vegades.

Ara ja podeu formar els croissants, deixar reposar a que tovin i enformar uns 30 minuts a 170 graus.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

