

Afinant

# La Guia de Britten



Existeix una obra de curta durada (uns 15'), en la qual es pot escoltar (i aprendre) com sona una orquestra simfònica moderna, en la seva totalitat, per seccions i amb cada instrument per separat. Tot d'una manera molt imaginativa.

El seu títol és «Guia de l'Orquestra per a Joves» o també «Variacions i Fuga sobre un tema de Purcell» opus 34. El seu autor és el compositor anglès Benjamin Britten.

En aquesta peça es presenta un tema, el qual va passant a cada un dels grups instrumentals -cordes, vent-fusta, vent-metall i percussió-. Després d'això, cada instrument o la seva secció, d'aquestes famílies citades i en ordre de més agut a més greu, va realitzant un conjunt de 13 variacions.

Al tram darrer, aquests instruments que hem escoltat, tornen a aparèixer un darrere l'altre amb el mateix ordre. Arribat a aquest punt, s'aniran col·locant les veus una damunt l'altre creant una gran fuga (talment com si fos un gran eixam d'abelles!), i just abans del final de l'obra, hi haurà una sorpresa, però no faré cap «espòiler»!

L'obra és pedagògica i havia de formar part d'un documental anomenat «Els Instruments de l'Orquestra». S'estrenà l'any 1946. Britten va agafar la melodia d'un dels millors compositors del barroc anglès: Henry Purcell, concretament una dansa de mariners (hornpipe), de l'obra «Abdelasar». Justament aquests dos músics són considerats uns clàssics a Anglaterra (comparat amb altres països europeus, les illes britàniques no ha destacat massa amb tema de compositors, especialment al segle XIX).

Britten, nascut el dia de Santa Cecília-patrona dels músics- l'any 1913 i mort el 1976, tenia una vasta cultura i el seu estil compositiu era molt variat. S'inspirà molt en el folklore britànic i amb la mar, una de les seves grans passions. Fou un gran pianista i des d'aquest instrument i com a director d'orquestra acompanyà a molts dels grans instrumentistes i cantants del s. XX. Co-fundà el famós festival anglès d'Aldeburgh, actualment en funcionament. Fou un pacifista declarat. Com a compositor, anava molt a «la seva bolla» i no estava afiliat a cap moviment artístic-musical, com molts dels seus col·legues. Per

això mateix va patir una certa discriminació. També va ser el primer compositor de la Història en rebre un títol nobiliari.

El més destacat de la seva producció és la música vocal: òperes «de cambra» (de format instrumental reduït); música coral (molta composta per a nins i juvenets); per veu i orquestra... Molta música fou composta per ser interpretada junt amb el seu company sentimental, el tenor Peter Pears. Realitzaren junts moltes gires amb repertori cançonerístic propi i d'altres autors. Mitja dotzena de les seves òperes són

considerades obres mestres del segle XX, per exemple «Peter Grimes»; «Mort a Venècia», basada en el famós llibre de Thomas Mann; «Albert Herring»; «Un altre pas de rosca», basada en el popular conte de fantasmes de Henry James.

Aquesta obra orquestral d'avui es pot presentar de dues formes: amb narrador (normalment el mateix director de l'orquestra, o algun actor famós) o sense. Cerca al YouTube «Guia Orquestral de la Juventud» (pàgina de F Arturo Lozada Hernandez). Hi trobareu una bona versió, sense narrador però amb subtítols, i dirigida per un gran director nord-americà: Michael Tilson Thomas.

En cd tenim a un especialista en música britànica, que ha publicat una capsa de 5 discs, amb una selecció d'obres d'ell i què estan dirigides força bé: em refereixo a Sir Simon Rattle. El segell és EMI, i el número de registre és 2 42743 2. Com anècdota us diré que el vaig veure l'any passat a Biniaraix, fent un beure. Vaig parlar un poquet amb ell, sense molestar molt i ens férem una foto; queda promès que la publicaré aquí un altre dia, quan toqui parlar de les funcions d'un director d'orquestra.

Si us ha agradat l'obra, escoltau la primerenca «Sinfonia Simple» i els «Quatre Interludis Marins» de la seva òpera més famosa, em refereixo a «Peter Grimes». Són molt interessants les «Metamorfosis Ovidio» per a oboè sol i el seu «Concert per a Piano».

Per entrar en el seu món vocal, provau d'escoltar les «Engilsh Folk Tunes», «Ballad of Heros», i ara que tenim a prop el Nadal: «A Boy was Born» (per a cor), i «A Ceremony of Carols» (nadales compostes per veus infantils -o veus blanques, emprant un tecnicisme-, amb acompanyament d'arpa). Finalment, ja podríem fer front a les seves òperes i al sombrio «A War Requiem», en el qual s'intercalen textos en llatí i poemes antibel·licistes.

Bona sort en la recerca!

Jeroni Rullan



Parlem de cuina

# Bolets (i II)



Per aquest darrer dissabte de novembre, i ja per acabar la nostra petita sèrie micològica d'aquesta temporada, aquí teniu algunes receptes més per a fer els bolets.

## Frit de bolets

(Lactarius sanguifluus, esclatasang); (Helvella crispa, orella de llebre blanca); (Cantharellus edulis, picornell); (Cantharellus lutescens, camagroc); (Russula delica, cogoma); (Macrolepiota mastoidea. M. procera; paraigües, apagallum).

Ingredients per 6 persones:

2 kg de bolets variats i sans

1 manat de cebes tendres

2 pebres vermells

2 albergínies (si n'hi ha)

2 cebes

Un grapat de xíxols

4 carxofes

Un manat de fonoll

6 patates grosses tallades a rodanxes fines

(Xip)

Sal, pebre bo i oli d'oliva.

(optatiu: alguns bocins de costella de vadella o una altra carn).

Elaboració:

Netejau tots els bolets i tallau-los en 4 bocins. Anau-los salteant a foc viu en petites grapades (per a evitar que amollin massa aigua dins la pella i que quedin bullits). Després, els anau reservant dins una greixonera.

Netejau totes les verdures i tallau-les a juliana fina.

Bulliu les carxofes tallades a làmines fines i els xíxols.

Dins la pella on heu saltejat els bolets, sofregiu-hi el pebre vermell, la ceba, la ceba tendra i les albergínies (en aquest ordre).

Afegiu-hi les carxofes i els xíxols juntament amb el manat de fonoll (sempre hem de procurar tenir el foc viu i que les verduretes ens quedin daurades i cruixents).

Afegir les verdures als bolets, assaonar i saltejar 2 minutets més.

A part, fregir les patates xip dins oli molt calent, escorreu-les i les col·locau-les en el centre del plat. A sobre les patates col·locau-hi el frit de bolets.

## Ous al punt amb tòfona i patates

Ingredients per a 4 persones:

4 ous

200 g de patata pelada i tallada espanyola

5 dl d'oli d'oliva verge extra

1 g de tòfona d'hivern (Tuber melanosporum)

Elaboració:

1) Tallau trossos de film de 20x20cm i posau el film estirat dins un tassellet (com si el volguéssiu folrar).

2) Obriu els ous amb molt de compte i en posau un dins cada tassellet (vigilau que no es rompin). Posau-los un puntet de sal, un ratxet d'oli i un bocinet de tòfona.

3) Tanqueu amb el film i feu un nus. Han de quedar com unes bossetes.

4) Traieu els ous de la flamera i els poseu a coure dins aigua bullint uns 5/6 minuts (també depèn de com vulguem la textura del rovell de l'ou).

5) Aleshores, confitau les patates en una paella a 100 °C fins que estiguin toves.

Pujau el foc fins 180 °C i deixau-les daurar fins que estiguin cruixents de fora i fluixetes per dins. En aquest moment deixau-les eixugar sobre paper adsorbent.

6) Emplatau i poseu les patates al fons del plat, traieu el paper de film de l'ou i poseu-lo a sobre de les patates i ratlleu-li un poc de tòfona i ho acabeu amb una mica de flor de sal a sobre de l'ou.

Consell: Aquesta recepta és perfecta si aconseguíu el blanc cuit i rovell pasteuritzat però líquid. Obtindreu un plat molt delicat.

## Guatlleres amb sobrassada, xuia, panses i esclata-sangs

Ingredients: 4 guatlleres, 100 g. de sobrassada, 4 galetes d'inca ratllades, una ceba, un poc d'herbes fresques (farigola sobretot), dues pastanagues, un ou, un pessic de canyella, 200 grams de xuia, 200 grams de bolets, un gra d'all, 2 porros, una copa de brandi i un tassó de vi negre, 2 dl d'oli d'oliva verge, si és de Sòller millor.

Elaboració:

Netejar les aus de vísceres i plomes.

Desossar -les pel pit; exceptuant les cuixetes. Assaonar al punt de sal i pebre.

Dins un bol mesclareu els bolets, la sobrassada, la xuia, les panses, la galeta, l'all picat, les fines herbes, l'ou i l'alcohol; tot això amb un punt de sal, pebre i un polsim de canyella.

Ara ja podem farcir les aus.

Daurar les guatlleres farcides, els ossos i les verdures en una cassola amb l'oli d'oliva.

Ruixar amb el vi negre i deixar reduir; cobrir amb aigua o brou fins a arribar a la meitat; tapar i coure lentament, donant banys amb el mateix brou.

Deixarem reduir fins a aconseguir una textura de salseta i la carn ben cuinada.

Millor si ho feim tot dins una greixera de fang.

Bona setmana i ens veiem la setmana que ve que ja serà desembre.

Juan A. Fernández

