

Afinant

BTHVN 2020

Aquest any, recentment estrenat, es commemora una data molt important en el món de la música, em refereixo als 250 anys del naixement d'un dels músics més importants de la Història. Un verdader gegant, creador de les bases del Romanticisme musical. El primer compositor totalment lliure, no fermat a cap mecenes, príncep, arquebisbe o rei. Un autèntic rebel, visionari, gran improvisador, creador de noves -i inicialment incompreses- harmonies. Parlem del genial Ludwig van Beethoven.

Els seus inicis reben influència de Mozart i, sobretot, Haydn. A més, rebé classes d'ells com també de Salieri, el rival de Mozart (el recordareu per la pel·lícula «Amadeus», però no l'agafeu al peu de la lletra, no fou exactament així el que passà, ja que està basada en una obra teatral de Peter Shaffer, inspirada amb una obra de Pushkin). Com és natural les cases discogràfiques voldran fer calaix i hi haurà un munt de novetats discogràfiques. Molts pianistes gravaran una quantitat considerable de les seves sonates per a piano, a part dels 5 concerts per a piano i orquestra. Els directors d'orquestra gravaran les seves 9 simfonies i reputats quartets de cordes famosos gravaran la integral cambrística. També concerts en directe de tota casta. Quan dic gravar també puc dir re-gravar. Sempre es varia la forma d'interpretar a través dels anys. La visió i l'experiència musical/vital, lògicament no serà la mateixa als 20, als 50, als 70, ni als 90 (exemple d'això darrer tenim el pianista Menahem Pressler què gravà música de Debussy al segell alemany DG, l'any passat). Amb quines obres podem començar a gaudir-lo? La veritat és que n'hi ha moltes.



Les 32 sonates per a piano són importantíssimes, considerades el «Nou Testament» de la música (ho va dir el director d'orquestra Hans von Bülow, casat amb la filla de Liszt i què el malvat Wagner l'hi va «pentinar»). «L'Antic Testament» seria l'obra pedagògica d'importància capital «El Clave bien Temperado» de Bach, per si us ho estau demanant. Les sonates (segons Alfred Brendel, excel·lent pianista ja retirat i especialista en Mozart, Beethoven i Schubert entre altres) tenen unes característiques especials: reflecteixen l'evolució estilística de l'autor; no es repeteix a ell mateix, cada una presenta un organisme diferent; i no hi ha cap obra menor. Alguna recomanació? Qualsevol amb títol: escoltau la sonata «Claro de Luna», la

sonata «Apassionata», «Pastoral» o la «Patètica» (amb una de les més precioses melodies què he escoltat en la meua vida), la «Hammerklavier» -la més extensa- requereix entrenament auditiu i un cert rodatge.

El concert per a violí (només en té un, l'altre és el Triple Concert per a violí, violoncel i piano) és preciós! És el primer concert de l'època amb major extensió i durada i el compositor el va transcriure per piano i orquestra. Seria el (no oficial) 6è Concert per a piano i orquestra.

Els 5 concerts per a piano i orquestra són obres molt properes i es pot començar pel primer.

Els quartets de corda es poden separar en tres períodes compositius (realment tota la seva obra, en funció del progressiu grau de sordera). Començau pels de la primera època (feliç i positiva, ja que encara no havien aparegut els problemes auditius).

Les 9 simfonies són un dels pilars indiscutibles de la història musical de tots els temps. Pels profans recomano escoltar fragments o moviments per separat. Després la simfonia sencera.

Començau per les més petites: la 1a, 2a, 4a i la 8a. Després la 5a, la 6a «Pastoral», la 3a «Heroica», la 7a i per acabar (més llarga, ciclopia, densa i famosíssima), la 9a «Coral», amb el fraternal «Himne a l'Alegria» en el darrer moviment. També qualsevol altra combinació serà ben vàlida! Si hi ha algun aficionat a la música coral/vocal, hi tenim l'òpera «Fidelio» i la Missa «Solemnis» i la «Missa en Do». Els Trios amb piano, les Sonates per a violí i piano i les Sonates per a cello i piano són magistrals, en el terreny de la música de cambra.

Com veis, hi ha molt per escollir i gaudir. Us propòs una porta d'entrada: la sonata pianística «Claro de Luna». És la núm. 14, fou composta l'any 1801 i el títol li posà un poeta amic de Ludwig.

El primer i famós moviment d'aquesta sonata és bellíssim i pareix que s'està improvisant.

El disc proposat avui és el de la pianista portuguesa Maria Joao Pires, especialista en Mozart, Beethoven, Schubert i Chopin. Domina com ningú el repertori del Classicisme i Romanticisme. La seva manera de tocar és d'una gran sensibilitat. El segell és «Apex», 8573892252.

Si entre els lectors d'aquest article ja hi ha vertaders aficionats a la música del compositor, heu de saber que hi ha unes quantes integrals de tota la seva obra: estam parlant d'uns 80/90 cds aproximadament, i el seu preu pot oscil·lar entre 80 i els 100 €, depenent del lloc en internet a on es miri. Mirant-ho bé no és car, ja que un disc surt a 1 € i poc. Aquí tendrem Beethoven per tota la vida. Els segells són «Naxos», «Warner Classics» i «Brilliant Classics». El segell «Dg+Decca» té una nova integral més cara i només per estudiosos i experts, ja qui hi ha diverses versions d'una mateixa obra, sobretot de les més famoses, com la 5a o 9a Simfonia.

Si voleu tenir una selecció del més important, anau directament a Daniel Barenboim i el seu mega-cofre de 35 cds, per menys de 50 € (WarnerClassics, 190295922580). Tota una ganga. Sens dubte, se'ns presenta un any molt interessant!

Jeroni Rullan

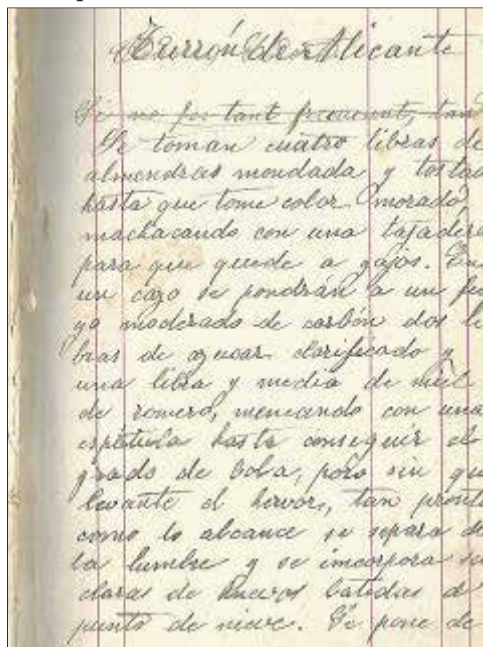


Parlem de cuina

Les receptes de na Francisca Castañer Morell, de Can Cuart (I)

De tant en tant arriba alguna sorpresa, i més que una sorpresa, una joia. En aquest cas quasi em tremolen les mans a l'hora de manejar i presentar-vos aquest receptari. Abans, però, donar les gràcies a Margarita Colom Garau de Can Cuart (camí de Biniraix) que m'ha fet arribar el receptari de la seva redempdrina, cap a finals del segle XVIII. Tot un luxe que ara recuperarem i gaudirem d'ell.

Descripció



Aquest receptari / plagueta compta amb 13 pàgines on na Francisca ens deixà un bon grapat de receptes amb un cert aire nadalenc. Fa 15 cm x 10,5 la portada, amb el disseny típic de quadern amb cinta al costat gris.

Dir que al receptari li manquen algunes pàgines, tant per l'inici com per al final. La cal·ligrafia, a plomí, és perfecte i això en facilita la lectura.

La part de darrere de la portada presenta uns burots, tal vegada fets per un nin o per a provar si un llapis escribia.

Per tal de mantenir tota l'essència que la cuina li va impregnar l'autora, mantindrè l'escriptura tal com està, sense modificar-ne res. Si és necessari algun aclariment, el trobareu al final de cada recepta.

Com que el sistema de mesures ja ha canviat del que hi havia fa dos segles, aquí us deixo una taula d'equivalències.

1 lliura = 12 unces = 400 grams
1 unça = 4 quarts = 33,3 grams
1 quart = 4 argenços = 8,33 grams
1 argenç = 36 grans = 2,083 grams

La veritat és que és un plaer passar les pàgines d'un document com aquest, literalment et fa volar al passat. Un s'imagina la cuinera prenent nota d'una recepta que li compten, que ha après de sa mare o un familiar o bé que recorda com es fa i no vol oblidar-ho de bo que li ha quedat. I llavors, es posa la bata o el davantal i un poc temps omple de saborosa flaire totes les

estances de la casa. Crec que el plaer que ofereix aquesta passió nostra, poques la poden oferir amb tanta intensitat.

En aquest tipus de textos, també és normal que els autors sols apuntessin allò més complicat i difícil de recordar, com mesures, temps de cocció o passes generals a seguir. Així i tot, amb un poc de feina (i pràctica) segur que podem reproduir ses receptes com en el seu dia les va fer na Francisca.

La primera recepta de la plagueta és «Turrón de Alicante». Com ja he dit quasi totes les receptes respiren Nadal per tots els

costats. Si, sé que no fa massa que l'hem passat i que pel que ve encara falta un bon grapat de mesos. Però més al meu favor: així podeu anar fent proves i arribar a final d'any amb «la lliçó» ben apresada.

També s'ha de dir que estic tan impacient per endinsar-me en aquesta lectura que no podia deixar passar un sol dia més.

«Turrón de Alicante»

Si no fos tant freqüent, tant... (la plana comença així, amb aquest text en català i tatxat).

Se toman cuatro libras de almendra mondada y tostada hasta que tome color morado, machacando con una tapadera para que quede a gajos. En un caso se pondrán a un fuego moderado de carbón dos libras de azúcar clarificado y una libra y media de miel de romero, meneando con una espátula hasta conseguir el grado de bola, pero sin que levante el hervor. Tan pronto como lo alcance se separa de la lumbre y se incorporan seis claras de huevos batidas a punto de nieve. Se pone de nuevo a fuego suave, batiendo sin cesar hasta conseguir el punto de caramelo, al que se le incorpora la almendra.

Se extiende sobre obleas, se cubre con otra y se prensa para darle el grueso que se desee.

Se extiende sobre obleas, se cubre con otra y se prensa para darle el grueso que se desee.

Nota de revisió:

Ingredients:

Quatre lliures d'ametlles ...1600 grams
Dues lliures de sucre clarificat (invertit/ glucosa)... 800 grams
Una lliura i mitja de mel de romaní... 600 grams
6 blancs d'ou a punt de neu
Neules.

La setmana que ve:

Turrón de Jijona
Turrón de nieve
Turrón de yemas
Bona setmana i ens trobam d'aquí a 7 dies amb una nova proposta gastronòmica. parlemdecuina@hotmail.com www.cuinant.com De nou el més sincer agraïment a Margarita Colom Garau de Can Cuart

Juan A. Fernández

