

El paladar de Bach

La Pedrera fa un viatge a l'Europa del Barroc unint cuina i cultura

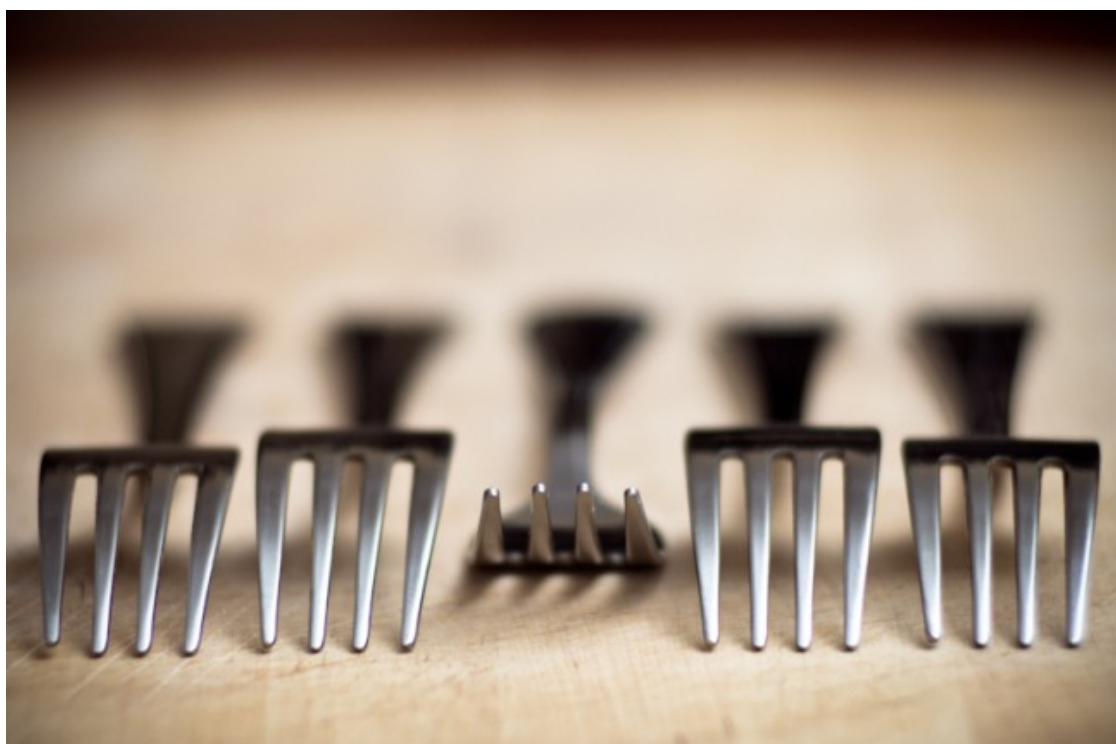


Foto: Salvatore G2

Ja només entrar a la Pedrera (<https://www.lapedrera.com/ca/activitats/la-pedrera-mon-st-benet-cultura-i-alimentacio>) comencen a passar coses diferents del que passa a fora, sobretot si és una tarda plujosa plena de cotxes que esquitxen. El primer que passa a la Casa Milà és que s'hi fa una llum, la que entra des del celobert, que sempre sembla que siguin dues hores més tard del que és a fora, un fenomen inquietant com la proposta La Pedrera i Món Sant Benet: Cultura i Alimentació <https://www.lapedrera.com/ca/activitats/la-pedrera-mon-st-benet-cultura-i-alimentacio> , un cicle en tres temps que pretén fer casar sentits diferents en un mateix espai i temps. D'entrada pot semblar un poti-poti d'aquells moderns que fem a Barcelona per marcar paquet cultural, però la veritat és que -ho admeto- l'experiment em va acabar xuclant.

L'estrena del cicle va ser suculent, centrada en receptaris i partitures del Barroc. Un viatge per l'Europa d'una època molt fèrtil i diversa quant a expressions socioculturals. Des de l'opulència i l'extravagància versallesca fins a l'extrema austeritat germànica i la menja preferida de Bach.

El xef de la Fundació Àlicia Jaume Biarnés i el musicòleg Xavier Chavarría van nodrir l'auditori de tantes dades curioses que se'm va fer difícil desbadar la boca en més d'una ocasió. Impressionant. Sense cap paper al davant. Pedagògics i planers, tots dos van saber llaurar un camp complicat d'entrada gràcies a una mena de compenetració tan natural que semblava llargament assajada. Un ara tu ara jo que va anar repartint protagonisme entre la cuina de Biarnés i el trio de clavicèmbal, violí i violoncel comandat, respectivament, per Dani Espasa,

Farran Sylvan James i Oriol Aymat. Oh.

Agraeixo profundament que la primera recepta que va triar el xef fos prou contundent perquè n'arribés l'olor a l'última fila, on jo seia, vinagre fortíssim d'unes sardines escabetxades a partir d'una recepta del s. xviii de Francesc del Santíssim Sagrament, cap de cuina del convent de Sant Josep (on ara hi ha la Boqueria). Va ser, aquella olor tan forta, el component perfecte per lligar història, cuina i música, perquè encara s'estaven escampant els vapors àcids quan la formació barroca va arrencar amb una adaptació per a trio del *Passacalles I* de Joan Cabanilles (https://www.youtube.com/watch?v=bkxq4p5_cIU), originàriament per a orgue, i llavors sí, vaig entendre que aquella primera por que em va fer la idea de barrejar tantes coses podia acabar funcionant. I no pas malament.

Del nostre escabetx, soferit i sobri, a una recepta de François Pierre La Varenne, de mitjans del s. xvii, no apta per a espectadores hipersensibles i aprensives. Segurament ho explicaré amb poca gràcia, perquè gairebé no vaig mirar, però la cosa venien a ser talls de pota de senglar sota talls de llengua de seglar i verduretes -perquè no sigui dit-, amb una reducció espessa de carn, la salsa Robert, per sobre. Com quan em fan una analítica, que per no marejar-me em donen per olorar alcohol, les *Pièces de clavecin en concert* de Rameau (https://www.youtube.com/watch?v=dNqHqzmAT_0) van fer els efectes antiemètics que necessitava la meua ànima impressionable per refer-se davant aquell senglar seccionat.

Abans he parlat de la loquacitat de Chavarría i Biarnés, però no he dit res de Dani Espasa; m'ho guardava per a més endavant. Espasa és, sota l'aparença d'un jove perenne diríem que poc intrèpid -fa molts anys que me'l miro-, una roca de coneixement i talent que amb el teclat se sol menjar tot el que té al voltant amb una delicadesa que desarma, justament per això, per delicada. Sempre que se li va demanar va prendre el micro per assaonar amb lliçons tècniques les peces que va interpretar el trio. Com ara la qüestió del baix continu, que en el clavicèmbal hi ha només escrita la mà esquerra, i la dreta es deixa al servei de les aptituds harmòniques de l'interpret. No cal dir que les seves són irreprotxables. Després va tenir un altre moment de glòria, però me'l torno a guardar per a més endavant. Dosifiquem Espasa.

El pas per terres saxones va destapar els gustos gastronòmics de Bach, més de subsistència que cap altra cosa. Un mestre de capella amb onze fills vius per alimentar no es podia permetre grans banquets. És com vam arribar a la sopa de patates amb cogombre, una recepta de factura senzillíssima que es veu que delectava el paladar del -opinió personal- més gran dels compositors de la història del planeta. Però l'amaniment sonor no va venir de la mà de Bach, sinó de Telemann, amb la *Sonata per a violí en La M* (<https://www.youtube.com/watch?v=xU8pkfLgY2k>), una mostra de *Tafelmusik* (música de taula), peces que sonaven durant els àpats llarguíssims i copiosíssims de la noblesa alemanya.

I de sobte, Itàlia. Al nord, Venècia i Vivaldi (<https://www.youtube.com/watch?v=BHTUIRa9ay0>), amb un plat de sípia i pèsols en turbant d'arròs, un iPad al faristol d'Oriol Aymat amb un facsímil de la partitura i un pedal per anar passant les pàgines. I per què un iPad? Li va preguntar Chavarría. I em va semblar fantàstica la resposta del violoncel·lista: pel punt romàntic que representa. Aquell punt romàntic de la grafia barroca a la pantalla d'un iPad d'última generació. Brillant. Per deferència a Aymat, durant tota la peça me'l vaig imaginar amb perruca, casaca, camisa amb gorgera i pantalons a l'altura del genoll mentre feia anar l'arquet amb determinació.

Aquí és on m'aturo per reprendre Espasa, que, convidat per Biarnés i amb una cullera, va omplir d'arròs un petit motlle en forma de corona. I la càmera se li va acostar molt a les mans, que les vam poder veure enormes a la pantalla que hi havia al fons de l'escenari i vaig poder gaudir -durant una bona estona- d'una de les coses que m'agraden més a la vida: mirar unes mans magnífiques fins a venir-me salivera.

I sense moure'ns d'Itàlia, el sud, Nàpols, amb una pizza molt senzilla a base de tomàquet, all i herbes i una *follia* de Corelli (<https://www.youtube.com/watch?v=cBoAmQl2Kgc>) interpretada

magistralment pel violí i les maneres de Farran Sylvan James, que va aguantar uns salts de corda vertiginosos i, segons com, impossibles. Brava.

Dues hores després -potser tot plegat va ser un pèl llarg- vam tornar a Barcelona per degustar la xocolata desfeta que tallava el bacallà pels carrers de la ciutat a mitjans del s. xviii -es veu que la dèria era tal, que el bisbe de Barcelona va prohibir de beure xocolata a l'església, perquè sí... se'n bevia durant les misses-. I amb l'olor calenta de la xocolata especiada i una sèrie de danses anònimes de començaments del s. xviii vam tancar la jornada sucant bescuits -no pas melindros- a la xocolata a què s'havia compromès el programa de mà.

Ja per acabar, m'agradaria dir que vaig trobar a faltar més dones. A banda de Farran Sylvan James al violí, només hi havia dues noies que no deien res i recollien la taula i portaven els ingredients quan el xef els ho demanava amb paraules o gestos, o ni això, que elles es veu que ja sabien quan i com. No és per agrejar el final, però de cara a propers cicles -aquest ja no es pot salvar, d'acord amb el que diu el programa dels convidats que hi haurà en les dues properes sessions del cicle (només una dona, la soprano Beatrice Jiménez)- caldria comptar amb el talent i les opinions de més dones, que segur que no en falten.



Foto: Fundació Catalunya La Pedrera

Vídeo de l'edició que se'n va fer el 2017:
V?deo: <https://www.youtube.com/watch?v=8QSZk4R9q5c>