



Eulàlia Fantova

Un segon pis de l'Eixample Dret de Barcelona. El previsible passadís s'estén a ambdues bandes d'un rebedor obert. La foscor de la cuina i el menjador a mà dreta contrasta amb la claredat del carrer que il·lumina una àmplia sala d'estar a la meua esquerra. Allà, damunt una taula baixa, tres tauletes de xocolata negra em remunten de seguida a una altra època. Les dues pastilles de sabó artesà, meravellós obsequi, són l'evolució natural d'un camí emprès fa tres dècades.

*

La cuina parteix de la mare. A casa sempre hi ha hagut molta cultura de cuinar i de menjar bé i tot allò important s'ha fet a la cuina. Quan era petita, mentre feia els deures remenava o tallava el que em deia la mare. Quan ella es va posar a treballar als migdies, jo em quedava amb el meu pare a casa i, com que ell no se n'acabava de sortir, jo l'ajudava. Així que des de sempre m'ha agradat tant cuinar com menjar bé.

La mare i el pare no feien música, però sempre van ser molt músics. A casa sonava Karajan, Joan Baez, Els Esquirols i molt de jazz, gènere del qual el pare era un veritable melòman. A l'escola de primària Artur Martorell de Badalona la música sempre va estar molt present i a l'Eulàlia li devia agradar perquè la professora es va reunir amb la seva mare i li va dir que tant la seva germana com ella haurien de fer música. Els estudis de música van ser en un inici a l'Escola Platero, al costat de casa, i de seguida al Conservatori de Badalona, on les dues germanes van cursar el grau mitjà. *"És un conservatori amb un nivell d'exigència bestial des que ets petit i a mi m'encantava. A casa sempre va ser igual d'important la música que els estudis regulars. Aquest respecte per la música sempre l'he viscut, a casa".*

*

Els meus plats sorgeixen moltes vegades del que hi ha en aquell moment a la nevera i el que penso que quedarà bé. Moltes vegades l'encerto i d'altres no tant. Tinc molts llibres de cuina, quasi tants com partitures, i me'ls miro molt tots, però rares vegades segueixo estrictament

una recepta d'un llibre. No acostumo a tenir unes pautes, excepte en les postres, que necessiten més precisió.

A Badalona estudià piano. A ella ja li estava bé, encara que mai va sentir una seguretat amb aquest instrument com la que trobaria en el cant. *“Recordo que quan anava a fer un examen pensava que allà hi havia moltes tecles i que això eren moltes opcions d'equivocar-se. Passava molts nervis”*. Quan als setze anys va arribar el moment de triar un segon instrument, l'Eulàlia estava decidida a fer flauta. Però no sabia que el seu pare i la professora de llenguatge ja l'havien matriculat a cant. *“Quan ho vaig saber em vaig empenyar com una mona i ara els ho agraeixo moltíssim”*. També a Badalona va fer els cursos de cant coral amb Mireia Barrera -*“vam tenir una gran sort de la qual no érem conscients”*-, a qui va retrobar a les òperes de secundària que es feien al Mercat de les Flors i que ella dirigia. *“La Mireia em va convidar a anar a cantar als cors Aura i Madrigal, així que amb disset anys ja estava fent coses molt xules”*.

*

Fer conserves em fa molt feliç. Tinc un record molt bonic de les golfes de la meva àvia al poble plenes de pots de vidre amb olives, tomàquets, préssecs... Una de les coses que més pler em dona és agafar els tomàquets o collir les figues i fer-ne conserva. Així saps d'on ha sortit i què hi ha a la mermelada que et menjaràs la resta de l'any, a banda d'economitzar recursos i menjar allò que tens.

Mentre acabava el grau mitjà a Badalona, l'Eulàlia inicià els estudis de magisteri musical a la Universitat Autònoma de Barcelona i classes de cant amb Margarida Lladó al Conservatori de Manresa. En el cant trobà una sensació de control que no havia viscut fins aleshores en la música i, a més, li va permetre accedir a un sentiment de comunitat. *“El fet de cantar en cor, aquesta sensació d'estar dins d'una vibració, és el que més he trobat a faltar durant el confinament. Canto en cor des dels setze anys. És una droga. I ara que puc fer-ho amb Le Concert des Nations, per exemple, segueixo al·lucinant. Jo aquests els escoltava quan era petita i ara estic cantant amb ells!”*.



Eulàlia Fantova.

El meu plat predilecte és el fricandó, tot i que també et diré que encara no em queda com a la meva mare.

La decisió de dedicar-se professionalment a la música va ser una cosa que va anar passant. “Jo vaig fer magisteri perquè a casa volien que tingués una carrera «de veritat». Quan vaig acabar la carrera vaig entrar a l’ESMUC, però aleshores jo ja feia molta vida de música. Estava fent el que més m’agradava i a poc a poc m’hi vaig anar dedicant”. A l’ESMUC inicià els estudis de pedagogia, però la insistència dels professors Mireia Pintó i Alan Branch va fer que es decidís a estudiar cant. “Vàrem tenir molta sort, sobretot les primeres generacions. Crec que eren temps de vaques grasses. Podies fer moltes cambres, fer assignatures de música antiga o de jazz o fer classe de lied amb dos professors alhora. L’ESMUC ens va permetre connectar amb molta gent a qui d’una altra manera no hauríem conegut. I vam tenir un professorat d’altíssim nivell. Potser sí que hem dedicat menys hores a l’estudi que altres generacions, però hem tingut un gran enriquiment en un sentit global”.

*

Cuinar és com qui va al gimnàs o seu a mirar una sèrie. Mai he estat una persona de seure al sofà sense fer res i per a mi la cuina és la manera de desconnectar de manera activa.

El cor és avui dia una de les principals activitats professionals de l’Eulàlia. Treballa de manera fixa al Cor Francesc Valls, un octet que presta serveis a la catedral de Barcelona i a la Sagrada Família i que fa projectes propis. “Durant la pandèmia la nostra activitat està sent molt baixa perquè estem a dues entitats que depenen molt del turisme. Estem buscant altres vies per trobar-nos i fer coses. Ara farem un enregistrament de la Sibil·la i tenim previstos alguns concerts”. També col·labora habitualment amb La Capella Reial de Catalunya, que dirigeixen Lluís Vilamajó i Jordi Savall, i fa moltes col·laboracions amb el cor O Vos Omnes de Xavier Pastrana, el Cor Cererols que porta Marc Díaz i el Cor de Cambra del Palau. “Sovint fem broma que al final el que canvia és el director, perquè els cantants sempre som els mateixos”.

*

La cuina també és un lloc per estudiar: quan he de memoritzar repertori, per exemple, ho faig a la cuina.

Cantar en cors no és una segona opció professional. Tot i això, de tant en tant també hi ha espai per fer de solista. “No ho busco gaire, faig el que surt. Crec que està bé alternar; fer coses diferents et manté en forma”. Cantar com a solista suposa una exposició molt més gran que fer-ho en un cor. La preparació prèvia al concert passa per intentar fer vida normal. Cantar una mica al matí per comprovar l’estat de l’instrument. Menjar poc per afavorir una bona digestió. Fer la mínima prova de so i així arribar al concert amb les obres fresques. I unes olives abans de sortir a escena per contrarestar la pressió baixa. “Per a mi el més important no és que un concert sigui tècnicament perfecte, sinó que hi passin coses. Això és el que busco quan hi vaig com a públic i és el que vull fer quan canto. És el que em transmet Mark Padmore, per exemple, que tot allò que fa ho fa de veritat. Intento marcar poc les coses i deixar molt espai per al moment. Cantant en cor potser no passa tant, però amb el Cor Francesc Valls, per exemple, ja sabem que el Pere Lluís [Biosca, director del Cor] pot ser que canviï coses durant el concert, així que no donem res per fet”.



Sempre hi ha bons formatges a la nevera. M'agrada molt el ritual d'anar a França, comprar-hi formatges i tornar. És com marxar de vacances. També tinc sempre xocolata molt diversa, ben negra.

Amb La Fura dels Baus també fa de solista en l'espectacle *Free Bach 212*, però allà passen tantes coses que ho viu de manera molt diferent. "La Fura m'ha robat el cor, amb les seves coses bones i les seves coses dolentes. Els que venim de la clàssica som quadrats en molts aspectes: puntualitat, ordre en els assajos... Ells són d'una altra manera i al començament t'enfurismes i els vols matar a tots. Després, però, t'adones que tenen una altra manera de funcionar i que si ells fossin tan rigorosos com nosaltres no farien el que fan. Els espectacles surten a força de trobar-se i anar provant coses. Venint del món clàssic això no et quadra, però quan veus els resultats comproves que funciona. És una manera de crear molt interessant, però que demana una quantitat de temps que al món clàssic no estem disposats a donar. I t'adones que al nostre món hi ha un gran afany de practicitat, però que ells són tan fidels a la idea que tenen que miren de resoldre el que calgui perquè funcioni. Em sembla que és una cosa preciosa".

*

No fa gaire que he entrat al món dels tes i cada vegada m'estic tornant més primmirada: els temps de cocció, quin te és per a cada moment del dia... Abans no me n'adonava, però ara ja és un ritual. Jo em poso amb una tassa de te i dues pastilles de xocolata i estudio molt millor, més concentrada.

La veu és un instrument molt còmode: el dus sempre amb tu i no et cal un extra seat als avions. Pel mateix motiu, però, els cantants pateixen molt pel seu estat: sempre l'estan fent servir i depèn molt de les condicions, tant externes com internes. "És un instrument molt fràgil. Si no dormo bé, la veu ho nota. Si em bec dues copes de vi, la veu ho nota. Si tinc una mala digestió, la veu ho nota. I també l'afecta la part emocional. La veu reflecteix coses de les quals no som conscients. Jo pensava que havia viscut millor la

mort del meu pare i va ser la meua veu qui em va transmetre que en realitat no ho estava portant bé: laringe tensa, hioide alt i la veu no tirava". La contrapartida, però, és meravellosa i fins i tot terapèutica. "El subidón que et pot donar cantar és impressionant. La vibració interna que es genera i la sensació de poder controlar tant aire generen molta adrenalina".

*

Com que jo ja cuinava, durant el confinament vaig tenir la necessitat de fer coses noves i vaig començar a fer sabó. Vaig començar experimentant amb un sabó molt senzill i a poc a poc vaig anar perfeccionant-lo afegint-hi aromes de civada, mel i llorer. I ara ja no es compra sabó, a casa. Amb dos matins de feina tens el sabó de la roba, els cabells i el cos de tot l'any.

Sembla que a gairebé tothom el confinament ens ha vingut bé per algun motiu. A l'Eulàlia li ha fet adonar-se que havia caigut en una rutina de no tenir temps per estudiar el seu instrument. "En èpoques de molta feina hi ha el perill de caure en una rutina de cantar que a vegades juga en contra teva. Jo he aprofitat el confinament per tornar a estudiar, a fer cada dia tècnica i a treure vicis que havia adquirit durant tants anys de tanta feina. Arran d'això he establert una nova rutina d'entendre i treballar la meua veu i intento dedicar-hi una estona d'estudi cada dia". Les classes que fa a l'Orfeó Català, l'Escola del Palau i de manera particular també l'ajuden a mantenir un bon estat tècnic. "La docència és una part important de la meua vida musical que m'agrada moltíssim. A més, crec que aprenc molt dels meus alumnes, m'hi emmirallo molt. El professor ha de fer tot el possible perquè l'alumne adquireixi totes les eines, però hi ha d'haver una gran responsabilitat per part de l'alumne també".

*

I avui... pasta de remolatxa! Amb albergínia fumada i ricotta combinats amb un toc d'olivada, oli de romaní i parmesà. Balanç perfecte de gustos i aromes! ¿Encara no sou a la cuina?

La mestra de l'escola. El professor de la primera escola de música. La Mireia Barrera. La Mireia Pintó i l'Alan Branch. La Mariona Vila de l'Escola del Palau. El Pablo Larraz de l'Orfeó Català. Totes elles, i moltes d'altres, són figures que han guiat les passes de l'Eulàlia i que li han facilitat el camí recorregut fins ara. "No sé per què passen aquestes coses, però penso que he d'estar-hi molt agraïda. També crec que a un li acaba passant allò que sembla, però sento que no ho he tingut difícil. He picat molta pedra i he treballat sempre molt, però és cert que a les meves ganes de fer coses i al fet que m'agradi molt allò que faig se li ha sumat que he tingut la sort d'encreuar-me amb gent que m'ha ajudat. Per això intento potenciar molt les meves alumnes i fer-ne promoció si crec que tenen ganes i capacitats, ja que a mi m'ho van fer al seu moment".

*

Podeu trobar la recepta dels ravioli de remolatxa farcits d'albergínia fumada i ricotta al meu blog: <https://plouformatge.wordpress.com/2013/02/09/ravioli-de-remolatxa-farcits-dalberginia-fumada-i-ricotta/>

Imatge destacada: (c) Roser Blanch Gallego.