

Sachertorte, un clàssic tel·lúric

Jaume Biarnés parla sobre la Viena on va estrenar-se la Novena de Beethoven i on van crear-se les monumentals postres Sachertorte



Schertorte del Café Sabarsky de Nova York | Arxiu

Al darrer número de la revista 440, el 38, Oriol Pérez Treviño signava un breu però interessant article que ens convidava a la reflexió sobre què entenem per clàssic. El nostre cuiner i melòman de capçalera, Jaume Biarnés, reprèn el fil d'aquella reflexió i l'aplica a un dels moments més intensos de la història musical: la Viena on va estrenar-se la Novena de **Beethoven** i on van crear-se les monumentals postres Sachertorte. Llegiu, llegiu...

Segons Pérez Treviño, en l'àmbit musical s'imposa una revisió del concepte tenint en compte que de fa temps els clàssics han transcendit el que hem convingut a anomenar música clàssica. Amb l'exemple irrefutable de **Bob Dylan** i el Nobel de Literatura, cal posar de manifest una cosa que fa temps que sabem, però que tots diem amb la boca petita: la música pop també és capaç d'esdevenir clàssica.

Sembla un contrasentit si tenim en compte que la música popular -i en especial el rock- és la primera manifestació musical de la història que en lloc d'identificar una cultura o una classe social, identifica una generació en contraposició a l'anterior. Així ho explica el professor Nicholas Cook, investigador de la Universitat de Southampton al seu imprescindible llibre *Music: A very short introduction*, traduït al castellà amb el desafortunat nom de *De Madonna al canto gregorià*. Com pot, doncs, una música que ha nascut de l'esperit rebel del jovent contra l'anquilosament cultural dels seus pares, esdevenir un clàssic? Molt senzill, la música és música i el talent s'expressa a cada lloc i a cada moment utilitzant el llenguatge que té a l'abast, i si no el té, el crea. Per pura necessitat. Que ho preguntin a **Beethoven** si no...

M'abstindré de parlar del valor creatiu dels pioners del *reggaeton* com el porto-riqueny **Tego Calderón**, per por de ser malinterpretat o etiquetat de frívol (etiqueta segurament ben merescuda!). Ara bé, aquesta dicotomia del clàssic oposat al modern, que amb el temps esdevé també clàssic, m'ha fet pensar en la cuina, i he pensat concretament en la pastisseria, un àmbit on les dues posicions estan molt ben definides.

Agafem per exemple el més gran dels clàssics de la pastisseria europea: la Sacher Torte o pastís Sacher. Entre tots els pastissos nascuts al segle XIX, l'època daurada de la pastisseria clàssica, el Sacher ostenta la més alta distinció. És la *Novena* de la pastisseria. Dur, potent i alhora subtil i harmònic. Pa de pessic de xocolata amarga, farcit d'àcida melmelada d'albercoc i banyat amb un brillant i elegant bany de xocolata suau com la seda. Unes postres o un berenar d'un altre temps, on ens podem permetre més sovint que ara sobretauls copioses regades amb bons licors; on ens podem delectar amb els plaers més sensuals de la xocolata sense haver de sortir corrents cap al gimnàs a expiar les culpes. Un tall de Sacher, per als que ens agrada, és un petit reducte de felicitat, un moment de gaudi estètic i hedònic, però també un acte cultural de primer ordre; la continuïtat d'una cultura europea capaç de trobar espurnes d'art en una perfecta obra d'artesanaria.

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=LTgBGi9Crxc>

Però alhora, el Sacher també és el símbol decadent del luxe ostentós de la Viena imperial. D'aquella Europa encarcerada i aristocràtica que tant hem maldat per deixar enrere. D'aquells berenars de l'Hotel Sacher envoltats de vellut, mobles passats de moda i retrats de senyors amb bigoti vestits de mariscal. La solemnitat ja no mola. Per això, igual que en la música, tenim l'antídote anglosaxó de la pastisseria popular: el *carrot cake*, el *brownie*, el *cheescake* o els *cupcakes* són l'expressió moderna d'una pastisseria que renega de la complexitat tècnica dels alts obradors.

Sabors plans, que entren fàcilment i que agraden a tothom i que a més qualsevol pot preparar a casa sense gaires habilitats tècniques si troba una bona recepta i hi posa ganes. Aquesta nova pastisseria que ha arribat principalment dels Estats Units seguint el camí de la cultura pop ha envaït les nostres llars i els nostres cors i ha desplaçat aquells pastissos tan complicats, tan cars i tan passats de moda.

Ep! No és una crítica cap a aquest estil de pastisseria! Seguiu llegint el mateix que fa unes línies s'ha confessat interessat pel *reggaeton*. Només vull fer notar un paral·lelisme amb el món de la música i un exemple més de l'aculturació que patim als nostres dies. Qui s'atreveix a posar en dubte que el *brownie* és un clàssic modern per dret propi?

L'any 1832 a Viena, Franz Sacher, un jove aprenent de confiteria, va idear aquest pastís per a un banquet encarregat pel Príncep Klemens von Metternich, ministre d'assumptes exteriors de l'imperi austríac. El jove Franz va portar la seva recepta amb ell quan va treballar a Bratislava i Budapest i finalment va tornar a Viena, on va obrir un establiment de *delicatessen*. Va ser el seu fill Edouard Sacher, però, qui va fer fortuna i va esdevenir un empresari d'èxit a la capital austríaca.

Edouard va obrir el famós Hotel Sacher a Viena l'any 1876 i a partir d'allà va començar la llegenda d'aquest dolç que ha esdevingut probablement un dels pastissos més anomenats del món occidental i de part de l'altre. La història de la Sachertorte està plena de litigis per la seva autoria en els anys següents, i fins als nostres dies s'ha mantingut com un símbol del refinament vienès, fins i tot en els moments més durs de la història al llarg de tot el segle XX.

Avui, qualsevol que visiti Viena fa per manera d'acostar-se a l'Hotel Sacher a tastar-ne la recepta original, i per això molts en reneguen argumentant que s'ha convertit en un reclam turístic sense significat i caríssim. Els de Barcelona sabem de què van aquestes coses! Si vas a Viena, almenys t'has de menjar un tall de *sacher*, encara que sigui d'imitació, i has d'anar a l'òpera encara que sigui dret al galliner com fan tots els joves motxillers (pobrets d'ells si enganxen un **Wagner!**).

Però hi ha alguna cosa més, que per a molts passa desapercibuda o és considerada una circumstància fortuïta o una mera curiositat: l'Hotel Sacher, situat al centre de Viena, al costat de l'Òpera, va ser construït al solar on fins sis anys abans hi havia hagut el Kaerntnertor Theatre o 'Teatre Imperial i Reial de la Cort de Viena'. En aquest teatre s'hi van estrenar algunes de les obres més rellevants de la història de la música. **Mozart**, **Salieri** i **Schubert** hi van estrenar òperes i concerts. Sense anar més lluny, hi va debutar **Chopin** com a pianista a Viena. I per si fos poc, el 7 de maig de 1824 s'hi va estrenar ni més ni menys que la *Novena simfonia* de **Beethoven**. Sóc l'únic a qui se li posa la pell de gallina quan hi pensa? Fins i tot el més descregut ha de claudicar davant de tal concentració de forces tel·lúriques. Un mateix lloc ha donat la més gran de les simfonies i el més gran dels pastissos romàntics.

Seguim gaudint de la pastisseria pop que tants plaers ens dona, però no deixem de tornar de tant en tant als nostres clàssics. No es tracta d'un enfrontament, no cal apostar per uns o pels altres. Podem escoltar **David Guetta** o **Bruno Mars** sempre que ens vingui de gust, però no ens podem permetre mai el luxe d'oblidar **Beethoven**. Bon profit!

Recepta de Sachertorte

Ingredients:

7 rovells d'ou, 150 g de mantega pomada, 125 g de sucre de llustre, 200 g de xocolata negra (de reposteria), 1 culleradeta de sucre de vainilla, 7 clares d'ou, 125 g de sucre, 1 pessic de sal. 150 g de farina, mantega i farina per al motllo.

Per a la cobertura: 125 g de xocolata negra i 125 g de mantega. Ho fonem junt i ho barregem bé.

Elaboració:

1. Foneu la xocolata al bany maria.
2. Barregeu la mantega amb el sucre de llustre i el sucre de vainilla i bateu-ho enèrgicament perquè munti una mica. Afegiu-hi els rovells d'ou a poc a poc fins que tot quedi ben incorporat.
3. Preescalfeu el forn a 180°.
4. Bateu les clares d'ou amb un polsim de sal i el sucre restant fins que estiguin a punt de neu, però no molt dures.
5. Mescleu la xocolata fosa amb la barreja de rovells i mantega, afegiu-hi la farina tamisada a poc a poc i finalment la clara d'ou muntada, amb compte que no baixi gaire.
6. Ompliu un motlle rodó de pastissos enfarinat amb mantega i farina i coeu-ho aproximadament una hora al forn preescalfat.
7. Un cop fred i desemmotllat, talleu el pa de pessic per la meitat amb un ganivet de serra i farciu-lo amb melmelada d'albercoc. Si és molt espessa escalfeu-la una mica. Guardeu una mica de melmelada per cobrir el pa de pessic per sobre i pels costats amb una capa fina.
8. Poseu el pa de pessic al congelador durant uns deu minuts, i quan estigui ben fred banyeu-lo amb la xocolata calenta fins que quedi tot ben cobert i uniforme. Deixeu-ho refredar, i ja es pot servir.

La recepta bàsica és extreta del web oficial de turisme d'Àustria i està pensada per a l'àmbit domèstic. Una recepta professional és lleugerament diferent i òbviament més complexa.