

Når musikken spiller opp på ny.



FØRSTEVALGET: Det finnes få som spiller Bach bedre på et cembalo enn Andras Staier.

FOTO: YOUTUBE

Med overskudd

Johann Sebastian Bachs cembalokonsert er spilt og spilt inn utallige ganger, men rangerer fortsatt blant repertoarets glansnumre. De utgjør til sammen syv konsert, som markerer Bach på sitt mest praktiske. Noen av dem er tillempinger av Brandenburgkonsert, noen adaptasjoner av fiolinkonsert og blant de som ikke er overført fra andre versjoner er likefullt arven fra Vivaldi påfallende.

Dette er mer enn slitesterk og robust musikk. Det musikalske overskuddet er helt eventyrlig, og viser fram andre talenter enn inderligheten i kirkemusikken til den dypt religiøse Bach.

Beleven og poengtert henter Bach inn alt som finnes av verdslig kammermusikk før ham, og overgår samtidig det meste.

De tas godt vare på av Andreas Staier og Freiburger Barockorchester. Freiburgerne hører til bransjens aller beste, ganske særlig når de ledes av fiolinisten Petra Müllejjans som her. Nærmest helt ubesværet får de musikken til å lyse opp, duggerfrisk og sanselig.

Slik står de flott til Andreas Staiers myndige grep om soloinstrumentet, med suverent frase- ring og subtil håndtering av alle nivåene i musikken.

DET LÅTER NESTEN *larger than life*. Det henger ikke minst sammen med Harmonia Mundis lydproduksjon, som løfter klangen ut av konsertsalens noe blekere totalbilde. For paradoksalst nok er ikke minst moderne mikrofonkvalitet og –teknikk en viktig del av tidligmusikkens store gjennomslag, sammen med en kraftig heving av musikerens instrumentbeholderselse. Den bringer oss tett på klangkvalitetene i instrumentet og gir oss samtidig et flott balansert totalbilde. Bach ville ha frydet seg!

Vasily Petrenko har bidratt kraftig til at Oslo-Filharmonien igjen og ofte er blitt tilgjengelig på CD-fronten. Samarbeidet med LAWO Classics er stabilt.

NÅ ER DE ute med to symfonier av Skrjabin, hans tredje og fjerde, som også bærer



Andreas Staier

Freiburger Barockorchester
J. S. Bach: «Cembalo-konsert»

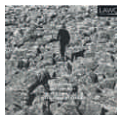
Cembalospillet galant l'homme



Vasily Petrenko

Oslo-Filharmonien
Alexander Scriabin:
Symfoni nr. 3 & nr. 4

Gjerne mer sanselig!



Nils Anders Mortensen

«Im finstr Mitternacht»

For behersket

titlene *Poème Orgiaque* (nr. 3) og *Le poème de l'extase* (nr. 4). Titlene sier mye om et karakteristisk trekk ved komponisten når han er på sitt beste. Da låter de som en feiring av sanselighet, i sin mest konkrete utgave. Det bringer tankene hen til forrige århundres meste erotisk klingende komponist, Olivier Messiaen. Hos begge komponistene i et gåtefullt samspill med store, metafysiske dimensjoner.

Oslo-Filharmonien spiller fint, men både de og Petrenko kunne med fordel ha strukket seg lenger i retning det ekstatiske.

NILS ANDERS MORTENSEN har et sikkert grep om konsertflygelet. Det bærer hans siste utgivelse, i sin helhet viet Brahms. Men det bærer ikke langt nok.

For Brahms krever mer av at frasene strekkes, holdes litt ut over det strikt noterte eller tvert imot, at pianisten tør å ile fram til neste høydepunkt.

Klangbehandlingen er fin, men den litt for bokstavelige tolkningen slipper ikke helt til lidenskapen som ligger og ulmer, mellom notelinjene.



STÅLE WIKSHÅLAND

swi@dagbladet.no

KLASSISK

DEBATT

D KOSTHOLD

GULRØTTER ER FORTSATT SUNT...

► Klart det berører folk at de kan bli syke av det de spiser.

D HOVEDINNLEGG



TROND I. QVALE

Bestyrer på Horgen gård, Auli

Bearbeidet rødt kjøtt er igjen kjent helseskadelig, og nå også kreftframkallende. Dramatiske nyheter som ikke er helt nye. For noen år siden anbefalte Ernæringsrådet å ikke overskride 0,5kg rødt kjøttinntak i uka. De fleste medier bruker nyheten for hva den er verdt, for matskandaler selger. Klart det berører folk at de kan bli syke av det de spiser.

FØRST VAR DET smør og melkefett, så var det egg og kolesterole. Litt om herdet fett og fast food, men det vet vi jo at ikke er så bra, derfor ikke så stort fokus. Kyllingen fikk stort fokus. Kyllingen er jo blitt vår tids substitutt for fiskeboller og mors kjøttkaker. Litt skriving var det også om renhold og om tilberedning av kyllingfilet.

Nesten ingen av våre skarp-skodde journalister ser ut til å være opptatt av hvorfor vi har havnet i dette uføret. De skriver lite om hva dyra spiser, bortsett fra narasin/antibiotika i føret, i tilfellet kylling. Hvorfor skal vi være redde for å spise mat det har vært naturlig for mennesker å spise opp igjennom historien? Hvorfor øker antall vegetarianere i den vestlige verden? Hvorfor ser vi denne frivillige trenden i vestlige verden? (I den fattige delen av verden spiser folk den maten de har, noen er nok ufrivillig vegetarianere.) Kanskje fordi det skrives litt om dyretragedier, transport og slakterier.

DYREVELFERD. Dyr skal ha det bra. Matbudsjetten til kjøledyra når stadig nye høyder. Hva med produksjonsdyra våre? Hva føres de med og hvorfor?

Generelt føres norske husdyr med en naturlig stor andel kraftfôr. I dette inngår mye soya, importert fra bl.a. Brasil i stadig økende mengder de siste 20 år. Også til oppdrettsfiske. Dette lønner seg. Regnskogen må vike for vårt behov for billig mat. Maten skal være billigst mulig, det har journalistene og matbaronene lenge vært enige om. Nå har de også landbruksministeren med på laget. Konsekvensene av dette er at maten etter hvert blir farlig å spise. Ja, hvem vil egentlig ha noe som er billig? Hvor er helhetstanken? God forvaltning av samfunnets ressurser?

HVA ER DET NATURLIG for dyra å spise? Mange vet ikke eller har glemt det. Heldigvis har vi noen som arbeider med saken. Professor Anna Haug ved NMBU og statsstipendiat Olav Albert Christophersen har vist at dyras førseddel påvirker fettrebalansen i sluttproduktene. Kraftfôr og særlig soya virker negativt på det ønskede innholdet av omega-3 i husdyrproduktene. Forholdet omega-3/omega-6 har betydning for vår helse.

Et optimalt forhold vil virke forebyggende på visse kreftformer, hjerte- og karsykdommer, astma og allergier, smerterelaterte lidelser, fedme og ikke minst menns fertilitet.

Kuer og sauer som beiter og bare får grasbasert fôr, vil ha en fettrebalanse på linje med sjømat. Sjømat er jo anbefalt på grunn av den gunstige fettresammensetningen. Hadde det bare ikke vært for miljøgiftene ...

CHRISTOPHERSEN antyder til og med at havet har begrenset med ressurser om hele jordas befolkning skal få nok omega-3. Vi må altså begynne å føre dyra på land på en riktig måte, for ikke å si la dem beite slik de er skapt!

En hyggelig bieffekt er at det også kan ha positive virkninger for vårt klima, men det kan jeg skrive om en annen gang.

«HVORFOR SKAL VI VÆRE REDDE FOR Å SPISE MAT DET HAR VÆRT NATURLIG FOR MENNESKER Å SPISE OPP IGJENNOM HISTORIEN?»