



**Agustí Ensesa Bonet**

Gin Master.  
Escola de  
Tastavins  
del Gironès.

## Gintònic G'Vine

Ginebra

És una ginebra francesa diferent de les tradicionals London Dry Gin. Bàsicament, la diferència consisteix que ha sigut elaborada amb alcohol vínic en lloc d'aiguardent de cereals. També és important ressaltar que s'utilitza la flor de vinya de la varietat de raïm blanc Ugni Blanc, de conreu a la regió francesa de Cognac. Els altres ingredients de la seva destil·lació són: gingebre, regalèssia, cardamom, càssia, celian-

dre, ginebrera, nou muscada i baies de cubeba. Al moment de la floració del cep i abans que les flors es converteixin en raïms, circumstància que té lloc normalment al mes de juny, es recullen manualment i es maceren en un aiguardent vínic durant uns dies. La infusió s'afegeix a la destil·lació amb la resta d'ingredients. La ginebra obtinguda amb aquest procés és molt aromàtica, suau i sedosa. Reflecteix l'aroma d'un



camp de flors. És molt apreciada per les persones que troben les altres ginebres massa astringents. Per l'elaboració del gintònic perfecte aconsellem preferentment la tònica Fever Tree i posar a la copa uns medallons de raïm blanc. Preu aproximat: 29 euros. Presentació en ampolla verda que recorda la flor de vinya i amb tap, que es la mida exacta que es recomana per al gintònic perfecte. Elaborada a Cognac (France) per Ewg Spirits & Wine. Per a més informació: [www.girovi.cat](http://www.girovi.cat) i [www.g-vine.com](http://www.g-vine.com).

## Col·leccionisme

# Gastronomia i societat

Les targetes dels banquets, tot un fenomen sociològic i costumista



**Xavier Romero**

Existeix un seguit de temàtiques relativament minoritàries, expressades en paper imprès i relacionades directament amb la gastronomia i els costums, com pot ésser aquesta del menú, que quan estan confeccionats amb tocs artesanals i artístics poden arribar a cridar l'atenció de qualsevol persona mínimament curiosa.

Sabem de gent del ram de l'hostaleria que dediquen una especial atenció a aquesta branca col·leccionista i hi ha qui, si més no a tall d'ornamentació, emmarca i penja alguns menús destacats pel seu colorit i aportació artística; i per descomptat que, com més antics, de llocs exclusius i recordant esdeveniments puntuals mil·lor.

Podem trobar menús amb il·lustració, amb fotografia o sense; bé impresos, bé manuscrits, fins i tot de restaurants i hotels tan reconeguts com la Maison Dorée de Barcelona, de l'any 1913. Alguns menús es van aprofitar com a targetes postals (Itàlia, 1902); d'altres, de banquets de comunions i de comunions solemnes, amb la creu pintada a l'aquarel·la o a l'oli, escrits a mà, i amb incrustacions lacrades. Exemplars impresos amb la publicitat i l'escut del restaurant; igualment, del gremi o associacions que encarregaven els àpats. D'inauguracions d'obres, de palaus, de pavellons firals, de cursos, de temporades oficials.

Menús presentats en un sol targetó i també, força corrent mig segle enrere, a través d'un díptic. Alguns d'ells, amb tot el detall pormenoritzat: «En el bar – Vins – Llista». Incloent-hi, així mateix i en determinades ocasions, el Programa musical (òperes, sarsueles, concerts de càmera o actuacions solistes); ballades d'actualitat, expressió que volia dir sessió de ball a càrrec d'orquestra o de conjunt musical.

### BANQUETS DEDICATS

Quan el banquet s'organitzava en honor d'algun personatge, el díptic mostrava a la seva portada la fotografia, dibuix o caricatura de l'interessat, com aquell exemplar dedicat a Emili Vendrell, el «mestre cantaire de Catalunya», que el Círculo Barcelonista li reté l'any 1961. D'altra banda, en les ocasions d'enllaços de famílies reials o de l'alta noblesa, a més a més de les fotos dels contraents apareixen els escuts del seu rang o territori. Una altra curiositat: pels anys 30 i 40, no s'anunciava el cava, sinó que encara era «champagne» o «xampany».

Els menús dels vaixells transatlàntics resulten especialment curiosos, tota vegada que a més del detall gastronòmic pròpiament dit mostraven la silueta de la nau corresponent, així com



les seves dades tècniques i d'altres informacions relacionades. En casos molt extraordinaris, el preu de venda en subhasta ha arribat als 75.000 euros, com succeí recentment amb l'únic exemplar que se salvà de l'enfosament del Titànic, del sopar que se celebrava en el precís moment del famós naufragi.

Quan es tracta d'un col·leccionista avançat, aquest pot arribar a classificar els menús per temes, tal com se sol fer amb les postals, per exemple. Així, s'hi poden ordenar per mitjans de transport (vaixells, avions, trens...); personatges públics, ocasions familiars, publicitat (vins, licors, cerveses, aigües), països o èpoques. N'hi ha que recullen igualment peces en blanc, no escrites ni impreses, però que ofereixen unes il·lustracions de capçalera mínimament interessants.

I, finalment, exemplars encara més emotius i personalitzats, com aquells que han estat autografiats i dedicats per les persones objecte del banquet o de la festa.

Hi acompanyem el menú ofert per la Casa Llibre a la Premsa barcelonina, el 30 d'abril de 1936, en un establiment d'Hoteles Unidos, S.A., HUSA.

## Gironins del segle XIX

# Lluís Massot Balaguer

Rec que hauríem de fer alguna cosa per als Voluntaris del front.

– Tens raó. Gent tan valenta i generosa necessita sentir que els seus compatriotes els estimen.

Lluís Massot Balaguer va néixer a Figueres el 1890 i després de superar el batxillerat va traslladar-se a Barcelona per cursar els estudis de dret.

Massot va començar a exercir d'advocat quan tenia 24 anys. Era el 1914 i a Europa esclatava la Primera Guerra Mundial. Espanya es va declarar neutral, però entre les elits polítiques i culturals es va produir un intents debat entre simpatitzants dels Aliats i de les Potències Centrals, liderades per Àustria-Hongria i Prússia. Els catalanistes van donar suport als primers i, fins i tot, hi va haver un grup d'homes que es va allistar a la Legió Estrangera de França per, segons deien, defensar la llibertat de les nacions i combatre als imperis centreeuropeus. Se'ls va anomenar els Voluntaris Catalans i alguns d'ells van morir a les batalles més importants de la Gran Guerra. Lluís Massot, juntament amb Joan Soler Pla i Alfons Maseras, va organitzar un Comitè de Germanor per recollir diners per aquests soldats.

L'advocat figuerenc era un home compromès des dels temps de joventut. Havia dirigit algunes publicacions, com ara «Cultura Escolar» i, a més, es va involucrar en política, militant a la Lliga Regionalista. Com a membre d'aquesta formació va ser regidor de l'ajuntament de Barcelona el 1922 i el 1930. Després, quan es va proclamar la Segona República, va resultar escollit com a diputat del Congrés formant part de la Lliga.

Massot, fervent catòlic, també formava part de la Lliga Espiritual de la Mare de Déu de Montserrat; una entitat fundada pel bisbe Torras i Bages el 1899. De ben segur, les seves creences religioses van influir en el fet que aquest lletrat de l'Empordà fos especialista en dret canònic.

Tot plegat feia que tingués molta amistat amb alguns dels principals membres de la cúria catalana, com per exemple, Anselm Maria Albareda Ramoneda, arxiver del monestir de Montserrat durant els anys trenta i després de la guerra civil bibliotecari del Vaticà. El 1962, el papa Joan XXIII el va nomenar cardenal i el seu amic figuerenc va voler assistir a la cerimònia. Va ser durant aquella visita a Roma que Lluís Massot va trobar la mort. Va patir un infart a la plaça de Sant Pere del Vaticà el 22 de març. Aleshores tenia 71 anys.



**Xavier Carmaniu Mainadé**  
Historiador  
i periodista