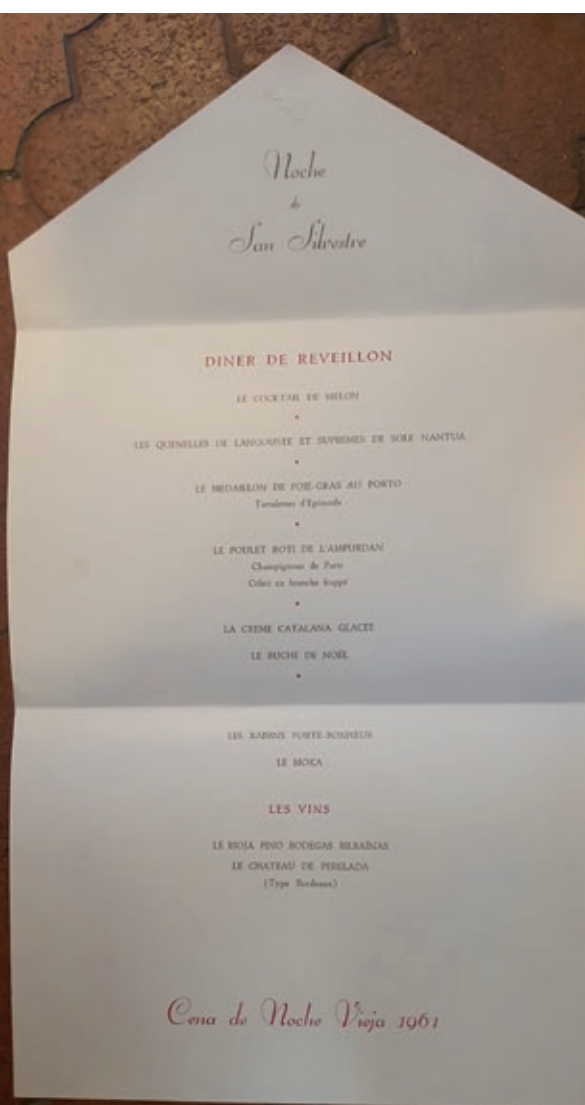


El menú de Cap d'Any del Motel Empordà de Figueres (1962) i l'àpat d'homenatge a Pau Casals (1930) (II)

A continuació us oferim el comentari puntual de dos altres menús. El primer estava pensat majoritàriament per als clients francesos que celebraven el Cap d'Any al Motel Empordà de Figueres (1962). El segon el va oferir al músic Pau Casals (1930) la revista musical gironina *Scherzando*, que s'editava a Girona (1906-1929), i que va crear Tomàs Sobrequès.

Text > PEP VILA



Un bon amic del Rosselló em va regalar aquest menú, que s'enviava en forma de carta als clients que el Motel tenia a l'altra banda de la ratlla. Per contra, el Casino del Voló, en un moment que a l'Espanya franquista no es podia jugar a cartes ni a la ruleta, n'enviava puntualment, a l'estiu i a l'hivern, amb uns menús semblants, majoritàriament a clients catalans de Figueres, Girona i Barcelona. Al peu del menú, escrit en francès, s'hi afegeix, en castellà: «Cena de Noche Vieja 1961. I a l'encapçalament: «Noche de San Silvestre», nom que rep en honor a un papa que va morir el 31 de desembre de l'any 335.

Josep Mercader, el gran cuiner de Cadaqués, que ja va merèixer l'atenció de Josep Pla, va crear el Motel l'any 1961, amb la intenció de reeditar la cuina catalana tradicional a partir de la inspiració francesa, de la *nouvelle cuisine*. Era l'hereu de Georges Auguste Escoffier (1846-1935). El Motel publicava un anunci que deia: «On ne fait pas un bon voyage que lors qu'on sait s'arrêter», que podríem traduir així: «Només fem un bon viatge quan ens sabem aturar oportunament». Naturalment, es referia al Motel. Quan Girona era una

ciutat submergida en la boira, Figueres se'ns presentava més cosmopolita, amb la vista posada en el comerç i en l'hostaleria, amb el turisme francès de segona residència a Roses, Cadaqués i Empuriabrava, majoritàriament.

El menú, el preu del qual no s'indica, constava d'un còctel de meló. Generalment eren unes boles de meló amara des d'un vi dolç, xampany o porto. La *quenelle* és una especialitat gastronòmica francesa, típica de la regió de Lió. És de forma ovalada o cilíndrica. Es fa amb una pasta de sèmola de blat o farina barrejada amb mantega, ous i llet o aigua, a la qual s'afegeix algun tipus de carn esmicolada de peix, bou, aviram o medul·la, i en aquest cas, llagosta i filets de llenguado. La salsa Nantua es prepara a partir d'una beixamel i una mantega de cranc. La seguien uns pastissats amb foie-gras al porto i el pollastre rostit de l'Empordà (una altra especialitat de Mercader, que el servia amb xampinyons de París i un api decoratiu en forma de branquilló). De postres hi havia crema catalana, un tronc de Nadal i el raïm de la sort. Els vins: un rioja fi de Bodegas Bilbainas i un Castell de Peralada de tipus bordeus.

Pau Casals a Girona

El nostre violoncel·lista, amb la seva orquestra, va actuar dues vegades a la ciutat, els anys 1930 i 1933. A més de contribuir econòmicament amb cinc-cen-

>> Menú del Motel Empordà, en format de carta. (Foto: ARXIU PEP VILA)



>> Pau Casals amb el poeta Josep Tharrats i Vilà a les escales de la Catedral (1933). (Foto: DIARI DE GIRONA)

El menú, el preu del qual no s'indica, constava d'un còctel de meló. Generalment eren unes boles de meló amarades d'un vi dolç, xampany o porto.

tes pessetes al monument a Juli Garreta de la Devesa, va assistir a la inauguració. Va actuar al Teatre Albéniz el 14 de juliol de 1930. S'hi van poder escoltar obres de Garreta, Wagner i Bach. L'any 1933, la revista *Scherzando* va dedicar a Casals l'editorial del número 274 i, en el número 278 va sortir, en portada, la llegenda de Casals, il·luminat.

En el menú consten entremesos variats, ous a la russa (farcits d'ensalada russa), vedella amb pèsols, anguiles tomàquet, lluç i pollastre rostit. De postres, fruita del temps, i per beure, vi claret, xampany i vi de postres (sense aclarir-ne les marques). El menú va ser imprès per la Tipografia Carreras de Girona. On es va celebrar? La invitació no ens ho desvela. A l'Hotel dels Italians?

El cuiner belga francòfon Lucien Olivier va crear l'amanida russa, un plat d'estiu que ara és un plat políticament incorrecte, pels volts de l'any 1860 al famós restaurant L'Hermitage, de Moscou. Per això a Rússia l'anomenen *ensalada Olivier*. L'anguila amb tomàquet és un plat tradicional de la cuina

catalana que se servia a fondes i a les cases particulars. Jo encara n'havia vist pescar a les ribes del Ter. El pescador portava un paraigua familiar que deixava obert a la riba, amb el mànec lligat a un arbre. Quan les treia de l'aigua, perquè no li rellisquessin i li fugissin per l'herba, anaven a parar entre les barnilles desplegades i la tela negra. El peix de riu, llevat de les truites i les anguiles del Delta, sovint era poc apreciat; no obstant això, en temps difícils la gent menjava barbs, bagres i carpes fregits, amb oli o gairebé torrats, etc. L'anguila també es podia cuinar com el congre. Calia salar bé tots els peixos de riu. De jovenet, a casa n'havia menjat amb aquesta salsa de tomàquet, que es feia a la majoria de les cases. En aquell temps gairebé no hi havia pots, i per això es guardava en ampolles de vi o de xampany reutilitzades, ben tapades, posades a coure al bany maria. Així en tenien conserva per a tot l'any. D'aquesta manera també feien el préssec en almívar per a les grans ocasions (fires, Nadal, etc.).



>> Menú ofert en homenatge a Pau Casals.

(Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. COL·LECCIÓ THARRATS I VILÀ.)