

Gintònic, una beguda colonial



Jaume Fàbrega

Els grans còctels se solen associar a un personatge famós, real o de ficció. Tothom identifica el Martiny Dry amb James Bond. Pel que fa al gintònic (Gin Tonic), era una de les begudes de Winston Churchill, el gran polític anglès que va dir – i no s'equivocava–: "Spain is different."

El gin s'inventa als Països Baixos com una medicina i arriba al segle XVII a Anglaterra, on es converteix en la *Mother's ruin* ('ruïna de les mares'), perquè la classe obrera l'accepta amb entusiasme: fins i tot el pintor Hogarth reflecteix el tema. Més tard es depura, i és acceptada pels rics.

El gintònic és un dels còctels més populars actualment; és un combinat de ginebra i aigua tònica. Se li atribueixen virtuts digestives i, per tant, hi ha gent que té per costum de prendre-se'l a mitja tarda. Quin és el millor gintònic? És una qüestió gairebé metafísica, que sempre ha preocupat els bàrmans. La meua experiència és que, a vegades, el millor gintònic es el fet amb ginebra ordinària, en got llarg, amb llimona, sense miraments... però compartit en una sobretaula en un ambient d'amistat. Ara, si en volem fruit com un plaer més solitari, la pro-



posta dels bàrmans amics és diferent, i em baso en el meu propi gust i en els bons consells d'aquests savis bàrmans que coneixen l'ofici. Només amb un fregament de llimona dolça llimona verda –res de suc–, glaçons, 1/3 de ginebra i 2/3 de tònica; tot i que hi ha qui hi posa el doble d'aigua tònica. I res de got llarg. Un got ample, o fins i tot una clàssica copa de còctel o una copa de baló. Cal tenir en compte que l'àcid cítric del suc de llimona dissipa les bombolles de l'aigua tònica. Fins i tot i ha qui s'ha inventat un gintònic xarbotant l'ampolla de l'aigua i obrint-la de cop amb un punxó, una fantasia més teatral que necessària, si es fa el gintònic de forma correcta. També hi ha el famós gintònic de Joan Roca, d'El Celler de Can Roca, però això ja és una altra història.

MILFULLS

Nova cuina per a nens

La filosofia de l'autoajuda ja ha arribat als llibres de cuina i, en aquest cas, un llibre adreçat als nens. És *La nueva cocina del bienestar emocional para niños. Recetas para potenciar la autoestima, el buen humor y la tranquilidad de tu hijo* (Alba, 228 pàg.; il·lustracions de Begoña Chezz). L'autora és Koni Selinger, nascuda a Buenos Aires però ara resident a Barcelona. A part aquest llibre, també escriu contes, dels quals n'hi apareixen unes mostres. El llibre inciu consells dietètics adaptats a les necessitats dels nens i un receptari: amanides, croquetes, plats d'inspiració vegetariana o de les tradicions orientals, amb ingredients poc corrents a la cuina d'aquí: mill, polenta, tofu, ordi, tempeh, quinoa, proteïna de soja, garrofes. Naturalment, també hi ha postres.



Al vent. Crònica d'una nova cançó Carles Gámez

Crònica musical i cultural, sobre els anys en què la música popular va fer la seua revolució. La irrupció de la figura de Raimon i la cançó Al vent, himne per a tota una generació que proclamava per primer cop la seua independència i rebel·lia, és el tret de sortida per a la transformació de la societat, que tindrà en la música popular un dels seus motors de canvi i alliberament.

Publicacions de la Universitat de València



<http://puv.uv.es>

De l'amor i les seves aromes Suso Rexach

Coneixent l'autor, no és gens estrany que el tema triat per a la trama de la seva novel·la sigui desentranyar els misteris ocults de la sexualitat humana. Però més que una obra que ens parli de l'atracció entre els sexes, és un complet homenatge a les dones i a l'amor.

Documenta Balear



www.documentabalear.com

El metge de la inquisició Ramon Pastor

Manel Alonso: amb Alacant com escenari, i els rerafons d'una epidèmia de febre groga i una incipient masoqueria, el ritme i la intensitat de El Metge de la Inquisició atrapen el lector des de les primeres pàgines.

Editorial Barcanova



www.barcanova.es