



“Abans, tothom es convertia en vegetarià per quaresma”

Entrevista a Germà Coenders, autor del llibre 202 receptes històriques i tradicionals sense carn ni Peix o com ser vegetarià i no deixar de ser català en l'intent (Editorial Súnion)

La Selva Comunica

Estem molt acostumats als llibres de cuina a les prestatgeries de les llibreries i també a les de casa. Llibres sovint gruixuts, amb fotos molt llampants d'uns plats dels quals se'ns ofereix la recepta (a vegades màgica!). De llibres de cuina n'hi ha de tota mena: de pasta, de carn, de peix, de vegetarians, de cuina mediterrània, oriental, africana i tradicional catalana. Aquest cop ens trobem amb Germà Coenders, professor d'estadística a la UDG i personatge polièdric on els hi hagi. Entre les aficions que jo li conec hi ha tocar l'acordió, les corrandes picants, l'escriptura (durant molts anys va col·laborar amb la revista *TOSQUIJA*), les maquetes nàutiques i la cuina. També li conec una passió pels productes de la terra (en el doble sentit), de manera que en determinades ocasions hem pogut compartir unes avellanes recent torrades i un got de vi novell tot parlant d'això i d'allò.

En Germà acaba d'editar un llibre on s'hi recull bona part del seu saber culinari tradicional i històric, on hi recupera menges que potser els nostres avis o els avis dels nostres avis ja preparaven i que per desgràcia nosaltres hem perdut o arraconat. El seu llibre recull 202 receptes sense carn ni peix i ens ha cridat molt l'atenció.

—Germà, el primer que ens sobta és que una persona que es dedica a l'estadística i la matemàtica, faci un llibre de cuina... D'on surt el projecte?

—«Això no surt d'enlloc. La idea és que em trio els hobbies el més allunyats possible de la feina. De moment la cuina és només una afició.»

—Des de quan t'agrada la cuina?

—«Sempre m'ha agradat cuinar. A la residència on vivia quan era estudiant no teníem cuina i em feia convidar a casa d'amics que tenien pis però cuinant jo. Així hi guanyàvem totes les parts. L'afició per la cuina antiga em va venir més tard a mesura que m'he anat comparant llibres, etc. Hi havia persones que hi entenen que em deien que

la cuina antiga no interessaria però als convidats a casa meva els feia plats antics i els agradaven molt. Quan em preguntaven d'on havia tret aquelles receptes jo contestava que aquell plat tenia 100, 500 o 2000 anys.»

—Quina és la relació entre la cuina i la matemàtica?

—«Segur que hi és, però no és el que més m'interessa..., més aviat miro de fer una cuina més intruïtiva perquè mirar les mides i el rellotge tota l'estona em posa una mica nerviós...»

—Et sents pioner en la recuperació de la cuina tradicional?

—«No, de cap manera! Si jo he pogut fer aquest llibre és perquè hi ha molta gent que ha tingut interès en aquest camp. Filòlegs que han



Amb la presència del cuiner Joan Roca i de Joaquim M. Puigvert, vicerector de Relacions Institucionals, Societat i Cultura de la UDG, presentació del llibre de Germà Coenders 202 RECEPTES..., que va tenir lloc el dimecres dia 1 de desembre de 2010 a la Sala de Graus de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona